



2026年2月 浜寺太陽幼稚園メニュー（1号・2号）



※そば・落花生の入った食材は使用しておりません。

★の日はお楽しみメニュー

日付	曜日	献立名	主な材料と体内での働き					
			主に熱や力のもとになるもの	主にかからだをつくるもの	主にかからだの調子を整えるもの		その他	
2	月	味噌だれ肉団子 ひじき煮 ごはん 大根とわかめの味噌汁 フルーツ（黄桃）	砂糖・ごま油・白ごま・油・でん粉 砂糖 米(国産)	肉団子・赤みそ 油揚げ 赤みそ・白みそ	しょうが・玉ねぎ ひじき・人参・グリーンピース 大根・わかめ 黄桃(缶詰)		醤油・料理酒 和風だし・醤油・本みりん だし	
3	火	アジの甘辛焼 ビーフンサラダ 福豆ごはん 白菜とほうれん草のすまし汁 フルーツ（みかん）	砂糖・油 ビーフン・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	あじ 大豆	しょうが 赤ピーマン・コーン 白菜・ほうれん草 みかん(缶詰)		醤油・料理酒 塩 醤油・本みりん・料理酒・和風だし だし・醤油・本みりん・塩	
4	水	昔のコロッケ 切干大根の煮物 ごはん 豆腐と小松菜の味噌汁 フルーツ（りんご）	コロッケ・油 つきこんにゃく・油・砂糖 米(国産)	油揚げ 豆腐・赤みそ・白みそ	切干大根・人参 小松菜 りんご		和風だし・醤油・料理酒 だし	
5	木	五目チャーハン 春巻 コーンとチンゲン菜の中華スープ フルーツ（オレンジ）	米(国産)・油 油	豚肉	玉ねぎ・人参 春巻 コーン・チンゲン菜 オレンジ		醤油ラーメンスープ・鶏がらスープ・塩 鶏がらスープ	
6	金	おさつシチュー イタリアン風サラダ ロールパン フルーツ（バナナ）	さつま芋・油 イタリアンドレッシング・砂糖 ロールパン	鶏肉・牛乳	人参・玉ねぎ・グリーンピース 太もやし・赤ピーマン・ブロッコリー バナナ		クリームシチューミックス 	
9	月	ハンバーグバーベキューソース マカロニサラダ ごはん わかめとキャベツのスープ フルーツ（みかん）	油 マカロニ・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	ハンバーグ	トマトピューレ コーン・人参・ドライパセリ わかめ・キャベツ みかん(缶詰)		本みりん・中濃ソース・トマトケチャップ 塩 コンソメ	
10	火	白身魚の和風ムニエル 小松菜と人参のおかか和え 麦入り菜飯ごはん 花麩と大根のすまし汁 フルーツ（バナナ）	小麦粉・油 米(国産)・押麦 花麩	たら かつお節	しょうが 小松菜・太もやし・人参 菜めしの素 大根 バナナ		醤油・本みりん 醤油・本みりん・和風だし だし・醤油・本みりん・塩	
12	木	鶏肉うどん ちくわと野菜のサラダ ピーチゼリー	うどん・砂糖 油・砂糖 ピーチゼリーの素	鶏肉 ちくわ	白菜・人参・ほうれん草 コーン・ブロッコリー 白桃(缶詰)		和風だし・醤油・本みりん・料理酒・だし・白だし 醤油・酢	
13	金	カレーライス 大根サラダ フルーツヨーグルト	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 砂糖・ごま油 砂糖	豚肉 ヨーグルト	玉ねぎ・人参 黄ピーマン・小松菜・大根 フルーツカクテル(缶詰)		カレールウ 醤油・酢 	
16	月	あんかけラーメン 蒸しシューマイ フルーツ（黄桃）	ラーメン・油・でん粉	豚肉 しゅうまい	玉ねぎ・人参・白菜・チンゲン菜 黄桃(缶詰)		塩・鶏がらスープ・醤油ラーメンスープ	
17	火	カレイの煮付 サイコロ高野の煮物 ごはん 玉ねぎとわかめのすまし汁 フルーツ（みかん）	砂糖 砂糖 米(国産)	黄金がれい 凍り豆腐	しょうが 人参・グリーンピース 玉ねぎ・わかめ みかん(缶詰)		醤油・料理酒・だし 和風だし・醤油・料理酒 だし・醤油・本みりん・塩	
18	水	グリルチキン ほうれん草ともやしのお浸し ごはん 油揚げと大根の味噌汁 フルーツ（りんご）	油 米(国産)	鶏肉 油揚げ・赤みそ・白みそ	にんにく ほうれん草・太もやし・人参 大根 りんご		塩・醤油・料理酒 醤油・本みりん・和風だし だし	
19	木	スパゲティミートソース マセドアンサラダ フルーツボンチ	スパゲティ・オリーブ油・油・でん粉・砂糖 さつま芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) オレンジゼリーの素・砂糖	豚ひき肉・大豆たんぱく ちくわ	玉ねぎ・にんにく・ドライパセリ さやいんげん パイン（缶詰）・みかん(缶詰)		赤ワイン・トマトケチャップ・ウスターソース・醤油・塩 塩	
20	金	鶏肉と野菜のスタミナ丼 焼かぼちゃ 白菜とブロッコリーの中華スープ フルーツ（黄桃）	米(国産)・つきこんにゃく・油・砂糖	鶏ひき肉	玉ねぎ・人参・太もやし かぼちゃ 白菜・ブロッコリー 黄桃(缶詰)		和風だし・醤油・料理酒・本みりん・焼肉のたれ 塩 鶏がらスープ	
24	火	白身魚フライ 納豆和え ごはん 巻麩と玉ねぎの味噌汁 フルーツ（みかん）	油 米(国産) 巻麩	白身魚フライ 納豆 赤みそ・白みそ	オクラ・にんにく・塩昆布 玉ねぎ みかん(缶詰)		中濃ソース 醤油 だし	
★ 25	水	チキンチャップ ポテトサラダ ごはん コーンとわかめのスープ プリンアラモード	小麦粉・油・砂糖 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) プリン（豆乳クリーム入）・ホイップクリーム	鶏肉 	玉ねぎ 人参・さやいんげん コーン・わかめ 黄桃(缶詰)		塩・トマトケチャップ・ウスターソース・コンソメ 塩 コンソメ	
26	木	かやくうどん がんもとひじきの煮物 フルーツ（バナナ）	うどん・つきこんにゃく・でん粉 砂糖	平天 がんもどき	白菜・人参・干しいたけ・青ねぎ ひじき・グリーンピース バナナ		だし・白だし 和風だし・醤油・料理酒	
27	金	サケピラフ 野菜コロッケ もやしと小松菜の中華スープ フルーツ（オレンジ）	米(国産)・押麦・油 野菜コロッケ・油 	さけフレーク	コーン・玉ねぎ・ドライパセリ 太もやし・小松菜 オレンジ		コンソメ・塩 鶏がらスープ	
※献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。				栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム
				平均栄養価	364kcal	13.1g	8.0g	57mg

※献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。



スプーンマークがある日はスプーンを持参して下さい。

☆ 栄養価は、昼食のみの表記となっております。



2026年2月 浜寺太陽幼稚園メニュー（3号）



※そば・落花生の入った食材は使用しておりません。

★の日はお楽しみメニュー

日付	曜日	献立名	主な材料と体内での働き					
			主に熱や力のもとになるもの	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	その他		
2	月	味噌だれ肉団子 ひじき煮 ごはん 大根とわかめの味噌汁 フルーツ（黄桃）	砂糖・ごま油・白ごま・油・でん粉 砂糖 米(国産)	肉団子・赤みそ 油揚げ 赤みそ・白みそ	しょうが・玉ねぎ ひじき・人参・グリーンピース 大根・わかめ 黄桃(缶詰)	醤油・料理酒 和風だし・醤油・本みりん だし		
3	火	アジの甘辛焼 ビーフンサラダ 福豆ごはん 白菜とほうれん草のすまし汁 フルーツ（みかん）	砂糖・油 ビーフン・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	あじ 大豆	しょうが 赤ピーマン・コーン 白菜・ほうれん草 みかん(缶詰)	醤油・料理酒 塩 醤油・本みりん・料理酒・和風だし だし・醤油・本みりん・塩		
4	水	昔のコロッケ 切干大根の煮物 ごはん 豆腐と小松菜の味噌汁 フルーツ（りんご）	コロッケ・油 つきこんにゃく・油・砂糖 米(国産)	油揚げ 豆腐・赤みそ・白みそ	切干大根・人参 小松菜 りんご	和風だし・醤油・料理酒 だし		
5	木	五目チャーハン 春巻 コーンとチンゲン菜の中華スープ フルーツ（オレンジ）	米(国産)・油 油	豚肉	玉ねぎ・人参 春巻 コーン・チンゲン菜 オレンジ	醤油ラーメンスープ・鶏がらスープ・塩 鶏がらスープ		
6	金	おさつシチュー イタリアン風サラダ ロールパン フルーツ（バナナ）	さつま芋・油 イタリアンドレッシング・砂糖 ロールパン	鶏肉・牛乳	人参・玉ねぎ・グリーンピース 太もやし・赤ピーマン・ブロッコリー バナナ	クリームシチューミックス 		
9	月	ハンバーグバーベキューソース マカロニサラダ ごはん わかめとキャベツのスープ フルーツ（みかん）	油 マカロニ・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産)	ハンバーグ	トマトピューレ コーン・人参・ドライパセリ わかめ・キャベツ みかん(缶詰)	本みりん・中濃ソース・トマトケチャップ 塩 コンソメ		
10	火	白身魚の和風ムニエル 小松菜と人参のおかか和え 麦入り菜飯ごはん 花麩と大根のすまし汁 フルーツ（バナナ）	小麦粉・油 米(国産)・押麦 花麩	たら かつお節	しょうが 小松菜・太もやし・人参 菜めしの素 大根 バナナ	醤油・本みりん 醤油・本みりん・和風だし だし・醤油・本みりん・塩		
12	木	鶏肉うどん ちくわと野菜のサラダ ピーチゼリー	うどん・砂糖 油・砂糖 ピーチゼリーの素	鶏肉 ちくわ	白菜・人参・ほうれん草 コーン・ブロッコリー 白桃(缶詰)	和風だし・醤油・本みりん・料理酒・だし・白だし 醤油・酢		
13	金	カレーライス 大根サラダ フルーツヨーグルト	米(国産)・押麦・じゃが芋・油 砂糖・ごま油 砂糖	豚肉 ヨーグルト	玉ねぎ・人参 黄ピーマン・小松菜・大根 フルーツカクテル(缶詰)	カレールウ 醤油・酢 		
16	月	あんかけラーメン 蒸しシューマイ フルーツ（黄桃）	ラーメン・油・でん粉	豚肉 しゅうまい	玉ねぎ・人参・白菜・チンゲン菜 黄桃(缶詰)	塩・鶏がらスープ・醤油ラーメンスープ		
17	火	カレイの煮付 サイコロ高野の煮物 ごはん 玉ねぎとわかめのすまし汁 フルーツ（みかん）	砂糖 砂糖 米(国産)	黄金がれい 凍り豆腐	しょうが 人参・グリーンピース 玉ねぎ・わかめ みかん(缶詰)	醤油・料理酒・だし 和風だし・醤油・料理酒 だし・醤油・本みりん・塩		
18	水	グリルチキン ほうれん草ともやしのお浸し ごはん 油揚げと大根の味噌汁 フルーツ（りんご）	油 米(国産)	鶏肉 油揚げ・赤みそ・白みそ	にんにく ほうれん草・太もやし・人参 大根 りんご	塩・醤油・料理酒 醤油・本みりん・和風だし だし		
19	木	スパゲティミートソース マセドアンサラダ フルーツポンチ	スパゲティ・オリーブ油・油・でん粉・砂糖 さつま芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) オレンジゼリーの素・砂糖	豚ひき肉・大豆たんぱく ちくわ	玉ねぎ・にんにく・ドライパセリ さやいんげん パイン（缶詰）・みかん(缶詰)	赤ワイン・トマトケチャップ・ウスターソース・醤油・塩 塩		
20	金	鶏肉と野菜のスタミナ丼 焼かぼちゃ 白菜とブロッコリーの中華スープ フルーツ（黄桃）	米(国産)・つきこんにゃく・油・砂糖	鶏ひき肉	玉ねぎ・人参・太もやし かぼちゃ 白菜・ブロッコリー 黄桃(缶詰)	和風だし・醤油・料理酒・本みりん・焼肉のたれ 塩 鶏がらスープ		
24	火	白身魚フライ 納豆和え ごはん 巻麩と玉ねぎの味噌汁 フルーツ（みかん）	油 米(国産) 巻麩	白身魚フライ 納豆 赤みそ・白みそ	オクラ・にんにく・塩昆布 玉ねぎ みかん(缶詰)	中濃ソース 醤油 だし		
★ 25	水	チキンチャップ ポテトサラダ ごはん コーンとわかめのスープ プリンアラモード	小麦粉・油・砂糖 じゃが芋・マヨネーズタイプ(卵不使用) 米(国産) プリン（豆乳クリーム入）・ホイップクリーム	鶏肉 	玉ねぎ 人参・さやいんげん コーン・わかめ 黄桃(缶詰)	塩・トマトケチャップ・ウスターソース・コンソメ 塩 コンソメ		
26	木	かやくうどん がんもとひじきの煮物 フルーツ（バナナ）	うどん・つきこんにゃく・でん粉 砂糖	平天 がんもどき	白菜・人参・干しいたけ・青ねぎ ひじき・グリーンピース バナナ	だし・白だし 和風だし・醤油・料理酒		
27	金	サケピラフ 野菜コロッケ もやしと小松菜の中華スープ フルーツ（オレンジ）	米(国産)・押麦・油 野菜コロッケ・油 	さけフレーク	コーン・玉ねぎ・ドライパセリ 太もやし・小松菜 オレンジ	コンソメ・塩 鶏がらスープ		
※献立の一部を変更することもありますので、ご了承下さい。				栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム
				平均栄養価	392kcal	13.3g	9.3g	87mg

月＝マンナビスケット 火＝ソフトせんべい
水＝マンナウエハース 木＝やわらかおかき(のり塩)
金＝星たべよ 全種類 卵を含まないお菓子です

☆ 栄養価は、午前おやつ・昼食を合わせた表記となっております。



2026年2月 浜寺太陽幼稚園 午後おやつメニュー（3号）



※そば・落花生の入った食材は使用しておりません。

日付	曜日	献立	材料
2	月	スイートポテト 牛乳	さつまいも・マーガリン 砂糖・油 牛乳
3	火	キャロットパンケーキ 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖・豆腐 豆乳・油・人参 牛乳
4	水	シュガートースト 牛乳	食パン・マーガリン 砂糖 牛乳
5	木	ツナマヨおにぎり 牛乳	米(国産)・ツナフレーク マヨネーズタイプ(卵不使用)・醤油 牛乳
6	金	アップルフルーツゼリー 牛乳	青りんごゼリーの素 黄桃(缶詰) 牛乳
9	月	麩のラスク 牛乳	おつゆ麩・マーガリン 砂糖 牛乳
10	火	チーズ蒸しパン 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 豆乳・油・ミックスチーズ 牛乳
12	木	きなこマカロニ 牛乳	マカロニ・きな粉 砂糖・塩 牛乳
13	金	昆布おにぎり 牛乳	米(国産) 塩昆布 牛乳
16	月	そばろおにぎり 牛乳	米(国産)・鶏ひき肉・油 醤油・砂糖・本みりん 牛乳
17	火	マスカットフルーツゼリー 牛乳	マスカットゼリーの素 白桃(缶詰) 牛乳
18	水	ふんわりにんじんクッキー 牛乳	小麦粉・ベーキングパウダー・砂糖 油・豆腐・人参 牛乳
19	木	わかめおにぎり 牛乳	米(国産) わかめご飯の素 牛乳
20	金	アップルパンケーキ 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖・豆腐 りんごジュース・油 牛乳
24	火	きな粉おさつ 牛乳	さつまいも・きな粉 砂糖 牛乳
25	水	かぼちゃマフィン 牛乳	ホットケーキミックス・砂糖・マーガリン 豆乳・かぼちゃ 牛乳
26	木	おかかおにぎり 牛乳	米(国産)・かつお節 醤油 牛乳
27	金	いちごクリームサンド 牛乳	食パン・ホイップクリーム いちごジャム 牛乳
栄養価平均値			エネルギー173Kcal たんぱく質4.7g 脂質5.6g カルシウム91mg

＊材料の都合により、献立が一部変更になる場合もありますので、ご了承下さい。

※午後おやつには全日、無調整牛乳70ccを飲みます。