

2026年2月

## 献 立 表



幼児食

サン・ベビールーム

| 日<br>曜          | 献 立 名  | 10時おやつ<br>3時おやつ                 | 材料名(昼食・3時おやつ)                                |   |   |   | 補食                | 栄 養 価  |
|-----------------|--|---------------------------------|--|---|---|---|-------------------|--|
|                 |  |                                 | 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   |                   |  |
| 2<br>16<br>(月)  | ごはん、<br>スープ(しめじ・えのきたけ)、<br>生揚げの肉みそ煮、<br>小松菜の納豆和え | 牛乳・麦茶<br>牛乳・麦茶、<br>バナナパンケーキ     | 米、ホットケーキ<br>粉、三温糖、バ<br>ター、片栗粉                | 牛乳、生揚げ、鶏ひ<br>き肉、挽きわり納<br>豆、米みそ、かつお<br>粉   | こまつな、ねぎ、えのき<br>たけ、にんじん、バナ<br>ナ、しめじ、コーン、<br>ピーマン、しょうが              | しょうゆ、食塩、昆<br>布(だし用)                                     | ケチャッ<br>プおにぎ<br>り | エネルギー 461 kcal<br>たんぱく質 20.8 g<br>脂 質 16.4 g<br>カルシウム 393 mg |
| 3<br>(火)        | 節分ドライカレー、<br>スープ(玉ねぎ・キャベツ)、<br>コールスローサラダ         | 牛乳・麦茶<br>牛乳・麦茶、<br>大豆とさつまいものお焼き | 米、さつまいも、片<br>栗粉、マヨネーズ、<br>米粉、油               | 牛乳、豚ひき肉、大<br>豆水煮缶、かつお粉                    | キャベツ、玉ねぎ、にん<br>じん、きゅうり、干しう<br>どう                                  | カレーフレーク、<br>しょうゆ、みりん、<br>中濃ソース、ケ<br>チャップ、食塩、昆<br>布(だし用) | ゆかりお<br>にぎり       | エネルギー 428 kcal<br>たんぱく質 17.6 g<br>脂 質 17.4 g<br>カルシウム 228 mg |
| 4<br>18<br>(水)  | ごはん、<br>みそ汁(大根・油揚げ)、<br>さけの治部煮、<br>さつまいもサラダ      | 牛乳・麦茶<br>牛乳・麦茶、<br>和風ラスク        | 米、食パン、さつま<br>いも、マヨネーズ、<br>三温糖、米粉、バ<br>ター     | 牛乳、さけ、米み<br>そ、油揚げ、かつお<br>粉                | だいこん、ブロッコ<br>リー、にんじん、あおの<br>り                                     | 昆布(だし用)、<br>しょうゆ、酒、みり<br>ん、食塩                           | 青のり塩<br>おにぎり      | エネルギー 454 kcal<br>たんぱく質 20.5 g<br>脂 質 14.5 g<br>カルシウム 225 mg |
| 5<br>19<br>(木)  | 食パン、<br>かぼちゃのスープ、<br>ハンバーグ、<br>プロッコリーのマヨネーズ和え    | 牛乳・麦茶<br>牛乳・麦茶、<br>菜めしおにぎり      | 食パン、米、パン<br>粉、マヨネーズ、油                        | 牛乳、豚ひき肉                                   | 玉ねぎ、ブロッコリー、<br>かぼちゃ、こまつな、に<br>んじん、コーン                             | 中濃ソース、ケ<br>チャップ、酒、食<br>塩、鶏がらだし汁、<br>しょうゆ                | わかめお<br>にぎり       | エネルギー 453 kcal<br>たんぱく質 19.5 g<br>脂 質 15.6 g<br>カルシウム 230 mg |
| 6<br>20<br>(金)  | ごはん、<br>みそ汁(小松菜・ねぎ)、<br>鶏肉の照り焼き、<br>ひじきの煮物       | 牛乳・麦茶<br>牛乳・麦茶、<br>米粉抹茶ケーキ      | 米、三温糖、米粉、<br>油、片栗粉、粉糖                        | 牛乳、鶏もも肉、米<br>みそ、油揚げ、かつ<br>お粉              | こまつな、にんじん、ひ<br>じき、ねぎ  | しょうゆ、みりん、<br>昆布(だし用)、抹<br>茶パウダー、ベーキ<br>ングパウダー           | 青のり塩<br>おにぎり      | エネルギー 453 kcal<br>たんぱく質 21.3 g<br>脂 質 14.1 g<br>カルシウム 284 mg |
| 7<br>21<br>(土)  | 中華丼、<br>わかめスープ、<br>もやしサラダ                        | 牛乳・麦茶<br>牛乳・麦茶、<br>さつま芋まんじゅう    | 米、小麦粉、さつま<br>いも、ごま油、三温<br>糖、片栗粉、油            | 牛乳、豚肉(もも)、<br>調製豆乳、かつお粉                   | もやし、はくさい、玉ね<br>ぎ、にんじん、こまつな、<br>だけのこ(ゆで)、カットわかめ、<br>焼きのり、しょうが、にんにく | 昆布(だし用)、<br>しょうゆ、酢、食<br>塩、鶏がらだし汁                        | ケチャッ<br>プおにぎ<br>り | エネルギー 449 kcal<br>たんぱく質 20.9 g<br>脂 質 15.4 g<br>カルシウム 254 mg |
| 9<br>(月)        | ごはん、<br>スープ(キャベツ・コーン)、<br>豚肉の塩こうじ焼き、<br>人参ナムル    | 牛乳・麦茶<br>牛乳・麦茶、<br>ほうれん草ケーキ     | 米、小麦粉、三温<br>糖、油、塩こうじ、<br>ごま油                 | 牛乳、豚肉(もも)、<br>かつお粉                        | もやし、玉ねぎ、ほうれ<br>ん草、コーン、キャベ<br>ツ、にんじん、ごま                            | しょうゆ、食塩、昆<br>布(だし用)、ベー<br>キングパウダー                       | ゆかりお<br>にぎり       | エネルギー 453 kcal<br>たんぱく質 19.4 g<br>脂 質 14.8 g<br>カルシウム 250 mg |
| 10<br>24<br>(火) | ごはん、<br>ワンタンスープ、<br>メンチかつ、<br>おひたし               | 牛乳・麦茶<br>牛乳・麦茶、<br>みそボテト(埼玉県)   | じゃがいも、米、ワ<br>ンタンの皮、片栗<br>粉、油、パン粉、小<br>麦粉、三温糖 | 牛乳、鶏ひき肉、豚<br>肉(もも)、米みそ、<br>かつお粉           | キャベツ、玉ねぎ、まい<br>たけ、にんじん、ねぎ、<br>だけのこ、きゅうり、に<br>ら、ごま                 | 中濃ソース、ケ<br>チャップ、しょう<br>ゆ、食塩、みりん、<br>昆布(だし用)             | コーン塩<br>おにぎり      | エネルギー 459 kcal<br>たんぱく質 20.1 g<br>脂 質 15.4 g<br>カルシウム 220 mg |
| 12<br>26<br>(木) | 食パン、<br>塩こうじスープ、<br>キッシュ、<br>にんじんの甘煮             | 牛乳・麦茶<br>牛乳・麦茶、<br>鮭わかめおにぎり     | 食パン、米、三温<br>糖、塩こうじ                           | 牛乳、卵、鶏もも<br>肉、さけフレーク、<br>とろけるチーズ、かつ<br>お粉 | 玉ねぎ、にんじん、ほ<br>うれん草、しめじ、生わか<br>め                                   | 食塩、昆布(だし<br>用)  | わかめお<br>にぎり       | エネルギー 459 kcal<br>たんぱく質 23.6 g<br>脂 質 15.0 g<br>カルシウム 282 mg |

2026年2月

## 献 立 表



幼児食

サン・ベビールーム

| 日<br>曜          | 献 立 名  | 10時おやつ<br>3時おやつ                       | 材料名(昼食・3時おやつ)                   |  |  |  | 補食                | 栄 養 価  |
|-----------------|--|---------------------------------------|---------------------------------|--|--|--|-------------------|--|
|                 |  |                                       | 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  |                   |  |
| 13<br>27<br>(金) | ごはん、<br>すまし汁(里芋・ねぎ)、<br>さばのみそ煮、<br>和え物(ほうれん草・人参) | 牛乳・麦茶<br>牛乳・麦茶、<br>ココアケーキ             | 米、小麦粉、さとい<br>も、三温糖、バ<br>ター、粉糖   | 牛乳、さば、米み<br>そ、かつお粉                                 | もやし、ほうれん草、ね<br>ぎ、にんじん、しょうが               | しょうゆ、みりん、<br>食塩、昆布(だし<br>用)、ココアパウ<br>ダー、ベーキングパ<br>ウダー      | コーン塩<br>おにぎり      | エネルギー 453 kcal<br>たんぱく質 18.4 g<br>脂 質 16.8 g<br>カルシウム 244 mg |
| 14<br>28<br>(土) | ミートソースパゲティ、<br>スープ(ブロッコリー・コーン)、<br>ポテトサラダ        | 牛乳・麦茶<br>牛乳・麦茶、<br>なめ茸おにぎり            | 米、スパゲティ、<br>じゃがいも、マヨ<br>ネーズ、三温糖 | 牛乳、豚ひき肉、ツ<br>ナ水煮缶                                  | 玉ねぎ、ブロッコリー、<br>えのきだけ、にんじん、<br>コーン、きゅうり   | 鶏がらだし汁、ケ<br>チャップ、中濃ソース、<br>食塩、しょ<br>ゆ、みりん                  | ケチャッ<br>プおにぎ<br>り | エネルギー 452 kcal<br>たんぱく質 20.7 g<br>脂 質 14.4 g<br>カルシウム 202 mg |
| 17<br>(火)       | ドライカレー、<br>スープ(玉ねぎ・キャベツ)、<br>コールスローサラダ           | 牛乳・麦茶<br>牛乳・麦茶、<br>大豆とさつまいものお焼き       | 米、さつまいも、片<br>栗粉、マヨネーズ、<br>米粉、油  | 牛乳、豚ひき肉、大<br>豆水煮缶、かつお粉                             | キャベツ、玉ねぎ、にん<br>じん                        | カレーフレーク、<br>しょ<br>ゆ、みりん、<br>中濃ソース、ケ<br>チャップ、食塩、昆<br>布(だし用) | ゆかりお<br>にぎり       | エネルギー 424 kcal<br>たんぱく質 17.5 g<br>脂 質 17.3 g<br>カルシウム 226 mg |
| 25<br>(水)       | ごはん、<br>豚汁、<br>高野豆腐のオランダ煮、<br>小松菜の和え物            | 牛乳・麦茶<br>牛乳・麦茶、<br>ヨーグルト、<br>果物(みかん缶) | 米、片栗粉、油、三<br>温糖                 | 牛乳、ヨーグルト(無<br>糖)、木綿豆腐、凍り<br>豆腐、豚肉(もも)、<br>米みそ、かつお粉 | はくさい、こまつな、に<br>んじん、だいこん、みか<br>ん缶、ねぎ、しょうが | 昆布(だし用)、<br>しょ<br>ゆ、みりん                                    | ケチャッ<br>プおにぎ<br>り | エネルギー 441 kcal<br>たんぱく質 20.0 g<br>脂 質 17.5 g<br>カルシウム 374 mg |

☆ お散歩前に牛乳又は麦茶や白湯を飲みます。

☆ 行事や食材調達等の都合により、**変更があります**。☆ **当日17時以降に補食提供のご依頼を受けた際、市販品の提供となる場合があります。**

☆ 10、24(火)のおやつは埼玉県の郷土料理メニューです。

☆ 肉調理の際、下味に塩や酒、塩麹等を使用することがあります。

## 2月予定のアレルギー表示義務食材

鶏卵・乳製品・小麦・大豆製品・豚肉・鶏肉・牛肉・鮭・ごま・  
りんご・バナナ・さば

## 3月予定のアレルギー表示義務食材

鶏卵・乳製品・小麦・大豆製品・豚肉・鶏肉・牛肉・鮭・えび・  
かに・さば・ごま・オレンジ・りんご・バナナ・桃・ゼラチン