2026年2月

予定献立表・離乳食

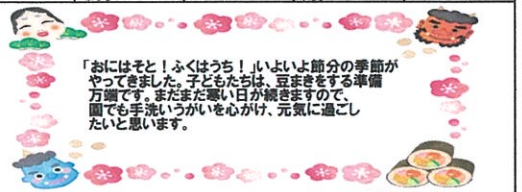
ハッピーちゃいるど保育園

目安月			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	
月	2	昼食	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	※ じゃが芋・玉ねぎ 人参・片栗粉 白菜・大根	おかゆ じゃが芋そぼろ煮 人参のやわらか煮 スープ ミルク	※・じゃが芋・鶏挽肉 玉ねぎ・片栗粉・人参 白菜・大根	軟飯 じゃが芋そぼろ煮 人参のやわらか煮 味噌汁	※・じゃが芋・鶏挽肉 玉ねぎ・片栗粉・人参 白菜・大根 味噌	ごはん コロッケ ごま人参 味噌汁	※・じゃが芋・鶏挽肉 玉ねぎ・小麦粉・パン粉 きゃべつ・ウスターソース ケチャップ・人参・ごま油 ごま・白菜・大根・味噌
		おやつ	ミルク		ミルク		マカロニ ごなこ ミルク	マカロニ・きな粉	マカロニ ごなこ 牛乳	マカロニ・きな粉
火	3 節分	昼食	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	※ じゃが芋・人参 きゃべつ・胡瓜・片栗粉 アロックリー	おかゆ じゃが芋のそぼろあん きゃべつのやわらか浸し 菜の花スープ ミルク	※・じゃが芋・鶏挽肉 玉ねぎ・人参・片栗粉 きゃべつ・胡瓜・菜の花 大根	軟飯 じゃが芋のそぼろあん きゃべつのやわらか浸し 菜の花スープ ミルク	※・じゃが芋・鶏挽肉 玉ねぎ・人参・片栗粉 きゃべつ・胡瓜・菜の花 大根	🍵節分大豆カレー さわやか漬け フルーツ 菜の花スープ ミルク	※・豚挽肉・大豆水煮 玉ねぎ・人参・じゃが芋 カレー粉・きゃべつ・胡瓜 酢・レモン汁・オレンジ 菜の花・大根
		おやつ	ミルク		ミルク		しらす軟飯 ミルク	※・しらす・人参	しらすおにぎり 牛乳	※・しらす・人参
水	4	昼食	くたくたにゅうめん 大根のすりながし スープ ミルク	そうめん・玉ねぎ・アロックリー 片栗粉・大根・胡瓜 ほうれん草	にゅうめん コロコロ野菜煮 スープ ミルク	そうめん・ツナ缶・玉ねぎ アロックリー・片栗粉 大根・人参・胡瓜 ほうれん草	にゅうめん コロコロ野菜煮 フルーツ スープ	そうめん・ツナ缶・玉ねぎ アロックリー・片栗粉 大根・人参・胡瓜 バナナ・ほうれん草	ツナケチャップパスタ スティック野菜マヨ添え フルーツ スープ	スパゲティ・玉ねぎ・ツナ缶 ケチャップ・アロックリー 大根・人参・胡瓜・マヨネーズ バナナ・ほうれん草
		おやつ	ミルク		ミルク		ジャムサンド ミルク	食パン・いちごジャム	ジャムサンド 牛乳	食パン・いちごジャム
木	5	昼食	おかゆ 白身魚のすりながし 人参のすりながし スープ ミルク	※ たら・アロックリー・片栗粉 人参 玉ねぎ	おかゆ 白身魚の煮付け ひじきの煮物 スープ ミルク	※・たら・片栗粉 アロックリー・ひじき・人参 高野豆腐・いんげん 玉ねぎ・若芽	軟飯 白身魚の煮付け ひじきの煮物 味噌汁	※・たら・片栗粉 アロックリー・ひじき・人参 高野豆腐・いんげん 玉ねぎ・若芽・味噌	ごはん 白身魚の香味揚げ ひじきの煮物 味噌汁	※・たら・しょうが汁 片栗粉・青のり アロックリー・ひじき 高野豆腐・人参・いんげん 玉ねぎ・若芽・味噌
		おやつ	ミルク		ミルク		さつま芋蒸しパン ミルク	ホットケーキミックス 豆乳・さつま芋	さつま芋蒸しパン 牛乳	ホットケーキミックス 豆乳・さつま芋
金	6	昼食	おかゆ アロックリーのすりながし 大根のすりながし スープ ミルク	※ アロックリー・玉ねぎ・片栗粉 大根・人参 ほうれん草	おかゆ 温野菜のそぼろあん 大根と高野豆腐煮 スープ ミルク	※・アロックリー・鶏挽肉 玉ねぎ・トマト・片栗粉 大根・人参・高野豆腐 いんげん・ほうれん草	軟飯 温野菜のそぼろあん 大根と高野豆腐煮 味噌汁	※・アロックリー・鶏挽肉 玉ねぎ・トマト・片栗粉 大根・人参・高野豆腐 いんげん・ほうれん草 味噌	ごはん コーンブレークチキン 大根と高野豆腐煮 味噌汁	※・鶏肉・しょうが汁 マヨネーズ・コーンフレーク アロックリー・トマト・大根 人参・高野豆腐・いんげん 玉ねぎ・ほうれん草・味噌
		おやつ	ミルク		ミルク		バナナヨーグルト ミルク	ヨーグルト・バナナ	バナナヨーグルト 牛乳	ヨーグルト・バナナ
土	7	昼食	おかゆ 白身魚のすりながし 大根のすりながし スープ ミルク	※ たら・アロックリー・片栗粉 大根・人参 きゃべつ・玉ねぎ	おかゆ 白身魚のうすくず煮 大根のやわらか煮 スープ ミルク	※・たら・片栗粉 アロックリー・大根・人参 いんげん・きゃべつ 玉ねぎ	軟飯 白身魚のうすくず煮 大根のやわらか煮 味噌汁	※・たら・片栗粉 アロックリー・大根・人参 いんげん・きゃべつ 玉ねぎ・味噌	ごはん 白身魚のマヨネーズ焼 切干の煮物 味噌汁	※・たら・小麦粉・マヨネーズ アロックリー・切干大根 人参・いんげん・きゃべつ 玉ねぎ・味噌
		おやつ	ミルク		ミルク		フレンチトースト ミルク	食パン・豆乳・マーガリン	フレンチトースト 牛乳	食パン・豆乳・マーガリン
月	9	昼食	おかゆ アロックリーのすりながし きゃべつのすりながし スープ ミルク	※ アロックリー・人参・片栗粉 きゃべつ・胡瓜 大根・ほうれん草	おかゆ 温野菜のそぼろ煮 きゃべつのやわらか浸し スープ ミルク	※・アロックリー・鶏挽肉 人参・片栗粉・きゃべつ 胡瓜・大根・ほうれん草	軟飯 温野菜のそぼろ煮 きゃべつのやわらか浸し 味噌汁	※・アロックリー・鶏挽肉 人参・片栗粉・きゃべつ 胡瓜・大根・ほうれん草 味噌	ごはん 鶏のひむしょうゆ煮 三色野菜の胡麻マヨ和え 味噌汁	※・鶏肉・長ねぎ・しょうが汁 レモン汁・アロックリー・人参 きゃべつ・胡瓜・ごま マヨネーズ・大根・ほうれん草 味噌
		おやつ	ミルク		ミルク		キャロットケーキ ミルク	ホットケーキミックス マーガリン・豆乳・人参	キャロットケーキ 牛乳	ホットケーキミックス マーガリン・豆乳・人参
火	10	昼食	おかゆ 玉ねぎのすりながし 大根のすりながし スープ ミルク	※ 玉ねぎ・胡瓜・片栗粉 大根・人参 豆腐	おかゆ お麩のトマト煮 大根のやわらか煮 スープ ミルク	※・お麩・鶏挽肉・トマト 玉ねぎ・片栗粉・大根 胡瓜・人参・豆腐・長ねぎ	軟飯 お麩のトマト煮 大根のやわらか煮 味噌汁	※・お麩・鶏挽肉・トマト 玉ねぎ・片栗粉・大根 胡瓜・人参・豆腐・長ねぎ 味噌	人参ごはん 鶏肉の竜田揚げ 大根のナムル 味噌汁	※・人参・鶏肉・しょうが汁 片栗粉・トマト・大根 胡瓜・ごま油・酢・豆腐 長ねぎ・味噌
		おやつ	ミルク		ミルク		じゃがもち ミルク	じゃが芋・片栗粉	じゃがもち 牛乳	じゃが芋・片栗粉
水	11	昼食	建国記念の日							
		おやつ								
木	12	昼食	おかゆ 白身魚のすりながし 胡瓜のすりながし スープ ミルク	※ たら・片栗粉 胡瓜・人参 玉ねぎ・ほうれん草	おかゆ 白身魚のうすくず煮 マカロニやわらか煮 スープ ミルク	※・たら・片栗粉・人参 いんげん・マカロニ 胡瓜・お麩・ほうれん草	軟飯 白身魚のうすくず煮 マカロニやわらか煮 すまし汁	※・たら・片栗粉・人参 いんげん・マカロニ 胡瓜・お麩・ほうれん草	ごはん 白身魚の味噌焼き 大豆サラダ すまし汁	※・たら・味噌 いんげん・人参・胡瓜 大豆水煮・マカロニ マヨネーズ・お麩・ほうれん草
		おやつ	ミルク		ミルク		沖縄風軟飯 ミルク	※・鶏挽肉・人参・小松菜	ジューシー(沖縄風ご飯) 牛乳	※・鶏挽肉・人参・小松菜
金	13	昼食	おかゆ アロックリーのすりながし 人参のすりながし スープ ミルク	※ アロックリー・玉ねぎ・片栗粉 人参 きゃべつ	おかゆ 温野菜のそぼろ煮 人参のやわらか煮 スープ ミルク	※・アロックリー・鶏挽肉 玉ねぎ・人参・片栗粉 ツナ缶・きゃべつ・長ねぎ	軟飯 温野菜のそぼろ煮 人参のやわらか煮 味噌汁	※・アロックリー・鶏挽肉 玉ねぎ・人参・片栗粉 ツナ缶・きゃべつ・長ねぎ 味噌	菜めし 大根と豚肉の照り煮 人参しりしりの 味噌汁	※・菜めし・大根・人参 しめじ・豚肉・玉ねぎ ごま油・片栗粉・アロックリー ツナ缶・きゃべつ・長ねぎ 味噌
		おやつ	ミルク		ミルク		バナナブラウニー ミルク	小麦粉・ココア・BP 豆乳・バナナ	バナナブラウニー 牛乳	小麦粉・ココア・BP 豆乳・バナナ
土	14	昼食	おかゆ じゃが芋の煮つぶし 白菜のすりながし スープ ミルク	※ じゃが芋・人参 白菜・胡瓜・片栗粉 きゃべつ・玉ねぎ	おかゆ そぼろ肉じゃが 白菜のやわらか浸し スープ ミルク	※・じゃが芋・鶏挽肉 人参・玉ねぎ・白菜 胡瓜・片栗粉・きゃべつ	軟飯 そぼろ肉じゃが 白菜のやわらか浸し 味噌汁	※・じゃが芋・鶏挽肉 人参・玉ねぎ・白菜 胡瓜・片栗粉・きゃべつ 味噌	ごはん 肉じゃが 白菜のツナ和え 味噌汁	※・豚肉・人参・玉ねぎ じゃが芋・グリンピース 白菜・胡瓜・ツナ缶 ごま油・きゃべつ・味噌
		おやつ	ミルク		ミルク		アップルポンチ ミルク	バナナ・りんごジュース	アップルポンチ 牛乳	バナナ・りんごジュース
月	16	昼食	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	※ たら・人参・片栗粉 じゃが芋・玉ねぎ 白菜	おかゆ 白身魚の野菜あんかけ コロコロ野菜煮 スープ ミルク	※・たら・玉ねぎ・人参 ピーマン・片栗粉 じゃが芋・胡瓜・白菜 若芽	軟飯 白身魚の野菜あんかけ コロコロ野菜煮 味噌汁	※・たら・玉ねぎ・人参 ピーマン・片栗粉 じゃが芋・胡瓜・白菜 若芽・味噌	ごはん 白身魚の野菜甘酢あん ポテトサラダ 味噌汁	※・たら・小麦粉・玉ねぎ 人参・ピーマン・ラディッシュ 酢・片栗粉・じゃが芋 胡瓜・マヨネーズ・白菜 若芽・味噌
		おやつ	ミルク		ミルク		◆お楽しみおやつ ミルク		◆お楽しみおやつ 牛乳	
火	17	昼食	おかゆ 玉ねぎのすりながし 南瓜の煮つぶし スープ ミルク	※ 玉ねぎ・胡瓜・片栗粉 南瓜 ほうれん草	おかゆ お麩のトマト煮 南瓜のやわらか煮 スープ ミルク	※・お麩・鶏挽肉・トマト 玉ねぎ・片栗粉・南瓜 ほうれん草	軟飯 お麩のトマト煮 南瓜のやわらか煮 スープ	※・お麩・鶏挽肉・トマト 玉ねぎ・片栗粉・南瓜 ほうれん草	ごはん 鶏のから揚げ 南瓜のオーロラソース スープ	※・鶏肉・しょうが汁 小麦粉・片栗粉・トマト 南瓜・胡瓜・コーン・マヨネーズ ケチャップ・ほうれん草 玉ねぎ
		おやつ	ミルク		ミルク		わかめ軟飯 ミルク	※・若芽	わかめおにぎり 牛乳	※・若芽

目安月			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	18	昼食	おかゆ 豆腐のすりながし きゃべつのすりながし スープ ミルク	※ 豆腐・人参・片栗粉 きゃべつ 玉ねぎ・さつま芋	おかゆ 豆腐のあんかけ きゃべつのやわらか浸し スープ ミルク	※・豆腐・鶏挽肉・長ねぎ 人参・片栗粉・きゃべつ ほうれん草・玉ねぎ さつま芋	軟飯 豆腐のあんかけ きゃべつのやわらか浸し 味噌汁	※・豆腐・鶏挽肉・長ねぎ 人参・片栗粉・きゃべつ ほうれん草・玉ねぎ さつま芋・味噌	ごはん 豆腐ハンバーグ きゃべつの胡麻和え 味噌汁	※・豆腐・鶏挽肉・長ねぎ 人参・ひじき・パン粉 片栗粉・きゃべつ ほうれん草・ごま・玉ねぎ さつま芋・味噌
		おやつ	ミルク		ミルク		ヨーグルトコーンフレーク ミルク	ヨーグルト・コーンフレーク	マシュマロおこし 牛乳	マシュマロ・マーガリン コーンフレーク
木	19	昼食	おかゆ 南瓜の煮つぶし 胡瓜のすりながし スープ ミルク	※ 南瓜 胡瓜・人参・片栗粉 玉ねぎ	野菜そぼろ粥 南瓜の煮物 やわらか浸し スープ ミルク	※・鶏挽肉・玉ねぎ・人参 にら・南瓜・ちゃじ・胡瓜 片栗粉・若芽・玉ねぎ	野菜そぼろ粥 南瓜の煮物 やわらか浸し 味噌汁	※・鶏挽肉・玉ねぎ・人参 にら・南瓜・ちゃじ・胡瓜 片栗粉・若芽・玉ねぎ 味噌	スタミナごはん 南瓜の煮物 もやしの和え物 味噌汁	※・豚肉・しょうが汁 玉ねぎ・人参・にら 片栗粉・南瓜・もやし 胡瓜・若芽・味噌
		おやつ	ミルク		ミルク		ツナ軟飯 ミルク	※・ツナ缶・人参	ツナおにぎり 牛乳	※・ツナ缶・人参
金	20	昼食	おかゆ 玉ねぎのすりながし 胡瓜のすりながし スープ ミルク	※ 玉ねぎ・人参・片栗粉 胡瓜 ほうれん草	おかゆ お麩と鶏肉の煮物 コロコロ野菜煮 スープ ミルク	※・お麩・鶏挽肉・玉ねぎ 人参・いんげん・片栗粉 胡瓜・ほうれん草	軟飯 お麩と鶏肉の煮物 コロコロ野菜煮 味噌汁	※・お麩・鶏挽肉・玉ねぎ 人参・いんげん・片栗粉 胡瓜・ほうれん草 味噌	ごはん 鶏肉の甘辛煮 人参コーンサラダ 味噌汁	※・鶏肉・玉ねぎ・人参 いんげん・片栗粉・胡瓜 コーン・酢・ほうれん草 味噌
		おやつ	ミルク		ミルク		バナナスクエア ミルク	ホットケーキミックス 豆乳・バナナ・レモン汁	バナナスクエア 牛乳	ホットケーキミックス 豆乳・バナナ・レモン汁
土	21	昼食	おかゆ 大根のすりながし きゃべつのすりながし スープ ミルク	※ 大根・人参・片栗粉 きゃべつ・胡瓜 じゃが芋・玉ねぎ	おかゆ 大根のそぼろあん やわらか浸し スープ ミルク	※・大根・鶏挽肉・玉ねぎ いんげん・片栗粉 きゃべつ・胡瓜・人参 じゃが芋	軟飯 大根のそぼろあん やわらか浸し スープ	※・大根・鶏挽肉・玉ねぎ いんげん・片栗粉 きゃべつ・胡瓜・人参 じゃが芋	ごはん 麻婆だいこん スパゲティサラダ スープ	※・大根・鶏挽肉・玉ねぎ 長ねぎ・人参・味噌 片栗粉・グリンピース・胡瓜 スパゲティ・きゃべつ マヨネーズ・じゃが芋
		おやつ	ミルク		ミルク		豆乳もち ミルク	豆乳・片栗粉・きな粉	豆乳もち 牛乳	豆乳・片栗粉・きな粉
月	23	昼食	2.23 天皇誕生日							
		おやつ								
火	24	昼食	くたくたうどん 南瓜の煮つぶし 大根のすりながし スープ ミルク	うどん・玉ねぎ・きゃべつ 人参・片栗粉・南瓜 大根・胡瓜 白菜	煮込みうどん 南瓜のやわらか煮 コロコロ野菜煮 スープ ミルク	うどん・鶏挽肉・玉ねぎ きゃべつ・人参・片栗粉 南瓜・大根・胡瓜 白菜	煮込みうどん 南瓜のやわらか煮 コロコロ野菜煮 スープ	うどん・鶏挽肉・玉ねぎ きゃべつ・人参・片栗粉 南瓜・大根・胡瓜 白菜	焼きうどん 南瓜の煮物 だいコーンサラダ スープ	うどん・豚肉・玉ねぎ きゃべつ・人参・青のり 南瓜・大根・胡瓜・コーン マヨネーズ・白菜
		おやつ	ミルク		ミルク		さけ雑炊 ミルク	※・さけフレーク	さけおにぎり 牛乳	※・さけフレーク
水	25	昼食	おかゆ さつま芋の煮つぶし 白菜のすりながし スープ ミルク	※ さつま芋 白菜・人参・片栗粉 ほうれん草	おかゆ さつま芋そぼろ煮 白菜の煮浸し スープ ミルク	※・さつま芋・鶏挽肉 いんげん・人参・片栗粉 白菜・もやし・ほうれん草 お麩	軟飯 さつま芋そぼろ煮 白菜の煮浸し 味噌汁	※・さつま芋・鶏挽肉 いんげん・人参・片栗粉 白菜・もやし・ほうれん草 お麩・味噌	ごはん さつま芋と鶏の甘辛煮 白菜の煮浸し 味噌汁	※・さつま芋・鶏挽肉 人参・いんげん・片栗粉 白菜・もやし・ほうれん草 お麩・味噌
		おやつ	ミルク		ミルク		ホットケーキ ミルク	ホットケーキミックス 豆乳・マーガリン	ホットケーキ 牛乳	ホットケーキミックス 豆乳・マーガリン
木	26	昼食	おかゆ 人参のすりながし さつま芋の煮つぶし スープ ミルク	※ 人参・片栗粉 さつま芋 豆腐	おかゆ 白身魚の照り煮 さつま芋のやわらか煮 スープ ミルク	※・ほっけ・いんげん 人参・さつま芋・豆腐 若芽	軟飯 白身魚の照り煮 さつま芋のやわらか煮 すまし汁	※・ほっけ・いんげん 人参・さつま芋・豆腐 若芽	ごはん 白身魚の葱みそ焼 さつま芋サラダ すまし汁	※・ほっけ・味噌・ごま油 長ねぎ・いんげん・人参 さつま芋・胡瓜・玉ねぎ マヨネーズ・豆腐・若芽
		おやつ	ミルク		ミルク		フレンチトースト ミルク	食パン・豆乳・マーガリン	フレンチトースト 牛乳	食パン・豆乳・マーガリン
金	27	昼食	おかゆ 豆腐のすりながし 大根のすりながし スープ ミルク	※ 豆腐・人参・片栗粉 大根・胡瓜 玉ねぎ・ほうれん草	おかゆ 豆腐のそぼろあん コロコロ野菜煮 スープ ミルク	※・豆腐・鶏挽肉 玉ねぎ・人参・小松菜 片栗粉・大根・胡瓜 麩・ほうれん草	おかゆ 豆腐のそぼろあん コロコロ野菜煮 すまし汁	※・豆腐・鶏挽肉 玉ねぎ・人参・小松菜 片栗粉・大根・胡瓜 麩・ほうれん草	豆腐肉味噌丼 ストィック野菜マヨ添え フルーツ すまし汁	※・豆腐・豚挽肉・人参 玉ねぎ・小松菜・味噌 片栗粉・大根・胡瓜 マヨネーズ・バナナ・麩 ほうれん草
		おやつ	ミルク		ミルク		やわらかマカロニナポリタン ミルク	マカロニ・ケチャップ・バター粉	マカロニナポリタン 牛乳	マカロニ・ケチャップ・バター粉
土	28	昼食	おかゆ 大根のすりながし 胡瓜のすりながし スープ ミルク	※ 大根・玉ねぎ・片栗粉 胡瓜・人参 南瓜	おかゆ 大根のそぼろあん 胡瓜のやわらか浸し スープ ミルク	※・大根・鶏挽肉・玉ねぎ 片栗粉・胡瓜・人参 南瓜	軟飯 大根のそぼろあん 胡瓜のやわらか浸し 味噌汁	※・大根・鶏挽肉・玉ねぎ 片栗粉・胡瓜・人参 南瓜・味噌	ごはん 大根と鶏肉の照り煮 白和え風サラダ 味噌汁	※・大根・しめじ・鶏肉 玉ねぎ・ごま油・片栗粉 いんげん・豆腐・マヨネーズ 人参・胡瓜・南瓜・味噌
		おやつ	ミルク		ミルク		アップルゼリー ミルク	アガー・りんごジュース	アップルゼリー 牛乳	アガー・りんごジュース

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、私たちも背筋が伸びる思いです。

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。



「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、間でも手洗いうがいを心がけ、元気に過ごしたいと思います。

●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・カレールウにシチュールウは卵・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料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