

2026年 2月



献立表



アメリカ山徳育こども園

《今月の旬のフルーツ：りんご・いちご》

日	曜	午前おやつ (乳児のみ)	昼 食	午後おやつ	血や肉になる	熱や力になる	体の調子を整える	補 食
2	月	せんべい 牛乳	ごはん サーモンフライ 大根と小松菜のサラダ みそ汁 オレンジ	塩焼きそば 牛乳	鮭 練りごま さつま揚げ みそ 豚肉 牛乳	米 小麦粉 パン粉 油 砂糖 中華麺 ごま油	大根 小松菜 人参 かぼちゃ 白菜 オレンジ キャベツ ビーマン	おむすび (ふりかけ) お茶
3	火	せんべい 牛乳	鬼さんライス ブロッコリーのおかか和え 呉汁 いちご	鬼まんじゅう 牛乳 	鶏ひき肉 チーズ 卵 しらす 大豆 ウインナー みそ 油揚げ 牛乳	米 砂糖 油 ホットケーキミックス さつまいも	人参 のり 大根 玉ねぎ きゅうり ブロッコリー 長ねぎ いちご	おむすび (ふりかけ) お茶
4	水	せんべい 牛乳	ごはん 鶏肉のみそ焼き 青菜の納豆和え きのこ汁 パナナ	(4)ツナサンド 小魚 牛乳 (25)0・1才:ホットケーキ 2才～:プリンパフェ	鶏肉 みそ 納豆 しらす 油揚げ 竹輪 (4)ツナ 小魚 (25)生クリーム(2才～)	米 砂糖 (4)食パン マヨドレ (25)ホットケーキミックス アイスクリーム(2才～)	ほうれん草 人参 えのき 舞茸 パナナ (4)きゅうり (25)いちご(2才～)	おむすび (ふりかけ) お茶
5	木	せんべい 牛乳	サンマー丼 春雨サラダ 卵スープ オレンジ	フライドポテト 牛乳	豚肉 ハム 卵 かにかま 牛乳	米 砂糖 油 ごま油 片栗粉 春雨 マヨネーズ じゃがいも	白菜 玉ねぎ もやし 人参 小松菜 きゅうり 長ねぎ オレンジ	おむすび (ふりかけ) お茶
6	金	せんべい 牛乳	コッペパン トマトシチュー 和風ツナサラダ (幼児)チーズ(乳児)パナナ	五平もち 牛乳	鶏肉 牛乳 ツナ みそ チーズ(幼児)	コッペパン 油 小麦粉 砂糖 無塩バター じゃがいも 米	玉ねぎ キャベツ トマト缶 にんにく ブロッコリー コーン パナナ(乳児)	おむすび (ふりかけ) お茶
7	土	せんべい 牛乳	ピラフ さつまいもの甘露煮 野菜スープ パナナ	ジャムサンド 牛乳	ウインナー ベーコン 牛乳	米 無塩バター さつまいも 砂糖 食パン いちごジャム	玉ねぎ 人参 キャベツ パナナ	
9	月	せんべい 牛乳	ごはん 鶏肉のBBQソース キャベツサラダ みそ汁 パナナ	豆腐ドーナツ 牛乳	鶏肉 かにかま さつま揚げ みそ 牛乳 木綿豆腐	米 砂糖 油 ホットケーキミックス グラニュー糖	にんにく しょうが キャベツ 人参 きゅうり もやし にら パナナ	おむすび (ふりかけ) お茶
10	火	せんべい 牛乳	ハヤシライス 白菜のおかか和え (2才～)りんご (0・1才)オレンジ	ウインナーのケーキサレ 牛乳	豚肉 竹輪 ウインナー チーズ 牛乳	米 じゃがいも ホットケーキミックス 油	しめじ 玉ねぎ トマト缶 白菜 人参 りんご(2才～) オレンジ(0・1才)	おむすび (ふりかけ) お茶
12	木	せんべい 牛乳	ごはん 白身魚のコーンクリーム焼き きゅうりの梅和え みそ汁 オレンジ	ミルクトースト 小魚 牛乳	カラスカレイ 鶏ささ身 木綿豆腐 みそ 小魚 牛乳	米 小麦粉 油 マヨネーズ ごま油 食パン 無塩バター 練乳	もやし きゅうり 練り梅 なめこ わかめ オレンジ	おむすび (ふりかけ) お茶
13	金	せんべい 牛乳	カレーうどん 和風ジャーマンポテト いちご	鮭わかめごはん お茶	豚肉 牛乳 ウインナー 鮭	うどん 片栗粉 油 じゃがいも 米	玉ねぎ 人参 小松菜 長ねぎ にんにく いちご わかめ(ふりかけ)	おむすび (ふりかけ) お茶
14	土	せんべい 牛乳	ごはん 大根と厚揚げの煮物 みそ汁 パナナ	ゼリー せんべい 牛乳	鶏肉 厚揚げ みそ 牛乳	米 砂糖 油 おふ せんべい	大根 いんげん にんにく 人参 えのき わかめ パナナ	
18	水	せんべい 牛乳	ごはん 親子煮 汁ビーフン (2才～)りんご (0・1才)パナナ	マカロニミートソース 牛乳	鶏肉 豚肉 高野豆腐 卵 牛乳	米 じゃがいも 砂糖 ビーフン マカロニ	玉ねぎ 人参 白菜 パナナ(0・1才) りんご(2才～)	おむすび (ふりかけ) お茶

★献立は仕入れの都合上変更することがありますがご了承ください。

～今月のレシピ～ “鬼まんじゅう”

<材料> 1人分

- ・ホットケーキミックス 20g
- ・水(牛乳) 10g
- ・油 1g
- ・さつまいも 15g



<作り方>

1. ボウルにホットケーキミックス、水、油、角切りにしたさつまいもを入れてよく混ぜる。
(生地のかたさは水で調節してください)
2. アルミカップに1の生地を流し入れる。
3. 10～15分くらい蒸す。

※角切りのさつまいもがゴツゴツ見えるのが、鬼のツノや金棒を連想させることから “鬼まんじゅう” と呼ばれるように

《ウインナー・ハム・ベーコン・かにかま・竹輪・さつま揚げ・なると・つみれ・中華麺は卵不使用のものを使っています。》