

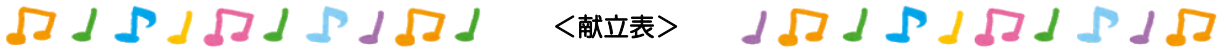
山手幼稚園 2026年 2月 給食便り



新しい年が始まり、1月が経ちました。
まだまだ寒い日は続きますが、
元気いっぱい過ごしてもらえたらと思います♪



今月は、年長さんから教えてもらった
リクエストメニューを組み込んでいます。



	月 2	火 3	水 4	木 5	金 6
1 園児	■ごはん 米 ■豆肉の中継炒め ぶたにく きゃべつ たまねぎ にんじん にら しょうが だいず華粒状 キャノーラ油 鶏がらスープ 淡口しょうゆ りょうり酒 こしょう かたくり粉 ■いんげんのしらあえ さやいんげん 木綿とうふ 赤ハブリカ ■ねごま さとう 淡口しょうゆ ■オレシザゼリー かびゼリーの素(おろぎ) ■だいにのみそ汁 だいに しめじ カットわかめ 混合削りぶし みそ	■お断りメニュー* ■ちらし煮魚 米 鰯物酢 さとう しお にんじん ■サケフレーク しめじ ■ちりめん コーン きぬさや ■大豆の甘辛あげ だいず水煮 かたくり粉 淡口しょうゆ みりん風 さとう キャノーラ油 あおさ ■にまの和え物 さつま芋 ピーマン 黄ハブリカ さとう 淡口しょうゆ ■たまねぎのみそ汁 たまねぎ ★さつまあげ 豆腐 混合削りぶし みそ	■ごはん 米 ■とろろハンバーグ ★とろろハンバーグ ■てりやきソース さとう みりん風 濃口しょうゆ かたくり粉 ■にんじんのおかか炒め にんじん ピーマン さとう 淡口しょうゆ かたくり粉 ■マスカットゼリー かびゼリーの素(マスカット) ■じゃがいものみそ汁 じゃがいも あぶらあげ みずな 混合削りぶし みそ	■*生活発表会(そら・ほし)* ■ウチナーハン羹 米 ミックスペジタブル ツナ だいず華粒状 鶏がらスープ 濃口しょうゆ キャノーラ油 しお こしょう ■ミートボール羹 ★ミートボール ■ナス グチャップ ★中濃ソース さとう かたくり粉 ■鶏えい おくら 淡口しょうゆ さとう ■はるさめの中継サラダ はるさめ さやいんげん 赤ハブリカ 淡口しょうゆ 鶏物酢 さとう 白ごま ごま油 ■中継スープ はくさい えのき カットわかめ 鶏がらスープ 淡口しょうゆ ごま油	■ごはん 米 ■とり肉のからあげ羹 とりにく しお こしょう さとう 濃口しょうゆ 鶏がらスープ しょうが にんじん かたくり粉 大豆白飯油 ■プロッコリーのさっぱりサラダ プロッコリー にんじん 黄ハブリカ 淡口しょうゆ レモン果汁 さとう ■豆どうゼリー羹 かびゼリーの素(豆どう) ■焼きとうふのみそ汁 焼とうふ ★ちくわ みずな 混合削りぶし みそ
アレルギー対応	ごま) ねりごまは入れない	魚類) サケフレークは入れない 甲殻類) ちりめんは入れない	アレルギー対応はありません。	ごま) 白ごまは入れない	アレルギー対応はありません。
3 時	■揚げおにぎり 米 ゆかり ■おかず煎干し おかず煎干し	■おにぎりにゅう羹 こめ粉 さつま芋 ベーキングパウダー さとう とうりゅう キャノーラ油	■きなこ揚げパン 米粒とうふ かたくり粉 しらたま粉 さとう キャノーラ油 きな粉	■米粉のパナナケーキ ■バナナ こめ粉 コーンスターチ とうりゅう 水 さとう しお キャノーラ油 ベーキングパウダー	■チーズ こめ粉 かたくり粉 にんじん じゃがいも にら 水 鶏がらスープ ■タレ 濃口しょうゆ 鶏物酢 さとう かたくり粉 白だし
アレルギー対応	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	バナナ) パナナは入れない	アレルギー対応はありません。
	174kcal - 497kcal 蛋白質 18.2g 脂質 9.2g 加砂糖 137mg 糖 2.4mg 食塩 1.1g	174kcal - 491kcal 蛋白質 14.7g 脂質 7.1g 加砂糖 138mg 糖 2.3mg 食塩 1.8g	174kcal - 517kcal 蛋白質 18.2g 脂質 15.1g 加砂糖 87mg 糖 3mg 食塩 1.6g	174kcal - 434kcal 蛋白質 16g 脂質 7.6g 加砂糖 146mg 糖 6.2mg 食塩 1.7g	174kcal - 496kcal 蛋白質 18.2g 脂質 12.8g 加砂糖 77mg 糖 1.8mg 食塩 1.1g

献立のマークについて

★：アレルギー対応の加工食品です。たまご・乳・小麦を使用しています。
※その他のアレルギーに関しては食品ごとに記載しております。

- ・アレルギーフリーカレールウ …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・米粉のハヤシルウ …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・とろろハンバーグ …… 原材料の一部に大豆・豚肉・鶏肉を含みます。
- ・ミートボール …… 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。
- ・皮なしウインナー …… 原材料の一部に豚肉・牛肉・大豆を含みます。
- ・フランクフルトソーゼージ …… 原材料の一部に大豆・豚肉・鶏肉を含みます。
- ・豚ロースハム …… 原材料の一部に豚肉を含みます。
- ・ハム …… 原材料の一部に豚肉・鶏肉を含みます。
- ・フィヨン …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・とりがらスープ …… 原材料の一部に鶏肉を含みます。
- ・卵不使用マヨネーズ …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・中濃ソース …… 28品目のアレルギーが使用されていません。
- ・さつまあげ、ちくわ …… たまご、乳、小麦不使用の練り物です。
- ・豆乳ホイップ …… 原材料の一部に大豆を含みます。

★：たまご・乳を使用していません。
・豚しゅうまい …… 原材料の一部に小麦・豚肉を含みます。

○：お便りでのアレルギー対応の管理上、表示されるマークです。


◆：新メニュー

アレルギー対応表示食品

たまご、乳、小麦、甲殻類(ちりめんを含む)
バナナ、りんご、もも、魚類(サバ・サケ・ホキ)
ごま(ごま油は除く)





	月 9	火 10	水 11	木 12	金 13
昼食	■ハヤシライス♥ 米 ぶたにく たまねぎ にんじん だいず華粒状 ★中濃ソース クチャップ さとう かりん風 キャノーラ油 マーガリン ★米粉のハヤシルウ ★フイヨン ■あぐらのツナサラダ あぐら ツナ にんじん さとう 濃口しょうゆ ■ちもも焼天♥ かんてん さとう かげりの素(ピーチ)	■*生活発表会* ■ごはん 米 ■とり肉のごま焼き とりにく しょうが にんにく さとう 濃口しょうゆ のりゆり酒 ■白こま キャノーラ油 ■くずし豆腐 絹とうふ にんじん きぬさや だしパック さとう 濃口しょうゆ キャノーラ油 ■切干だいごんの中華和え 切干だいご こまつな コーン 濃口しょうゆ 穀物酢 さとう 鶏がらスープ こま油 ■ぞうめんのみそ汁♥ ぞうめん しめじ 豆腐 混合削りぶし みそ	■*豊田記念の日* 	■ゆき子ば♥ ■中華めん ぶたにく きゃべつ たまねぎ にんじん キャノーラ油 おこのみソース ★中濃ソース ■さつまいもの甘煮♥ さつまいも さとう マーガリン ■ほろりん華のナムル ほろりんどう 蕪ハブリカ のり さとう 濃口しょうゆ こま油 ■もやしのみそ汁 もやし あぶらあげ カットわかめ 混合削りぶし みそ	■*生活発表会* ■ごはん 米 ■牛肉の甘辛炒め きゅうにく たまねぎ だいご にんじん きぬさや キャノーラ油 だしパック さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 ■きゅうりのサラダ きゅうり はるさめ 蕪ハブリカ 濃口しょうゆ しもん果汁 さとう ■いちごゼリー かげりの素(いちご) ■あつあげのみそ汁 あつあげ えのき みずな 混合削りぶし みそ
	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。		小麦) ピーファンに変更	アレルギー対応はありません。
3時	■抹茶蒸しパン こめ粉 抹茶缶 パーキングパウダー さとう とうじゅう キャノーラ油	■菜飯おにぎり 米 菜めし ■おしゃぶりのこんにゃく おしゃぶりの昆布		■米粉のにんじんケーキ♥ にんじん こめ粉 コーンスターチ とうじゅう 水 さとう しお キャノーラ油 パーキングパウダー	■とうふナゲット 鶏ひき肉 木綿とうふ たまねぎ 鶏がらスープ かたくり粉 キャノーラ油 クチャップ
	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。		アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。
	174kcal - 528kcal 蛋白質 16.7g 脂質 15g 加砂糖 11.3mg 鉄 1.7mg 食塩 1.7g	174kcal - 539kcal 蛋白質 20.1g 脂質 12.3g 加砂糖 11.8mg 鉄 2.3mg 食塩 1.4g		174kcal - 404kcal 蛋白質 13.9g 脂質 11.8g 加砂糖 11.6mg 鉄 1.8mg 食塩 1.6g	174kcal - 463kcal 蛋白質 17.9g 脂質 16.2g 加砂糖 10.9mg 鉄 2.5mg 食塩 1.2g

	16	17	18	19	20
昼食	■ごはん 米 ■マーボー豆腐♥ 木綿とうふ 豚ひき肉 たまねぎ にんじん だいず華粒状 しょうが にんにく キャノーラ油 さとう 赤だしみそ みそ 鶏がらスープ さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 青ねぎ ■きゃべつのおえか きゃべつ にんじん きゅうり さとう 濃口しょうゆ ■青りんごゼリー かげりの素(青りんご) ■ピーンズスープ ピーファン さつまあげ ちら 混合削りぶし しお しょうが 濃口しょうゆ 鶏がらスープ こま油	■*生活発表会* ■ごはん 米 ■とり肉のてりやき♥ とりにく りょうり酒 しょうが 濃口しょうゆ かりん風 かたくり粉 ■ひじきの煮物 ひじき ★ちくわ にんじん えだまめ だしパック さとう 濃口しょうゆ ■にんじんしりしり にんじん ツナ きぬさや こま油 だしパック さとう 濃口しょうゆ ■たまねぎのみそ汁 たまねぎ あぶらあげ カットわかめ 混合削りぶし みそ	■*生活発表会* ■ごはん 米 ■チャプチェ ぶたにく はるさめ たまねぎ にんじん ピーマン だいず華粒状 しょうが キャノーラ油 りょうり酒 さとう かりん風 濃口しょうゆ 鶏がらスープ こま油 ■ごまつなのおけ和え こまつな ■サケフレーク 淡口しょうゆ さとう ■オレソウゼリー かげりの素(北汁) ■さつまいものみそ汁♥ さつまいも だいご 豆腐 混合削りぶし みそ	■ミートスパゲティ♥ ■冷凍スライスチキ 合いき肉 だいず水煮 たまねぎ トマト缶 クチャップ だいず華粒状 ウスターソース さとう ★フイヨン キャノーラ油 ■スマイルポテト♥ ポテト キャノーラ油 しお ■いんげんの和え物 いんげん ★ハム 蕪ハブリカ 濃口しょうゆ さとう ■コンソメスープ♥ きゃべつ にんじん きぬさや ★フイヨン さとう 濃口しょうゆ ラード	■キャロットライス♥ 米 にんじん マーガリン ★フイヨン パセリ缶 ■とり肉のシチュー♥ とりにく たまねぎ かぼちゃ はくさい にんじん マーガリン とうじゅう 薄味とうふ ★フイヨン さとう みそ ■プロコリーのごま和え プロコリー コーン さとう 濃口しょうゆ ■すりごま すりごま ■2種のキラキラゼリー♥ かげりの素(ピーチ) かげりの素(マスカット)
	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	魚類) サケフレークは入れない	小麦) ライスパスタに変更	ごま) すりごま・白ごまは入れない
3時	■あんまん こめ粉 さとう パーキングパウダー とうじゅう キャノーラ油 こしあん	■じゃがいものおやき じゃがいも 豚ひき肉 かたくり粉 ★フイヨン	■米粉のブルーベリーケーキ♥ ブルーベリージャム こめ粉 コーンスターチ とうじゅう 水 さとう しお キャノーラ油 パーキングパウダー	■ココロ焼きこうや 高野とうふ マーガリン さとう	■だごもち だご にんじん こめ粉 かたくり粉 鶏がらスープ こま油
	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。
	174kcal - 509kcal 蛋白質 18.7g 脂質 11.6g 加砂糖 12.9mg 鉄 2.6mg 食塩 1.4g	174kcal - 412kcal 蛋白質 18.9g 脂質 12.7g 加砂糖 8.6mg 鉄 2.2mg 食塩 1.4g	174kcal - 501kcal 蛋白質 15.9g 脂質 10.8g 加砂糖 12.0mg 鉄 2.1mg 食塩 1.4g	174kcal - 343kcal 蛋白質 16.4g 脂質 11.7g 加砂糖 10.9mg 鉄 2.4mg 食塩 2.6g	174kcal - 476kcal 蛋白質 13.7g 脂質 13.9g 加砂糖 9.2mg 鉄 1.7mg 食塩 1.4g





	月 23	火 24	水 25	木 26	金 27
■ ★天皇誕生日★	■ごはん 米 ■さばのヤンニョム風◆ さば のり のり酒 みりん風 しお ごま油 さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 キャノーラ油 ■ヤンニョムソース グチャップ 濃口しょうゆ みりん風 さとう にんにく かたくり粉 ■おぐらの昆布和え おくら コーン 塩こんぶ さとう 濃口しょうゆ ■ぶどうゼリー◆ カプセルの素(ぶどう) ■とうふのみぞじ 本綿とうふ ★さつまあげ みずな 混合削りぶし みそ	■焼肉ピラフ♥ 米 にんにく マーガリン だいす華粒状 しお 淡口しょうゆ ★パイヨン パセリ缶 ■トッピング) のりにく たまねぎ にんじん ビーマン キャノーラ油 濃口しょうゆ さとう りょうり酒 みりん風 しょうが にんにく ごま油 ■ほうろく味の和え物 ほうろくそう ★ちくわ 黄パプリカ 淡口しょうゆ さとう ■ブルーツ (オレンジ) ♥ オレンジ ■中華スープ だいこん あぶらあげ カットわかめ しょうが 鶏がらスープ 淡口しょうゆ ごま油	■まおだんじょう会★ ■ひき肉カレー 米 豚ひき肉 たまねぎ にんじん だいす華粒状 キャノーラ油 ★パイヨン さとう ★丸がツルカレールフ ■ポテトサラダ♥ じゃがいも アスパラガス コーン 赤パプリカ ★卵不使用マヨネーズ 穀物酢 さとう ★パイヨン ■いちご寒天♥ ストロベリー カプセルの素(いちご) かんてん さとう	■ごはん ■とり肉のスティックあげ こんにゃく しお こしょう さとう 塩こじ 濃口しょうゆ 鶏がらスープ しょうが にんにく かたくり粉 大豆白絞油 ■焼きあつあげのおろしソース あつあげ りょうり酒 濃口しょうゆ かたくり粉 ■おろしソース だいこん だしパック さとう 濃口しょうゆ かたくり粉 ■もやしのごまボン酢◆ もやし にんじん さやいんげん さとう 淡口しょうゆ 穀物酢 すりごま 白ごま ごま油 ■はくさいのみぞじ はくさい ★ちくわ 豆腐 混合削りぶし みそ	
アレルギー情報		魚類) とり肉に変更	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	ごま) すりごま・白ごまは入らない
3時		■にんじんドーナツ にんじん 本綿とうふ かたくり粉 しらたま粉 さとう キャノーラ油	■豆乳プリン (きなこ) ♥ とうじゅう さとう アガー きな粉 さとう	■とうふ入り抹茶の米粉ケーキ♥ 本綿とうふ こめ粉 かたくり粉 パーキングパウダー 抹茶缶 キャノーラ油 さとう	■スノーボールクッキー◆ こめ粉 コーンスターチ さとう パーキングパウダー マーガリン 粉糖
アレルギー情報		アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。	アレルギー対応はありません。
		144kcal 蛋白質 18g 脂質 19g 加砂糖 82mg 糖 2.2mg 食塩 1.4g	144kcal 蛋白質 16.8g 脂質 13.8g 加砂糖 115mg 糖 2.2mg 食塩 1.1g	144kcal 蛋白質 15.2g 脂質 14.6g 加砂糖 107mg 糖 2.3mg 食塩 1.7g	144kcal 蛋白質 20.3g 脂質 21.6g 加砂糖 114mg 糖 1.8mg 食塩 1.7g



2・3月は年長さん(おやつはほととの園児さん)に好きなメニューをお聞きして献立に入れています。残りの幼稚園生活の楽しみになればと思います。

リクエストメニュー

<給食>

- ・とうふハンバーグ
- ・ミートスパゲティ
- ・ミートボール
- ・スマイルポテト
- ・そうめんのみぞ汁
- ・とり肉のシチュー
- ・さつまいもの甘煮
- ・オレンジ
- ・マーボー豆腐
- ・ポテトサラダ
- ・キラキラゼリーゼリー
- ・いちご寒天

<おやつ>

- ・にんじんケーキ
- ・豆乳プリン
- ・抹茶の米粉ケーキ
- ・スノーボールクッキー
- ・ブルーベリージャムケーキ

この他、たくさんのリクエストありがとうございました♪
リクエストメニューには「♥」がついています。
3月も楽しみにお待ちしております!

節分って何を食べるの?

～節分とは?～
毎年2月3日ごろ(立春の前日)に行われる行事です。「一年間健康に過ごせますように」と願いを込めて悪いものを追い出す行事とされています。悪いものを追い出し、縁起の良いものを食べて、新しい季節を迎えるための行事です。

～どうして豆まきをする?～
豆まきには「魔除け」や「邪気払い」の意味があります。昔は、病気や災害など悪いものはすべて「鬼」の仕業だと考えられていたため、鬼を退治する効果がある豆を投げる風習が広がりました。

大豆は「畑のお肉」といわれるほど栄養価の高い食べ物です。給食では大豆の甘辛揚げを節分メニューとして提供します。
※炒り豆などは硬い為のどに詰まらないようによく噛んで食べるように注意してあげてくださいね。