

2月の献立表

増美保育園川越 2026年



名阪食品
MEIHAN SHOKUHIN

日付	曜日	提供時間	献立	主な材料と体内での働き			
				主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	調味料
2月	月	10時	野菜せんべい				赤ちゃんせんべい
		昼食	イタリアンチキン *プロッコリー ポテトサラダ コンソメスープ ご飯	鶏肉・チーズ プロッコリー コーン・いんげん 小松菜・えのき茸		砂糖・サラダ油 じゃが芋・マヨドレ 米	ケチャップ・ウスターーソース 塩 コンソメ・塩・水
		3時	かぼちゃ蒸しパン 牛乳	スキムミルク・牛乳 牛乳	南瓜	小麦粉・砂糖・サラダ油	ベーキングパウダー
3月	火	10時	にんじん煮		人参	砂糖	
		昼食	ハヤシライス 大豆サラダ オレンジゼリー	豚肉 大豆	玉葱・マッシュルーム・グリンピース 人参・プロッコリー	サラダ油・米 マヨドレ オレンジゼリーの素	バーニャカウダ・ハヤシフレーク・ウスターーソース・ケチャップ・コンソメ ・塩・水
		3時	ジャムクラッカーサンド 牛乳	牛乳		クラッカー・いちごジャム	
4月	水	10時	蒸しかぼちゃ			じゃが芋	
		昼食	鶏と大根の煮物 白菜のゆかり和え 味噌汁 ご飯	鶏肉 味噌	大根・人参・グリンピース 白菜・胡瓜・ゆかり もやし・豆苗		天然だし・醤油・みりん・料理酒・塩 塩・醤油 水・天然だし
		3時	プリン 麦茶	プリンの素・牛乳		砂糖	水 麦茶・水
5月	木	10時	蒸しかぼちゃ		南瓜		
		昼食	豚肉と野菜の春雨炒め ほうれん草の中華和え 味噌汁 ご飯	豚肉 油揚げ・味噌	もやし・人参 ほうれん草・コーン	春雨・サラダ油・胡麻油・砂糖 砂糖・胡麻油 里芋 米	水・鶏がらスープ・醤油・オイスターーソース 醤油・酢 水・天然だし
		3時	キャロット豆乳蒸しパン 牛乳	豆乳 牛乳	人参	小麦粉・砂糖	ベーキングパウダー
6月	金	10時	大根煮		大根		和風だし
		昼食	ひき肉と小松菜の玉子焼き 白和え 味噌汁 ゆかりご飯	玉子・鶏肉 豆腐 味噌	小松菜・玉葱・椎茸 えのき茸・人参・枝豆 きやべつ・なす ゆかり	サラダ油・砂糖・片栗粉 胡麻・砂糖 米	塩・天然だし・醤油・料理酒 塩・醤油 水・天然だし
		3時	葉だいこんおにぎり 麦茶		大根の葉	米・胡麻	塩 麦茶・水
9月	月	10時	野菜せんべい				赤ちゃんせんべい
		昼食	鮭の塩焼き *青梗菜のおかか和え がんもと野菜の煮物 味噌汁 ご飯	さけ かつお節 がんもどき 味噌	青梗菜 人参・グリンピース わかめ	サラダ油 砂糖 焼麸 米	塩 醤油・天然だし 醤油・天然だし 水・天然だし
		3時	のり塩ラフク 麦茶		青のり粉	焼麸・サラダ油	塩 麦茶・水
10月	火	10時	蒸しかぼちゃ		南瓜		
		昼食	豚肉のたれ炒め プロッコリーの磯和え 味噌汁 ご飯	豚肉 味噌	玉葱・人参・ぶなしめし・生姜・にんにく プロッコリー・コーン・焼のり 大根の葉・もやし	サラダ油 砂糖 米	みりん・醤油 醤油 水・天然だし
		3時	あんこサンド 牛乳	こしあん 牛乳		ロールパン	
12月	木	10時	にんじん煮		人参	砂糖	
		昼食	中華丼 小松菜のおかか和え 味噌汁	豚肉 かつお節 味噌	玉葱・人参・白菜・干し椎茸 小松菜・コーン 玉葱・わかめ	胡麻油・片栗粉・サラダ油・米	塩・醤油・オイスターーソース・鶏がらスープ・水 醤油・和風だし 水・天然だし
		3時	かぼちゃのパウンドケーキ 牛乳	玉子・スキムミルク 牛乳	南瓜	小麦粉・砂糖・マーガリン	ベーキングパウダー
13月	金	10時	大根煮		大根		和風だし
		昼食	肉うどん きやべつのドレッシング和え グレープゼリー	豚肉	玉葱・人参・ほうれん草 きやべつ・胡瓜・コーン	うどん・サラダ油・砂糖 砂糖・サラダ油 ぶどうゼリーの素	水・天然だし・めんつゆ・醤油・みりん 塩・酢 水
		3時	クッキー 麦茶	玉子		小麦粉・砂糖・マーガリン	ベーキングパウダー・バニラエッセンス 麦茶・水

2月の献立表

増美保育園川越 2026年



名阪食品
MEIHAN SHOKUHIN

日付	曜日	提供時間	献立	主な材料と体内での働き			
				主にからだをつくるもの	主にからだの調子を整えるもの	主に熱や力のもとになるもの	調味料
16	月	10時	野菜せんべい				赤ちゃんせんべい
		昼食	鶏の照り焼き *いんげんのごま和え ひじき煮 味噌汁 ご飯	鶏肉 大豆・油揚げ 味噌	いんげん ひじき・人参・絹さや わかめ	砂糖・サラダ油 胡麻・砂糖 サラダ油・砂糖 じゃが芋 米	醤油・みりん 醤油 醤油・天然だし 水・天然だし
		3時	中華蒸しパン 牛乳	玉子・牛乳 牛乳		小麦粉・砂糖・胡麻油・サラダ油	ベーキングパウダー・醤油
17	火	10時	りんご		りんご		
		昼食	ポークカレーライス フレンチサラダ マスカットゼリー	豚肉	玉葱・人参・生姜・にんにく プロッコリー・人参・コーン・レモン	サラダ油・じゃが芋・米 サラダ油・砂糖 マスカットゼリーの素	カレー粉・乳対応カレーフレーク・ケチャップ・ウスターソース・水 酢・塩 水
		3時	豆乳スコーン 牛乳	豆乳 牛乳		小麦粉・砂糖・マーガリン	ベーキングパウダー・バニラエッセンス
18	水	10時	にんじん煮		人参	砂糖	
		昼食	カレイの味噌煮 *絹さや ツナサラダ すまし汁 ご飯	かれい・味噌 ツナ 豆腐	生姜 絹さや もやし・人参 わかめ	砂糖 胡麻・胡麻油・砂糖 米	醤油・みりん・水 醤油・酢 水・天然だし・塩・醤油
		3時	ゆかりおにぎり 麦茶		ゆかり	米	麦茶・水
19	木	10時	蒸しじゃが芋			じゃが芋	
		昼食	鶏のコーンフレーク焼き *プロッコリー リボンマカロニサラダ トマトスープ コンソメライス	鶏肉 魚肉ソーセージ 	生姜・にんにく プロッコリー 人参、コーン、グリンピース 玉葱・水煮トマト パセリ	マヨドレ・コーンフレーク リボンマカロニ・マヨドレ じゃが芋 米・サラダ油	塩・料理酒 塩・コンソメ コンソメ・塩 ケチャップ・コンソメ・塩・水 コンソメ・塩
		3時	シュークリーム 麦茶			パイシート・グラニュー糖	麦茶・水
20	金	10時	大根煮		大根		和風だし
		昼食	クリームシチュー コーンサラダ オレンジゼリー ロールパン	鶏肉	人参・玉葱・プロッコリー コーン・きゅべつ	じゃが芋・サラダ油 サラダ油・砂糖 オレンジゼリーの素 ロールパン	塩・乳対応シチューフレーク・水・コンソメ 酢・塩 水
		3時	味噌おにぎり 麦茶	味噌		米・砂糖	醤油・みりん 麦茶・水
24	火	10時	野菜せんべい				赤ちゃんせんべい
		昼食	鶏の味噌漬け焼き *青のり粉ふき芋 ほうれん草のナムル 味噌汁 ご飯	鶏肉・味噌 味噌	生姜 青のり粉 ほうれん草・人参 わかめ	砂糖 じゃが芋 胡麻・胡麻油 焼麸 米	醤油・料理酒・みりん 塩 塩 水・天然だし
		3時	バナナケーキ 牛乳	玉子・牛乳 牛乳	バナナ	小麦粉・砂糖・サラダ油	ベーキングパウダー
25	水	10時	蒸しさつま芋			さつま芋	
		昼食	厚揚げの甘辛炒め 中華風サラダ 味噌汁 ご飯	厚揚げ・豚肉 高野豆腐・味噌	きゅべつ・人参・玉葱・にんにく・生姜 もやし・わかめ 青梗菜	サラダ油・砂糖・胡麻 砂糖・胡麻油 米	醤油・塩・料理酒 酢・醤油 水・天然だし
		3時	スナック 牛乳	牛乳		焼麸・マーガリン・サラダ油・グラニュー糖	
26	木	10時	大根煮		大根		和風だし
		昼食	スパニッシュオムレツ *小松菜のソテー さつま芋とひじきのサラダ コンソメスープ わかめご飯	玉子・豚肉 豆腐	人参・コーン・グリンピース 小松菜・人参 ひじき・いんげん 大根 わかめ	じゃが芋・サラダ油 サラダ油 さつま芋・マヨドレ・砂糖 米	塩・ケチャップ コンソメ・塩 塩・和風だし コンソメ・醤油・塩・水
		3時	のりマヨトースト 牛乳	牛乳	青のり粉	食パン・マヨドレ	
27	金	10時	にんじん煮		人参	砂糖	
		昼食	味噌ラーメン 切干大根と蒸し鶏のサラダ オレンジ	味噌・豚肉・ナルト 鶏肉	もやし・きゅべつ・人参・コーン 切干大根・人参 オレンジ	中華麺・サラダ油・胡麻油 マヨドレ・砂糖	水・鶏がらスープ・塩 醤油・塩
		3時	ひじきおにぎり 麦茶		ひじき・人参	米	醤油・みりん・塩・和風だし 麦茶・水

※都合により献立が変更になる場合がありますのでご了承ください
※27品目アレルゲン不使用の食材には「乳対応」と表記しています



献立種類	栄養素	目標栄養価	平均栄養価
1~2歳児	エネルギー	460kcal	462kcal
	たんぱく質	15g	17.5g
3~5歳児	食塩	1.8g	1.9g
	エネルギー	540kcal	554kcal
	たんぱく質	17g	21.6g
	食塩	2g	2.3g

※目標栄養価は昼食とおやつの合算したものとなります