



2月食事献立予定表



松寺こども園

日	曜	3才未満児		献立名	主要材料	午後おやつ
		午前おやつ	主食			
2	月	カステラ 番茶	ごはん	ツナ入り卵焼き 金平ごぼう 味噌汁	卵 まぐろ油漬け スキムミルク ごぼう こんにゃく 豚肉 人参 ごま油 白菜 玉葱 しめじ	★バナナ蒸しパン 牛乳
3	火	あられ 番茶	炊き込みご飯	—節分— 鬼に金棒ハンバーグ 鬼ポテト 和え物 果物 里芋のすまし汁	鶏挽肉 木綿豆腐 玉葱 生姜 豆乳 パン粉 コーンフレーク 小松菜 人参 ウインナー マヨドレ スマイルポテト とんがりコーン 大根 里芋 薄揚げ オレンジ	福ぼうろ ゼリー 牛乳
4	水	バナナ 番茶	ごはん	焼餃子 ナムル スープ	焼餃子 胡瓜 人参 もやし ハム 胡麻油 胡麻 玉葱 わかめ 鶏肉	バームクーヘン せんべい 牛乳
5	木	ウエハース 番茶	ごはん	魚のコーンクリーム焼き 和え物 具沢山汁	カラスカレイ コーンクリーム マヨドレパセリ粉 ブロッコリー ウインナー 人参 大根 木綿豆腐 南瓜 玉ねぎ	あんぱん 牛乳
6	金	クッキー 番茶	カレーライス	カレーシチュー ミニサラダ ヨーグルト ポークシュウマイ	豚肉 人参 玉葱 さつまいも 人参 カレールウ スキムミルク キャベツ コーン まぐろ油漬け 胡瓜 ヨーグルト マヨドレ ポークシュウマイ	せんべい チーズ 牛乳
7	土	あられ 番茶	ごはん	炒めビーフン メンチカツ 果物	牛挽肉 豚挽肉 キャベツ 玉葱 もやし ビーフン メンチカツ バナナ	お菓子 番茶
9	月	ポーロ 番茶	ごはん	豆腐オムレツ チリコンカン すまし汁	卵 木綿豆腐 スキムミルク 豚挽肉 玉葱 にんにく 大豆 マカロニ トマトホール缶 人参 大根 まいたけ おつゆ麩	★塩麴ケーキ 牛乳
10	火	ビスケット 番茶	ごはん	セレクトメニュー さつまいもサラダ/スパゲティサラダ 鶏肉の醤油麹焼き 豆腐の味噌汁	鶏肉 醤油麹 人参 さつまいも サラダスパゲティ 胡瓜 ハム マヨドレ 玉葱 豆腐	カステラ あられ 牛乳
12	木	せんべい 番茶	梅ごはん	魚のパン粉焼き 里芋のうま煮 わかめの味噌汁 手作りふりかけ	鮭 パン粉 パセリ粉 里芋 人参 さやいんげん 胡麻 玉葱 わかめ 薄揚げ ひじき ゆかり粉 胡麻	フレンズスイーツ 牛乳
13	金	クッキー 番茶	ごはん	ハート♡ハンバーグ 小松菜とツナのサラダ ポトフ	ハンバーグ 小松菜 もやし まぐろ油漬け コーン 玉葱 鶏肉 ウインナー 人参 かぶ パセリ粉 小松菜 マヨドレ	ゼリー♡ビスケット 牛乳
14	土	ウエハース 番茶	お弁当の日			お菓子 番茶
16	月	カステラ 番茶	とろろ昆布 ごはん	ツナ入り卵焼き 金平ごぼう 味噌汁	卵 まぐろ油漬け スキムミルク ごぼう こんにゃく 豚肉 人参 ごま油 白菜 玉葱 しめじ	ミニシュークリーム クッキー 牛乳
17	火	せんべい 番茶	ごはん	サクサクチキン キャベツのなめ茸和え 味噌汁	鶏肉 コーンフレーク キャベツ 人参 なめ茸 塩麴 ウインナー 玉葱 豆腐 薄揚げ	バームクーヘン かりんとう 牛乳
18	水	バナナ 番茶	ごはん	焼餃子 ナムル スープ	焼餃子 胡瓜 人参 もやし ハム 胡麻油 胡麻 玉葱 わかめ 鶏肉	カスタードワッフル クッキー 牛乳
19	木	ビスケット 番茶	ごはん	豚肉の生姜焼き サラダ 味噌汁	豚肉 玉葱 人参 じゃが芋 ハム ミックスベジタブル マヨドレ おつゆ麩 しめじ	★ジャムサンド 牛乳
20	金	あられ 番茶	ゆかりごはん	魚のカレー唐揚げ 和え物 具沢山汁	鯖 生姜 カレー粉 パセリ粉 ブロッコリー ウインナー 人参 玉 葱 豆腐 大根 豚肉	ミニ鯛焼き おかき 牛乳
21	土	クッキー 番茶	ごはん	ベーコンのツナパスタ ハンバーグ ゼリー	スパゲティ 玉葱 ベーコン まぐろ油漬け キャベツ ハンバーグ みかんゼリー	お菓子 番茶
24	火	ウエハース 番茶	ごはん	鶏肉の醤油麹焼き さつまいもサラダ キャベツの味噌汁	鶏肉 醤油麹 人参 さつまいも 胡瓜 チーズ マヨネーズ 玉葱 さつまいも揚げ キャベツ	セレクトメニュー あんまん/肉まん 牛乳
25	水	バナナ 番茶	ごはん	豆腐オムレツ チリコンカン すまし汁	卵 木綿豆腐 スキムミルク 豚挽肉 玉葱 にんにく 大豆 マカロニ トマトホール缶 人参 大根 まいたけ おつゆ麩	メロンパン 牛乳
26	木	ポーロ 番茶	ごはん	魚のパン粉焼き 里芋のうま煮 わかめの味噌汁 手作りふりかけ	鮭 パン粉 パセリ粉 マヨネーズ 里芋 人参 さやいんげん 玉葱 わかめ おつゆ麩 薄揚げ ひじき 胡麻 ゆかり粉	フレンズスイーツ 牛乳
27	金	ビスケット 番茶	カレーライス	カレーシチュー ミニサラダ ヨーグルト チキンナゲット	豚肉 人参 玉葱 じゃが芋 人参 カレールウ スキムミルク ブロッコリー まぐろ油漬 胡瓜 マヨドレ ヨーグルト チキンナゲット	せんべい チーズ 牛乳
28	土	あられ 番茶	ごはん	キャベツと豚肉の味噌炒め ミートグラタン 果物	キャベツ 豚肉 人参 玉葱 キャベツ ミートグラタン オレンジ	お菓子 番茶

節分 季節と食の話 『恵方巻き』について



恵方巻きとは、節分の夜に食べる縁起物の太巻きのこと。春を迎える節分の日に、1年の災いを払う厄落としや商売繁盛を願い、太巻きを、その年の恵方(吉方)に向かい、丸かじりするのが習わしです。2026年の恵方は「南南東(やや南)」だとされています。恵方巻きの材料は七福神の『7』にちなみ、7種類入ると良いとされています。定番の具材には、それぞれ縁起の良い意味が込められています。

胡瓜・・・その名前から「9つの利」 海老・・・紅白の色から「めでたい」 椎茸・・・傘の形が陣笠に似ていることから「護身」
かんぴょう・・・細長い形から「長寿」 桜でんぶ・・・鯛をほくしていることから「めでたい」 だし巻き卵・・・黄色い色から「金運」
うなぎ・あなご・・・力強い長い姿から「出世」「長寿」

※12日26日は手作りふりかけがつきます。★印は手作りおやつになります。
材料の都合により献立内容を変更することがあります。