



日光認定こども園 2026・2

月	火	水	木	金	土
2 鯖のソース煮 野菜のゆかり和え 豆乳スープ くだもの・牛乳	3 豆腐ハンバーグ 焼きそば・フライビーンズ 麩のすまし汁 くだもの・牛乳	4 チーズオムレツ こんにゃくチャプチェ なめこのみそ汁 くだもの・牛乳	5 タンドリーチキン ひじきマリネ 洋風玉子スープ くだもの・牛乳	6 赤魚の煮付け じゃが芋とひじきの和風サラダ 田舎汁 くだもの・牛乳	7 他人どんぶり 野菜の海苔和え ベイクドポテト くだもの・牛乳
ミルク・チップスター	ミルク・ドーナツ	ミルク・クロワッサン	ミルク・みかんケーキ	おにぎり（昆布・ごま）	ピスケット
9 野菜たっぷりつくね わかめのごま酢和え 春雨スープ くだもの・牛乳	10 鯖のカレーパン粉焼き 野菜の五目和え 豆腐のみそ汁 くだもの・牛乳	11 建国記念の日	12 豆腐ボール きゅうりと玉ねぎの酢の物 ミネストローネ くだもの・牛乳	13 ベジタブルエッグ 冬野菜のごまみそ和え もずくのすまし汁 くだもの・牛乳	14 ハヤシライス ポテトサラダ チーズ くだもの・牛乳
ミルク・ごまバタークッキー	ミルク・豆乳蒸しパン		ミルク・マフィン	白玉だんご	せんべい
16 挽肉とキャベツの厚焼き玉子 粉ふき芋 高野のみそ汁 くだもの・牛乳	17 白身魚のねぎみそ焼き ひじきとベーコンの煮物 豆腐のすまし汁 くだもの・牛乳	18 手作り弁当日 	19 豆腐のグラタン キャベツの昆布和え 湯葉のすまし汁 くだもの・牛乳	20 ポークカレー 海藻サラダ ゆで玉子 くだもの・牛乳	21 焼きそば 炒り玉子 じゃが芋のみそ汁 くだもの・牛乳
ミルク・ココアボール	ミルク・デニッシュパン	プリン	ミルク・大納言ケーキ	フルーチェ（いちご）	ピスケット
23 天皇誕生日	24 ししゃものごま焼き コールスローサラダ 麻婆豆腐 くだもの・牛乳	25 鶏のから揚げ マセドアンサラダ コーンスープ くだもの・牛乳	26 だし巻き玉子 大根の梅かつおドレッシング ビーフシチュー くだもの・牛乳	27 鯖の韓国風焼き バンサンスー 小松菜のスープ くだもの・牛乳	28 スペゲッティミートソース ツナサラダ サイコロスープ くだもの・牛乳
	ミルク・チーズスコーン	ミルク・マシュマロクラッカー	ミルク・豆腐の信玄餅風	ミルク・きな粉サンド	せんべい



節分豆は5歳以下の子どもには食べさせないで！

「歳の数だけ節分豆を食べると健康になる」という風習がありますが、たとえ数粒であっても食べさせないでください。喉や気管に詰まることによる窒息や誤嚥、気管支炎、肺炎を引き起こすリスクが高く、とても危険です。節分豆だけではなく、固くて噛み碎く必要のある豆やナッツ類は5歳以下の子どもには食べさせないようにしてください。

栄養たっぷり冬野菜!!

気温が低くなることでどんどん味がおいしくなる冬野菜は、免疫力を高め風邪の予防にも効果があります。たくさん食べて寒い冬を乗り切りましょう。

※食材の都合により、献立を変更する場合があります。

※3月の手作り弁当日は5日（木）です。よろしくお願ひします。



