

くるみの部屋 2月 予定献立表 2026年 2月1日 りすのき保育園		午前食 10:00~				午後食 14:00~			
		12ヶ月頃~ (完了期食)		18ヶ月頃~ (移行期食)		12ヶ月頃~ (完了期食)		18ヶ月頃~ (移行期食)	
		日	月	日	月	日	月	日	月
2 16	月	軟飯 香味焼き ハンバーグ	みそ汁 (切り干し大根・えのき) くだもの	軟飯 香味焼き ハンバーグ	みそ汁 (切り干し大根・えのき) くだもの	おにぎり 魚の味噌煮	すまし汁 (人参・麸) 二色お浸し	おにぎり 魚の味噌煮	すまし汁 (人参・麸) くだもの
3 17	火	軟飯 魚の天ぷら	すまし汁 (豆腐・あおさ) くだもの	軟飯 魚の天ぷら	すまし汁 (豆腐・あおさ) くだもの	みそ雑炊 南瓜のそぼろあんかけ	(大根・さつまいも) 白菜のおかか和え	みそ雑炊 南瓜のそぼろあんかけ	(大根・さつまいも) くだもの
4 18	水	パン グラタン	トマトスープ プロッコリーの柔らか煮	パン グラタン	トマトスープ プロッコリーの柔らか煮	軟飯 高野豆腐のそぼろ煮	みそ汁 (かぼちゃ・玉ねぎ) 青菜のお浸し	軟飯 高野豆腐のそぼろ煮	みそ汁 (かぼちゃ・玉ねぎ) くだもの
5 19	木	軟飯 マー婆豆腐	すまし汁 (かぶ・わかめ) 小松菜ののり和え	軟飯 マー婆豆腐	すまし汁 (かぶ・わかめ) 小松菜ののり和え	鮭雑炊 魚のおろし煮	(玉ねぎ・青菜) さつま芋サラダ	鮭雑炊 魚のおろし煮	(玉ねぎ・青菜) くだもの
6 20	金	軟飯 魚のパン粉焼き	みそ汁 (白菜・なめこ) くだもの	軟飯 魚のパン粉焼き	みそ汁 (白菜・なめこ) くだもの	パンケーキ ポークビーンズ	スープ 青菜のソテー	パンケーキ ポークビーンズ	スープ くだもの
7 21	土	ちゃんぽんうどん さつま芋のそぼろあんかけ	(きやべつ・人参) プロッコリーごま和え	ちゃんぽんうどん さつま芋のそぼろあんかけ	(きやべつ・人参) プロッコリーごま和え	おにぎり 魚と野菜煮	みそ汁 (麸・青菜) 二色お浸し	おにぎり 魚と野菜煮	みそ汁 (麸・青菜) くだもの
9 23	月	軟飯 鶏の松風焼	みそ汁 (大根・麸) 白菜のり和え	軟飯 鶏の松風焼	みそ汁 (大根・麸) 白菜のり和え	蒸しパン 鮭ハンバーグ	キャベツスープ グリーンマッシュ	蒸しパン 鮭ハンバーグ	キャベツスープ くだもの
10 24	火	軟飯 肉じゃが	みそ汁 (豆腐・わかめ) 小松菜と麸のお浸し	軟飯 肉じゃが	みそ汁 (豆腐・わかめ) 小松菜と麸のお浸し	しらすうどん 魚の西京焼き	(白菜・人参) 南瓜煮	しらすうどん 魚の西京焼き	(白菜・人参) くだもの
12 26	木	軟飯 手作りがんも	みそ汁 (大根・人参) ほうれん草ののり和え	軟飯 手作りがんも	みそ汁 (大根・人参) ほうれん草ののり和え	わかめ雑炊 大根のしらすあんかけ	(玉ねぎ・人参) さつま芋煮	わかめ雑炊 大根のしらすあんかけ	(玉ねぎ・人参) くだもの
13 27	金	納豆ご飯 魚のごま焼き	みそ汁 (さつま芋・わかめ) 青菜と麸のお浸し	納豆ご飯 魚のごま焼き	みそ汁 (さつま芋・わかめ) 青菜と麸のお浸し	豆乳味噌煮込みうどん 野菜入りハンバーグ	(キャベツ・人参) 粉ふき芋	豆乳味噌煮込みうどん 野菜入りハンバーグ	(キャベツ・人参) くだもの
14 28	土	ドライカレー ポテトサラダ	わかめスープ くだもの	ドライカレー ポテトサラダ	わかめスープ くだもの	パンケーキ 魚の野菜あんかけ	二色野菜のスープ キャベツサラダ	パンケーキ 魚の野菜あんかけ	二色野菜のスープ くだもの
17 30	火	おにぎり 魚の照り焼き	みそ汁 (豆腐・青菜) さつま芋サラダ	おにぎり 魚の照り焼き	みそ汁 (豆腐・青菜) さつま芋サラダ	蒸しパン 肉団子	白菜スープ 二色お浸し	蒸しパン 肉団子	白菜スープ くだもの
25	水	パン ハンバーグ	コーンスープ 白菜サラダ	パン ハンバーグ	コーンスープ 白菜サラダ	洋風雑炊 魚のパン粉焼き	(トマト・プロッコリー) 青菜のソテー	洋風雑炊 魚のパン粉焼き	(トマト・プロッコリー) くだもの

旬の食材
大根
ほうれん草
小松菜
きやべつ
白菜
プロッコリー
カリフラワー
みかん
いちご

お部屋別に食事の展示をしています。
月曜日 くるみ
火曜日 なつめ
水曜日 まつぼっくり
木・金曜日 どんぐり
量は個々に配慮しています。
どうぞご覧ください。

