



予定献立表・幼児食



曜日	月	火	水	木	金	土	曜日	月	火	水	木	金	土
日	2	3	4	5	6	7	日	23	24	25	26	27	28
昼食	ごはん 鶏肉のトマトソース キャバツとツナの揚げ スープ フルーツ	■節分 ひじきご飯 白身魚の香味揚げ フルーツ 菜の花スープ	きのごカレー コーンサラダ スープ フルーツ	ごはん 大根と鶏肉の照り煮 ほうれん草ナムル 味噌汁 フルーツ	ごはん 鶏肉のみぞれ煮 ツナサラダ 味噌汁 フルーツ	野菜あんかけうどん 煮物 お浸し フルーツ	昼食	ごはん 白身魚のトマトソース キャバツとみかんの揚げ 味噌汁 フルーツ	お楽しみ給食 	ごはん 豆腐の肉味噌かけ きゃべつのお浸し スープ フルーツ	ごはん ツナカレー コーンマヨ和え スープ フルーツ	あなかけ味噌うどん 煮物 お浸し フルーツ	
主要食材	米・鶏肉・玉ねぎ・しめじ・トマト キャバツ・揚げ・きゃべつ・胡瓜 ツナ缶・キャベツ・フルーツ	米・ひじき・人参・ほっけ しょうが汁・片栗粉・煮のり・トマト 人参・じゃが芋・揚げ・きゃべつ アスパラ・ほうれん草・菜の花・大根	米・鶏肉・しめじ・えのき・玉ねぎ 人参・じゃが芋・揚げ・きゃべつ 胡瓜・コーン・酢・キャベツ・フルーツ	米・大根・鶏肉・人参・玉ねぎ 片栗粉・いんげん・ほうれん草 もやし・味噌・フルーツ	米・鶏肉・しょうが汁・大根・人参 アスパラ・きゃべつ・胡瓜・キャベツ 酢・キャベツ・味噌・フルーツ	うどん・鶏肉・人参・大根 玉ねぎ・ほうれん草・片栗粉 胡瓜・きゃべつ・フルーツ	米・小麦粉・小豆・玉ねぎ・酢 じゃが芋・人参・きゃべつ・胡瓜 片栗粉・小豆・トマト・じゃが芋・胡瓜 みかん缶・キャベツ・味噌・フルーツ	米・小麦粉・青のり・鶏肉・生卵 片栗粉・小豆・トマト・じゃが芋・胡瓜 アスパラ・コーン・キャベツ・味噌・フルーツ	米・豆腐・鶏肉・長ねぎ・人参 いんげん・味噌・きゃべつ・胡瓜 フルーツ	米・ツナ缶・じゃが芋・玉ねぎ・人参 揚げ・大根・胡瓜・コーン・キャベツ フルーツ	米・ツナ缶・じゃが芋・玉ねぎ・人参 揚げ・大根・胡瓜・コーン・キャベツ フルーツ	うどん・白菜・人参・玉ねぎ・鶏肉 味噌・片栗粉・さつまいも・ほうれん草 フルーツ	
おやつ	菜めしおにぎり 牛乳	フルーツきんとん 牛乳	クチャップごはん 牛乳	バナナパンケーキ 牛乳	わかめおにぎり 牛乳	人参パンケーキ 牛乳	おやつ	わかめおにぎり 牛乳	★お楽しみおやつ★ 牛乳	さつま芋あべかわ 牛乳	マカロニミートソース 牛乳	ホットケーキ 牛乳	
主要食材	米・菜めし	さつまいも・りんご	米・ツナ缶・玉ねぎ・人参 クチャップ・パセリ粉	ホットケーキミックス・豆乳 バナナ	米・茗茶	ホットケーキミックス・人参 豆乳	米・茗茶		ホットケーキミックス・豆乳 さつまいも	マカロニ・鶏肉・人参・玉ねぎ クチャップ・パセリ粉	マカロニ・鶏肉・人参・玉ねぎ クチャップ・パセリ粉	バター	
栄養価	I総計 - 517.0 kcal 蛋白質 21.2 g 脂質 14.9 g	I総計 - 483.0 kcal 蛋白質 17.7 g 脂質 9.3 g	I総計 - 544.0 kcal 蛋白質 20.5 g 脂質 14.0 g	I総計 - 463.0 kcal 蛋白質 19.1 g 脂質 8.4 g	I総計 - 485.0 kcal 蛋白質 18.9 g 脂質 12.7 g	I総計 - 472.0 kcal 蛋白質 20.7 g 脂質 8.5 g	I総計 - 482.0 kcal 蛋白質 15.4 g 脂質 9.2 g	I総計 - 536.0 kcal 蛋白質 22.3 g 脂質 17.9 g	I総計 - 487.0 kcal 蛋白質 25.1 g 脂質 11.0 g	I総計 - 533.0 kcal 蛋白質 22.6 g 脂質 16.5 g	I総計 - 514.0 kcal 蛋白質 17.4 g 脂質 12.2 g	I総計 - 514.0 kcal 蛋白質 17.4 g 脂質 12.2 g	
日	9	10	11	12	13	14	日	9	10	11	12	13	14
昼食	ごはん 豆腐チャンプルー さつま芋マセドアン 味噌汁 フルーツ	ごはん 鶏肉の酢豚風 もやしの和え物 味噌汁 フルーツ	 建国記念の日 	かぼちゃカレー だいこんサラダ スープ フルーツ	ごはん 鶏肉の照焼き お浸し 味噌汁 フルーツ	すき焼きうどん 煮物 お浸し フルーツ	ごはんの上では立春を迎えましたが、まだまだ厳しい寒さが続きますね。早く春が来ないかと、みんな心待ちにしている今日この頃です。2月は『如月(きさらぎ)』とも呼ばれます。冬の寒さに備えて『衣更着(きさらぎ)』と重ね着をするのが由来とか。子どもたちの元気な姿を見ていると、私たちがも筋骨が伸びる思いです。	豆腐チャンプルー さつま芋マセドアン 味噌汁 フルーツ	鶏肉の酢豚風 もやしの和え物 味噌汁 フルーツ	 建国記念の日 	かぼちゃカレー だいこんサラダ スープ フルーツ	ごはん 鶏肉の照焼き お浸し 味噌汁 フルーツ	すき焼きうどん 煮物 お浸し フルーツ
主要食材	米・豆腐・鶏肉・玉ねぎ・きゃべつ 人参・いんげん・さつまいも・胡瓜・酢 味噌・フルーツ	米・鶏肉・片栗粉・玉ねぎ・じゃが芋 人参・ピーマン・キャベツ・酢・胡瓜・もやし 味噌・フルーツ		米・鶏肉・南瓜・玉ねぎ・人参 カレーウ・大根・胡瓜・茗茶・酢 トマト・フルーツ	米・鶏肉・玉ねぎ・小豆・南瓜 いんげん・ひじき・高野豆腐・人参 味噌・フルーツ	うどん・豚肉・玉ねぎ・人参 ほうれん草・しめじ・さつまいも 白菜・胡瓜・フルーツ		米・豆腐・鶏肉・玉ねぎ・きゃべつ 人参・いんげん・さつまいも・胡瓜・酢 味噌・フルーツ	米・鶏肉・片栗粉・玉ねぎ・じゃが芋 人参・ピーマン・キャベツ・酢・胡瓜・もやし 味噌・フルーツ		米・鶏肉・南瓜・玉ねぎ・人参 カレーウ・大根・胡瓜・茗茶・酢 トマト・フルーツ	米・鶏肉・玉ねぎ・小豆・南瓜 いんげん・ひじき・高野豆腐・人参 味噌・フルーツ	うどん・豚肉・玉ねぎ・人参 ほうれん草・しめじ・さつまいも 白菜・胡瓜・フルーツ
おやつ	鮭おにぎり 牛乳	りんごジャムサンド 牛乳		きんぴらおにぎり 牛乳	和風ピラフ 牛乳	ホットケーキ 牛乳	鮭おにぎり 牛乳	りんごジャムサンド 牛乳		きんぴらおにぎり 牛乳	和風ピラフ 牛乳	ホットケーキ 牛乳	
主要食材	米・さけフレーク	りんご・いちご・レモン汁		米・ごぼう・人参	米・長ねぎ・小ねぎ 人参	ホットケーキミックス・豆乳 バター	米・さけフレーク	りんご・いちご・レモン汁		米・ごぼう・人参	米・長ねぎ・小ねぎ 人参	ホットケーキミックス・豆乳 バター	
栄養価	I総計 - 510.0 kcal 蛋白質 23.6 g 脂質 10.1 g	I総計 - 496.0 kcal 蛋白質 20.4 g 脂質 9.9 g		I総計 - 517.0 kcal 蛋白質 21.3 g 脂質 11.5 g	I総計 - 491.0 kcal 蛋白質 20.9 g 脂質 10.4 g	I総計 - 474.0 kcal 蛋白質 16.2 g 脂質 11.7 g	I総計 - 510.0 kcal 蛋白質 23.6 g 脂質 10.1 g	I総計 - 496.0 kcal 蛋白質 20.4 g 脂質 9.9 g		I総計 - 517.0 kcal 蛋白質 21.3 g 脂質 11.5 g	I総計 - 491.0 kcal 蛋白質 20.9 g 脂質 10.4 g	I総計 - 474.0 kcal 蛋白質 16.2 g 脂質 11.7 g	
日	16	17	18	19	20	21	日	16	17	18	19	20	21
昼食	ごはん 白身魚のうま煮 じゃが芋甘炒め 味噌汁 フルーツ	ごはん 肉豆腐 ほうれん草ナムル 味噌汁 フルーツ	ごはん 鶏肉の味噌焼 じゃがコーン炒め すまし汁 フルーツ	さつま芋挽肉カレー わかめサラダ スープ フルーツ	ごはん 鶏肉のクリーム煮 にんじんしりしり 味噌汁 フルーツ	鶏やさいうどん 煮物 お浸し フルーツ	空気乾燥していて、この季節特有の感染症にも気を付けなければいけない季節が続きます。しっかりと予防対策をして乗り切りたいと思います。	白身魚のうま煮 じゃが芋甘炒め 味噌汁 フルーツ	肉豆腐 ほうれん草ナムル 味噌汁 フルーツ	ごはん 鶏肉の味噌焼 じゃがコーン炒め すまし汁 フルーツ	さつま芋挽肉カレー わかめサラダ スープ フルーツ	ごはん 鶏肉のクリーム煮 にんじんしりしり 味噌汁 フルーツ	鶏やさいうどん 煮物 お浸し フルーツ
主要食材	米・かれい・大根・しょうが汁・人参 じゃが芋・いんげん・味噌・フルーツ	米・豆腐・豚肉・玉ねぎ・いんげん もやし・ほうれん草・人参・酢 味噌・フルーツ	米・鶏肉・味噌・アスパラ・トマト じゃが芋・玉ねぎ・コーン・パセリ フルーツ	米・鶏肉・さつまいも・玉ねぎ・人参 カレーウ・大根・胡瓜・茗茶 酢・トマト・フルーツ	米・鶏肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ 片栗粉・豆乳・コーン・キャベツ・パセリ もやし・ツナ缶・味噌・フルーツ	うどん・鶏肉・人参・大根・玉ねぎ ほうれん草・片栗粉・さつまいも きゃべつ・フルーツ		米・かれい・大根・しょうが汁・人参 じゃが芋・いんげん・味噌・フルーツ	米・豆腐・豚肉・玉ねぎ・いんげん もやし・ほうれん草・人参・酢 味噌・フルーツ	米・鶏肉・味噌・アスパラ・トマト じゃが芋・玉ねぎ・コーン・パセリ フルーツ	米・鶏肉・さつまいも・玉ねぎ・人参 カレーウ・大根・胡瓜・茗茶 酢・トマト・フルーツ	米・鶏肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ 片栗粉・豆乳・コーン・キャベツ・パセリ もやし・ツナ缶・味噌・フルーツ	うどん・鶏肉・人参・大根・玉ねぎ ほうれん草・片栗粉・さつまいも きゃべつ・フルーツ
おやつ	ひじきおにぎり 牛乳	スイートポテト 牛乳	ジャムサンド 牛乳	鮭菜おにぎり 牛乳	アップルスクエア 牛乳	ホットケーキ 牛乳	ひじきおにぎり 牛乳	スイートポテト 牛乳	ジャムサンド 牛乳	鮭菜おにぎり 牛乳	アップルスクエア 牛乳	ホットケーキ 牛乳	
主要食材	米・ひじき・人参	さつまいも・バター・豆乳	りんご・いちごジャム	米・さけフレーク・ほうれん草 りんご	ホットケーキミックス・豆乳 りんご	ホットケーキミックス・豆乳 バター	米・ひじき・人参	さつまいも・バター・豆乳	りんご・いちごジャム	米・さけフレーク・ほうれん草 りんご	ホットケーキミックス・豆乳 りんご	ホットケーキミックス・豆乳 バター	
栄養価	I総計 - 484.0 kcal 蛋白質 15.7 g 脂質 6.6 g	I総計 - 486.0 kcal 蛋白質 20.7 g 脂質 14.5 g	I総計 - 470.0 kcal 蛋白質 16.9 g 脂質 9.2 g	I総計 - 520.0 kcal 蛋白質 23.6 g 脂質 10.1 g	I総計 - 512.0 kcal 蛋白質 22.4 g 脂質 14.1 g	I総計 - 480.0 kcal 蛋白質 15.8 g 脂質 12.1 g	I総計 - 484.0 kcal 蛋白質 15.7 g 脂質 6.6 g	I総計 - 486.0 kcal 蛋白質 20.7 g 脂質 14.5 g	I総計 - 470.0 kcal 蛋白質 16.9 g 脂質 9.2 g	I総計 - 520.0 kcal 蛋白質 23.6 g 脂質 10.1 g	I総計 - 512.0 kcal 蛋白質 22.4 g 脂質 14.1 g	I総計 - 480.0 kcal 蛋白質 15.8 g 脂質 12.1 g	

暦の上では立春を迎えましたが、まだまだ厳しい寒さが続きますね。早く春が来ないかと、みんな心待ちにしている今日この頃です。2月は『如月(きさらぎ)』とも呼ばれます。冬の寒さに備えて『衣更着(きさらぎ)』と重ね着をするのが由来とか。子どもたちの元気な姿を見ていると、私たちがも筋骨が伸びる思いです。

「おにはそと！ふくはうち！」いよいよ節分の季節がやってきました。子どもたちは、豆まきをする準備万端です。まだまだ寒い日が続きますので、園でも手洗いうがいと心掛け、元気に過ごしたいと思います。

鬼は外 福は内 節分 豆まき

- マヨネーズは卵不使用のものを使用しております。
- ホットケーキミックス、カレーウとシチュールウは卵・乳製品不使用のものを使用しております。
- 味噌汁は昆布だしと味噌、スープ・すまし汁は昆布だしと醤油を使用しています。
- りんごは、離乳完了期までは加熱したものを提供しています。
- ※尚、天候等の都合により食材に変更が生じる場合がございます。ご了承下さい。

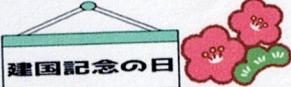
株式会社 セプト

2026年2月

予定献立表・離乳食

ルンルンちゅいんど保育園

月	日	献立	完了期				日	献立	完了期			
			初期 5・6カ月頃	中期 7・8カ月頃	後期 9～11カ月頃	完了期 12～18カ月頃			初期 5・6カ月頃	中期 7・8カ月頃	後期 9～11カ月頃	完了期 12～18カ月頃
水	2	おかゆ ブロッコリーのすりながし きゃべつのすりながし スープ ミルク	おかゆ 温野菜そぼろあん きゃべつのやわらか煮 スープ ミルク	軟飯 温野菜そぼろあん きゃべつのやわらか煮 スープ フルーツ ミルク	ごはん 鶏肉のトマトソース キャベツとツナのサラダ スープ フルーツ ミルク	水	18	おかゆ ブロッコリーのすりながし きゃべつのすりながし スープ ミルク	おかゆ 温野菜そぼろ煮 じゃが芋やわらか煮 スープ ミルク	軟飯 温野菜そぼろ煮 じゃが芋やわらか煮 スープ フルーツ ミルク	ごはん 鶏肉の味噌焼き じゃが芋コーン炒め すまし汁 フルーツ ミルク	
火	3	おかゆ 人参のすりながし ブロッコリーのすりながし スープ ミルク	おかゆ 白身魚の煮付け 人参やわらか煮 菜の花スープ フルーツ ミルク	軟飯 白身魚の煮付け 人参やわらか煮 菜の花スープ フルーツ ミルク	ごはん 鶏肉の味噌揚げ フルーツ 菜の花スープ フルーツ ミルク	木	19	おかゆ 人参のすりながし ブロッコリーのすりながし スープ ミルク	おかゆ さつま芋のそぼろあん さつまいも野菜煮 スープ ミルク	軟飯 さつま芋のそぼろあん さつまいも野菜煮 スープ フルーツ ミルク	ごはん 鶏肉のコーンクリーム煮 人参やわらか煮 味噌汁 フルーツ ミルク	
水	4	おかゆ じゃが芋の煮つぶし きゃべつのすりながし スープ ミルク	おかゆ じゃが芋そぼろあん きゃべつのやわらか煮 スープ ミルク	軟飯 じゃが芋そぼろあん きゃべつのやわらか煮 スープ フルーツ ミルク	ごはん きのこカレー コーンサラダ スープ フルーツ ミルク	金	20	おかゆ じゃが芋の煮つぶし 人参のすりながし スープ ミルク	おかゆ じゃが芋そぼろ煮 人参やわらか煮 スープ ミルク	軟飯 じゃが芋そぼろ煮 人参やわらか煮 味噌汁 フルーツ ミルク	ごはん 鶏肉のコーンクリーム煮 人参やわらか煮 味噌汁 フルーツ ミルク	
木	5	おかゆ 大根のすりながし ほうれん草のすりながし スープ ミルク	おかゆ 大根そぼろあん やわらかナムル 味噌汁 スープ ミルク	軟飯 大根そぼろあん やわらかナムル 味噌汁 フルーツ ミルク	ごはん 大根と鶏肉の照り煮 ほうれん草のナムル 味噌汁 フルーツ ミルク	土	21	おかゆ 人参のすりながし ブロッコリーのすりながし スープ ミルク	おかゆ じゃが芋の煮つぶし 人参のすりながし スープ ミルク	軟飯 じゃが芋の煮つぶし 人参のすりながし 味噌汁 フルーツ ミルク	ごはん 鶏肉のコーンクリーム煮 人参やわらか煮 味噌汁 フルーツ ミルク	
金	6	おかゆ ブロッコリーのすりながし きゃべつのすりながし スープ ミルク	おかゆ 温野菜のそぼろあん きゃべつのやわらか煮 スープ ミルク	軟飯 温野菜のそぼろあん きゃべつのやわらか煮 味噌汁 フルーツ ミルク	ごはん 鶏肉のみぞれ煮 ツナサラダ 味噌汁 フルーツ ミルク	月	23	おかゆ 人参のすりながし ブロッコリーのすりながし スープ ミルク	おかゆ じゃが芋の煮つぶし 人参のすりながし スープ ミルク	軟飯 じゃが芋の煮つぶし 人参のすりながし 味噌汁 フルーツ ミルク	ごはん 鶏肉のコーンクリーム煮 人参やわらか煮 味噌汁 フルーツ ミルク	
土	7	煮込みうどん 煮つぶし すりながし ミルク	野菜煮込みうどん 煮物 お浸し フルーツ	軟飯 野菜煮込みうどん 煮物 お浸し フルーツ	ごはん 白身魚のオニオンソース きゃべつとみかんのサラダ 味噌汁 フルーツ ミルク	火	24	おかゆ 人参のすりながし ブロッコリーのすりながし スープ ミルク	おかゆ じゃが芋の煮つぶし 人参のすりながし スープ ミルク	軟飯 じゃが芋の煮つぶし 人参のすりながし 味噌汁 フルーツ ミルク	ごはん 鶏肉のオニオンソース きゃべつとみかんのサラダ 味噌汁 フルーツ ミルク	
月	9	おかゆ 豆腐のすりながし さつま芋煮つぶし スープ ミルク	おかゆ 豆腐のそぼろあん さつま芋のやわらか煮 味噌汁 フルーツ ミルク	軟飯 豆腐のそぼろあん さつま芋のやわらか煮 味噌汁 フルーツ ミルク	ごはん 豆腐の肉味噌がけ ブロッコリーサラダ スープ フルーツ ミルク	水	25	おかゆ 人参のすりながし ブロッコリーのすりながし スープ ミルク	おかゆ じゃが芋の煮つぶし 人参のすりながし スープ ミルク	軟飯 じゃが芋の煮つぶし 人参のすりながし 味噌汁 フルーツ ミルク	ごはん 鶏肉のオニオンソース きゃべつとみかんのサラダ 味噌汁 フルーツ ミルク	
火	10	おかゆ じゃが芋の煮つぶし 胡瓜のすりながし スープ ミルク	おかゆ じゃが芋そぼろ煮 やわらか浸し 味噌汁 フルーツ ミルク	軟飯 じゃが芋そぼろ煮 もやしのとろろ 味噌汁 フルーツ ミルク	ごはん 鶏肉の酢豚風 もやしの和え物 味噌汁 フルーツ ミルク	木	26	おかゆ 人参のすりながし ブロッコリーのすりながし スープ ミルク	おかゆ じゃが芋の煮つぶし 人参のすりながし スープ ミルク	軟飯 じゃが芋の煮つぶし 人参のすりながし 味噌汁 フルーツ ミルク	ごはん 鶏肉のオニオンソース きゃべつとみかんのサラダ 味噌汁 フルーツ ミルク	
水	11	おやつ ミルク	おやつ ミルク	おやつ ミルク	おやつ ミルク	金	27	おかゆ じゃが芋の煮つぶし 人参のすりながし スープ ミルク	おかゆ じゃが芋のやわらか煮 大根のすりながし スープ ミルク	軟飯 じゃが芋のやわらか煮 大根のすりながし スープ フルーツ ミルク	ごはん 鶏肉のオニオンソース きゃべつとみかんのサラダ 味噌汁 フルーツ ミルク	
木	12	おかゆ 南瓜の煮つぶし 大根のすりながし スープ ミルク	おかゆ 南瓜のそぼろあん ココロ野菜煮 スープ ミルク	軟飯 南瓜のそぼろあん ココロ野菜煮 スープ フルーツ ミルク	かぼちゃカレー だいこんサラダ スープ フルーツ ミルク	土	28	おかゆ 人参のすりながし ブロッコリーのすりながし スープ ミルク	おかゆ じゃが芋の煮つぶし 人参のすりながし スープ ミルク	軟飯 じゃが芋の煮つぶし 人参のすりながし 味噌汁 フルーツ ミルク	ごはん 鶏肉のオニオンソース きゃべつとみかんのサラダ 味噌汁 フルーツ ミルク	
金	13	おかゆ 南瓜の煮つぶし 人参のすりながし スープ ミルク	おかゆ 南瓜のそぼろあん 人参の煮物 味噌汁 フルーツ ミルク	軟飯 南瓜のそぼろあん 人参の煮物 味噌汁 フルーツ ミルク	かぼちゃカレー だいこんサラダ スープ フルーツ ミルク	月	29	おかゆ 人参のすりながし ブロッコリーのすりながし スープ ミルク	おかゆ じゃが芋の煮つぶし 人参のすりながし スープ ミルク	軟飯 じゃが芋の煮つぶし 人参のすりながし 味噌汁 フルーツ ミルク	ごはん 鶏肉のオニオンソース きゃべつとみかんのサラダ 味噌汁 フルーツ ミルク	
土	14	煮込みうどん 煮つぶし すりながし ミルク	煮込みうどん やわらか煮 やわらか浸し ミルク	軟飯 煮込みうどん やわらか煮 やわらか浸し ミルク	ごはん すき焼きうどん 煮物 お浸し フルーツ	火	30	おかゆ 人参のすりながし ブロッコリーのすりながし スープ ミルク	おかゆ じゃが芋の煮つぶし 人参のすりながし スープ ミルク	軟飯 じゃが芋の煮つぶし 人参のすりながし 味噌汁 フルーツ ミルク	ごはん 鶏肉のオニオンソース きゃべつとみかんのサラダ 味噌汁 フルーツ ミルク	
月	16	おかゆ 白身魚のすりながし じゃが芋の煮つぶし スープ ミルク	おかゆ 白身魚のうすくす煮 じゃが芋やわらか煮 スープ ミルク	軟飯 白身魚のうすくす煮 じゃが芋やわらか煮 味噌汁 フルーツ ミルク	ごはん 白身魚のうすくす煮 じゃが芋の甘炒め 味噌汁 フルーツ ミルク	水	31	おかゆ 人参のすりながし ブロッコリーのすりながし スープ ミルク	おかゆ じゃが芋の煮つぶし 人参のすりながし スープ ミルク	軟飯 じゃが芋の煮つぶし 人参のすりながし 味噌汁 フルーツ ミルク	ごはん 鶏肉のオニオンソース きゃべつとみかんのサラダ 味噌汁 フルーツ ミルク	
火	17	おかゆ 豆腐のすりながし ほうれん草すりながし スープ ミルク	おかゆ 豆腐のそぼろあん やわらか浸し 味噌汁 フルーツ ミルク	軟飯 豆腐のそぼろあん やわらか浸し 味噌汁 フルーツ ミルク	ごはん 肉豆腐 ほうれん草ナムル 味噌汁 フルーツ ミルク	水	31	おかゆ 人参のすりながし ブロッコリーのすりながし スープ ミルク	おかゆ じゃが芋の煮つぶし 人参のすりながし スープ ミルク	軟飯 じゃが芋の煮つぶし 人参のすりながし 味噌汁 フルーツ ミルク	ごはん 鶏肉のオニオンソース きゃべつとみかんのサラダ 味噌汁 フルーツ ミルク	



春の上では立春を迎えましたが、まだまだ寒い日が続きますね。早く春が来ないかと、みんなで心待ちにしている今日この頃です。2月は「如月(きさらぎ)」とも呼ばれます。冬の寒さに備えて「衣更(きさらぎ)」と重ね着をするのが由来とか。子どもたちの元気な姿を見て、私たちが笑顔が伸びる思いです。

おにはそと！ふはうち！いよいよ節分の季節がやってきました。子どもたちは、豆まきをする準備万端です。まだまだ寒い日が続きますので、園でも手洗いうがいを中心に、元気に過ごしたいと思います。

せっぽん 豆まき

空気が乾燥していて、この季節特有の感染症にも気を付けなければいけない季節が続きます。しっかりと予防対策をして乗り切りたいと思います。

※尚、天候等の都合により食材に変更が生じる場合がございます。ご了承下さい。
 ※※味噌汁は昆布だしと味噌、スープ・すまし汁は昆布だしと醤油を使用しています。