2026年2月

献立表　（1～5歳児クラス）

認定こども園橋本保育所

日／曜	献　立　名	材料名（昼食・3時おやつ）				9時～おやつ(1～2歳児)	3～5歳児給食の
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料	3時おやつ(●手作り)	栄　養　価
02（月）	ハヤシライス キャベツのツナサラダ チーズ	米、じゃがいも、マヨネーズ、押麦、油	牛肉(もも)、ツナ油漬缶、チーズ、ヤクルト	バナナ、たまねぎ、キャベツ、きゅうり、にんじん、しめじ、グリンピース(冷凍)、コーン(冷凍)、干しぶどう	ハヤシルウ、食塩	牛乳・りんご ヤクルト バナナ ビスコ	エネルギー 631 kcal たんぱく質 16 g 脂質 21.2 g カルシウム 147 mg
03（火）	節分・混ぜご飯(1～3歳)　みかん 節分・恵方巻き寿司(4.5歳) 大豆の甘辛揚げ 節分・イワシの団子汁	米、砂糖、マヨドレ(卵アレルギー対応)、小麦粉、油、片栗粉、マーガリン	牛肉(もも)、大豆(水煮)、白身魚すり身、ちりめんじゃこ、いわし(すり身)、卵、カニカマ(卵乳小麦不使用)、かえり、きな粉、米みそ(淡色辛みそ)、いわし	みかん、きゅうり、にんじん、たまねぎ、焼きのり、ねぎ、しょうが、コーン(冷凍)	酢、しょうゆ、和風だしの素、食塩、酒、みりん	牛乳・お菓子(ルヴァン) 牛乳 かえり ●節分クッキー	エネルギー 667 kcal たんぱく質 26.9 g 脂質 25.4 g カルシウム 219 mg
04（水）	米飯 松風焼き・鶏ひき肉 白菜の煮びたし みそ汁(さつまいも・もやし)	米、さつまいも、ぎょうざの皮、砂糖、小麦粉	鶏ひき肉、とろけるチーズ、米みそ(淡色辛みそ)、木綿豆腐、うす揚げ、ベーコン、かつお節、ごま	はくさい、たまねぎ、にんじん、もやし、ピーマン、しめじ、ねぎ、こんぶ(だし用)、パセリ	ケチャップ、しょうゆ、みりん、和風だしの素	牛乳・カルシウムせんべい 牛乳 ●かんたんピザ	エネルギー 529 kcal たんぱく質 25.9 g 脂質 15.1 g カルシウム 292 mg
05（木）	ふりかけごはん 五目ラーメン もやしのごま和え	ゆで中華めん、米、さつまいも、砂糖、上新粉、押麦、片栗粉、ごま油	豚肉(もも)、ベーコン、白すりごま	もやし、こまつな、キャベツ、チンゲンサイ、にんじん、コーン(冷凍)、干ししいたけ	しょうゆ(うすくち)、しょうゆ、中華だしの素、みりん、食塩	牛乳・バナナ お茶 こんぶ ●さつま芋団子(みたらし)	エネルギー 482 kcal たんぱく質 15.5 g 脂質 6.4 g カルシウム 191 mg
06（金）	ピラフ 肉団子の甘酢あん スープ(じゃが芋・はくさい)	米、砂糖、じゃがいも、片栗粉、ごま油	豚ひき肉、脱脂粉乳、ベーコン、絹ごし豆腐	はくさい、にんじん、コーン(冷凍)、たまねぎ、いちごジャム、えのきたけ、しょうが	しょうゆ、酢、コンソメ、しょうゆ(うすくち)、酒、パセリ粉	牛乳・うすやきせんべい ●ヨーグルト(いちご) 源氏パイ	エネルギー 483 kcal たんぱく質 17.4 g 脂質 12.8 g カルシウム 186 mg
07（土）	発表会の為、給食ありません						
09（月）	米飯 鮭の塩焼き あらめの煮物 豚汁	米、さといも、油、砂糖	さけ、豚肉(もも)、うす揚げ、米みそ(淡色辛みそ)、ちくわ(卵不使用)、かつお節、ヤクルト	みかん、にんじん、たまねぎ、もやし、あらめ、グリンピース(冷凍)、ねぎ、こんぶ(だし用)	しょうゆ、みりん、食塩、和風だしの素	牛乳・うすやきせんべい ヤクルト みかん ぱりんこ	エネルギー 427 kcal たんぱく質 20.9 g 脂質 7.5 g カルシウム 117 mg
10（火）	米飯 八宝菜 春雨の酢の物 中華スープ	米、小麦粉、砂糖、はるさめ、油、片栗粉、ごま油	豚肉(もも)、豚ひき肉、木綿豆腐、ベーコン、むきえび	はくさい、にんじん、たまねぎ、きゅうり、もやし、たけのこ(ゆで)、しょうが、ねぎ	しょうゆ、カレールウ、酒、中華だしの素、酢、しょうゆ(うすくち)、食塩	牛乳・バナナ 牛乳 ●カレーまん	エネルギー 632 kcal たんぱく質 19.7 g 脂質 17.4 g カルシウム 228 mg
12（木）	米飯 豚肉のおろし煮 マカロニサラダ すまし汁	米、小麦粉、マカロニ、砂糖、マヨネーズ、油	豚肉(もも)、木綿豆腐、ベーコン	だいこん、にんじん、キャベツ、バナナ、たまねぎ、ねぎ、干しぶどう	しょうゆ、しょうゆ(うすくち)、みりん、和風だしの素、食塩	牛乳・カルシウムせんべい 牛乳 ●ココアブラウニー	エネルギー 658 kcal たんぱく質 24.6 g 脂質 24.3 g カルシウム 189 mg
13（金）	ふりかけごはん けんちんうどん ちくわ磯部揚げ	ゆでうどん、米、砂糖、てんぷら粉、さといも、油、押麦	ちくわ(卵不使用)、豚肉(もも)、脱脂粉乳、かつお節	だいこん、ブルーベリージャム、にんじん、ごぼう、ねぎ、干ししいたけ、あおのり、こんぶ(だし用)	しょうゆ(うすくち)、みりん、和風だしの素、食塩、しょうゆ	牛乳・りんご ●ヨーグルト(ブルーベリー) ぽたぽた焼き	エネルギー 465 kcal たんぱく質 18.9 g 脂質 5.2 g カルシウム 180 mg
14（土）	マーボー丼 わかめスープ	米、砂糖、片栗粉、ごま油	木綿豆腐、豚ひき肉、米みそ(淡色辛みそ)、ごま	たまねぎ、にんじん、もやし、しいたけ、ねぎ、にら、しょうが、にんにく、カットわかめ	しょうゆ、中華だしの素、酒、しょうゆ(うすくち)	ぱりんこ ラムネ	エネルギー 354 kcal たんぱく質 12.8 g 脂質 7.4 g カルシウム 99 mg

＊事故防止の為1歳児はエビを除去して提供します。
＊1～2歳児給食の栄養価は、3～5歳児のおよそ8割程度になります。

2026年2月

献立表　（1～5歳児クラス）

認定こども園橋本保育所

日／曜	献　立　名	材料名（昼食・3時おやつ）				9時～おやつ(1～2歳児)	3～5歳児給食の
		熱と力になるもの	血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの	調味料	3時おやつ(●手作り)	栄　養　価
16（月）	米飯 鯖の味噌煮 高野豆腐の煮物 のっぺい汁	米、さといも、砂糖、片栗粉	さば、凍り豆腐、ちくわ(卵不使用)、米みそ(淡色辛みそ)、かつお節、ヤクルト	りんご、にんじん、だいこん、ごぼう、しめじ、グリンピース(冷凍)、ねぎ、しょうが	みりん、しょうゆ(うすくち)、酒、食塩、和風だしの素	牛乳・うすやきせんべい ヤクルト りんご サッポロポテト	エネルギー 511 kcal たんぱく質 20.3 g 脂質 10.4 g カルシウム 115 mg
17（火）	にんじん御飯　りんご 鶏肉のバーベキューソース ケチャップスパゲティー コンソメスープ	米、小麦粉、スパゲティー、砂糖、マーガリン、油	鶏もも肉、ベーコン、卵、生クリーム	りんご、にんじん、キャベツ、たまねぎ、ほうれんそう、ピーマン、コーン(冷凍)、レモン果汁、こんぶ(だし用)、しょうが、にんにく	しょうゆ、ケチャップ、ウスターソース、みりん、コンソメ、食塩、しょうゆ(うすくち)	牛乳・バナナ 牛乳 ●ほうれん草ケーキ	エネルギー 504 kcal たんぱく質 20.1 g 脂質 12.1 g カルシウム 158 mg
18（水）	米飯 鶏肉のさっぱり煮 ビーフンソテー みそ汁(白菜)	米、マカロニ、ビーフン、砂糖、油	鶏もも肉、豚ひき肉、米みそ(淡色辛みそ)、うす揚げ、きな粉、かつお節	キャベツ、にんじん、はくさい、しめじ、ピーマン、干ししいたけ、こんぶ(だし用)	酢、しょうゆ、しょうゆ(うすくち)、中華だしの素、食塩	牛乳・お菓子(ルヴァン) 牛乳 ●きな粉マカロニ	エネルギー 463 kcal たんぱく質 26.5 g 脂質 9.1 g カルシウム 173 mg
19（木）	ロールパン シチュー ポパイのサラダ バナナ	じゃがいも、小麦粉、マーガリン、砂糖、マヨネーズ、油、ロールパン	鶏もも肉、絹ごし豆腐、かまぼこ、白すりごま	バナナ、たまねぎ、ほうれんそう、にんじん、しめじ、グリンピース(冷凍)、プルーン(乾)	コンソメ、しょうゆ	牛乳・みかん 牛乳 プルーン ●豆腐ドーナツ	エネルギー 579 kcal たんぱく質 20.8 g 脂質 18.1 g カルシウム 267 mg
20（金）	ふりかけごはん みそラーメン チンゲンサイのナムル	ゆで中華めん、米、砂糖、押麦、ごま油	豚肉(もも)、脱脂粉乳、米みそ(淡色辛みそ)、ごま	チンゲンサイ、にんじん、もやし、キャベツ、たまねぎ、いちごジャム	しょうゆ、しょうゆ(うすくち)、中華だしの素	牛乳・カルシウムせんべい ●ヨーグルト(いちご) 白い風船	エネルギー 487 kcal たんぱく質 19.3 g 脂質 5.4 g カルシウム 380 g
21（土）	チキンピラフ スープ(豆腐・チンゲンサイ)	米、油	木綿豆腐、鶏もも肉、ごま	チンゲンサイ、にんじん、たまねぎ、コーン(冷凍)、グリンピース(冷凍)	中華だしの素、コンソメ、しょうゆ、食塩	ぽたぽたやき 一口ゼリー	エネルギー 258 kcal たんぱく質 9.1 g 脂質 3.6 g カルシウム 48 mg
24（火）	米飯 白身魚フライ はくさいのクリーム煮 野菜スープ	米、油、てんぷら粉、砂糖、片栗粉	メルルーサ、豆乳、ベーコン、ヤクルト	バナナ、はくさい、たまねぎ、キャベツ、にんじん、コーン(冷凍)、マッシュルーム	ケチャップ、しょうゆ、コンソメ、食塩	牛乳・うすやきせんべい ヤクルト バナナ 満月ポン	エネルギー 539 kcal たんぱく質 15.9 g 脂質 13.6 g カルシウム 86 mg
25（水）	牛丼 もずくの酢の物 みそ汁(厚揚げ・キャベツ)	米、糸こんにゃく、砂糖、押麦	牛肉(もも)、厚揚げ、米みそ(淡色辛みそ)、かつお節	玉ねぎ、ｵﾚﾝｼﾞｼﾞｭｰｽ、キャベツ、胡瓜、人参、もずく、みかん缶、えのきたけ、もやし、葱、寒天(粉)、こんぶ(だし用)、ｶｯﾄわかめ	しょうゆ、酒、みりん、酢	牛乳・りんご 牛乳 ●オレンジゼリー	エネルギー 475 kcal たんぱく質 18.2 g 脂質 8.6 g カルシウム 229 mg
26（木）	米飯 回鍋肉 さつまいものサラダ 中華スープ	米、さつまいも、強力粉、砂糖、マヨネーズ、小麦粉、マーガリン、油	豚肉(もも)、木綿豆腐、ベーコン、米みそ(淡色辛みそ)、ウインナー(パルキー)	キャベツ、にんじん、きゅうり、たまねぎ、ピーマン、しいたけ、ねぎ	酒、中華だしの素、ケチャップ、しょうゆ(うすくち)、しょうゆ、食塩、ドライイースト、パセリ粉	牛乳・バナナ 牛乳 ●手作りウインナーパン	エネルギー 606 kcal たんぱく質 21.2 g 脂質 18.1 g カルシウム 209 mg
27（金）	ふりかけごはん 和風ちゃんぽん 筑前煮	ゆでうどん、米、砂糖、つきこん、片栗粉、押麦	脱脂粉乳、鶏もも肉、豚肉(もも)、かつお節	白菜、人参、大根、たまねぎ、ブルーベリージャム、れんこん、ごぼう、いんげん、ねぎ、しょうが、こんぶ(だし用)	しょうゆ(うすくち)、しょうゆ、みりん、酒、和風だしの素	牛乳・みかん ●ヨーグルト(ブルーベリー) きなこ餅	エネルギー 437 kcal たんぱく質 17.1 g 脂質 2.9 g カルシウム 211 mg
28（土）	チャーハン チキンスープ(キャベツ)	米、ごま油	鶏ひき肉、ベーコン	たまねぎ、にんじん、キャベツ、コーン(冷凍)、ねぎ	しょうゆ(うすくち)、食塩、コンソメ、中華だしの素	ぱりんこ ラムネ	エネルギー 294 kcal たんぱく質 8.4 g 脂質 6.6 g カルシウム 19 mg

＊事故防止の為1歳児はエビを除去して提供します。
＊1～2歳児給食の栄養価は、3～5歳児のおよそ8割程度になります。