

2026年2月 献立予定表（中期食）



日付	献立名	材料名
2 16 (月)	7倍粥 キャベツスープ 鶏肉のことこと煮 さつまいものとろとろ煮	米、水 かつおだし汁、キャベツ、ねぎ 鶏もも肉 さつまいも、にんじん、ブロッコリー
3 17 (火)	7倍粥 たまねぎのスープ かれいのふわふわ煮 こまつなにくたくた煮	米、水 かつお・昆布だし汁、たまねぎ かれい こまつな、にんじん
4 18 (水)	7倍粥 さつまいものスープ 鶏肉と野菜のことこと煮 きゅうりのすり流し	米、水 かつおだし汁、さつまいも、ねぎ 鶏むね肉、たまねぎ、にんじん、チンゲンサイ きゅうり
5 19 (木)	7倍粥 ほうれんそうのスープ 高野豆腐のだし煮 きゅうりのくたくた煮	米、水 かつおだし汁、ほうれんそう 凍り豆腐、かつおだし汁 きゅうり、にんじん、コーン（冷凍）
6 20 (金)	かれいと野菜の粥 ほうれんそうのスープ マッシュポテト	米、かつおだし汁、かれい、ねぎ、にんじん かつおだし汁、ほうれんそう じゃがいも
7 21 (土)	7倍粥 ねぎのスープ 豆腐のそぼろ煮 はくさいのことこと煮	米、水 かつおだし汁、ねぎ 木綿豆腐、たまねぎ、鶏ひき肉、かつおだし汁 はくさい、にんじん
9 (月)	7倍粥 たまねぎのスープ かれいのふわふわ煮 こまつなにくたくた煮	米、水 かつおだし汁、たまねぎ かれい こまつな、にんじん、コーン（冷凍）
10 24 (火)	7倍粥 じゃがいもののスープ とうふのとろとろ煮 ほうれんそうのだし煮	米、水 かつおだし汁、じゃがいも 木綿豆腐、しらす干し、にんじん かつおだし汁、ほうれんそう、キャベツ、コーン（冷凍）
25 (水)	7倍粥 たまねぎのスープ かれいのふわふわ煮 ピーマンのとろとろ煮	米、水 かつおだし汁、たまねぎ、こまつな かれい ピーマン、にんじん
12 26 (木)	7倍粥 なすのスープ 鶏肉のとろとろ煮 はくさいのとろみ煮	米、水 かつおだし汁、なす 鶏もも肉 はくさい、チンゲンサイ、にんじん
13 27 (金)	7倍粥 だいこんのスープ かれいのふわふわ煮 ブロッコリーのだし煮	米、水 かつおだし汁、だいこん、ねぎ かれい かつおだし汁、ブロッコリー、にんじん
14 28 (土)	7倍粥 チンゲンサイのスープ 鶏肉とキャベツのことこと煮 かぼちゃのやわらか煮	米、水 かつおだし汁、チンゲンサイ、にんじん 鶏むね肉、キャベツ、ピーマン、コーン（冷凍） かぼちゃ

◎食材仕入れの都合により献立が変更になる場合があります。ご了承下さい。

◎乳児クラスは未食の食材は給食で提供しません。

食品確認票を参考にご家庭で2回以上喫食しましたらお知らせ下さい。

◎食材によりとろみをつけるため片栗粉を使用します。

◎しらす干しは、えびやかに類が混ざる漁法で漁獲されたものを使用する場合がございます。

