

2月こんだて表

後期



2026年（令和8年）井手町立玉川保育園

にち	ようび	こんだて名	材料名		
			き	あか	みどり
2	月	豆腐と豚肉の中華煮 ささみとキャベツのクリーム煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	豆腐 豚肉・鶏ささみ 粉ミルク	人参・もやし 玉ねぎ・キャベツ クリームコーン・きゅうり
3	火	豆腐のそぼろ煮 野菜と大豆の煮物 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 麴	大豆水煮 鶏むねミンチ 豆腐	人参 玉ねぎ・小松菜 キャベツ
4	水	鮭のあんかけ キャベツのうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	鮭	人参・玉ねぎ キャベツ・白菜 クリームコーン
5	木	かぶのクリーム煮 じゃがいものぼってり煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 じゃがいも	鶏肉 粉ミルク	人参・玉ねぎ かぶ・クリームコーン ブロッコリー
6	木	じゃが芋と鶏肉の煮物 そうめん入り味噌汁 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉・じゃがいも そうめん	鶏肉 わかめ 味噌	人参 玉ねぎ・白菜 三度豆
9	月	うどん 白菜のくたくた煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 うどん	鶏むねミンチ	人参・玉ねぎ 白菜 キャベツ
10	火	大根と鶏つくねの煮物 野菜のじゃこ和え 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	鶏ミンチ ちりめんじゃこ	人参・玉ねぎ 大根 小松菜・キャベツ
12	木	鶏のあんかけ ブロッコリーと豆腐のうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	鶏肉 豆腐	人参 玉ねぎ ブロッコリー
13	金	すき焼き風煮 キャベツの味噌汁 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 麴	牛肉 豆腐 そうめん	人参・玉ねぎ キャベツ 白菜
16	月	鶏肉のクリーム煮 キャベツのくたくた煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	鶏肉 粉ミルク	人参・玉ねぎ キャベツ クリームコーン・きゅうり
17	火	白身魚のあんかけ 白菜の味噌汁 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	白身魚 わかめ 味噌	人参・玉ねぎ 小松菜 もやし・白菜
18	水	豆腐のあんかけ 白菜と肉だんごのスープ煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	豆腐 豚ミンチ	人参・玉ねぎ ほうれん草 白菜
19	木	肉じゃが キャベツのうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉・麴 じゃがいも	牛肉	人参・玉ねぎ キャベツ きゅうり
20	金	白菜のそぼろ煮 キャベツと豆腐のうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	豆腐 鶏むねミンチ ひじき	人参・玉ねぎ キャベツ きゅうり・白菜
24	火	肉だんごのうま煮 かぼちゃのあんかけ 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉	豆腐 豚ミンチ 鶏ミンチ	人参・玉ねぎ クリームコーン・かぼちゃ きゅうり
25	水	野菜のそぼろ煮 大根のぼってり煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 麴	鶏むねミンチ	大根・人参 キャベツ・玉ねぎ 三度豆
26	木	白身魚のあんかけ 野菜のうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 麴	白身魚	人参・玉ねぎ 小松菜・キャベツ チンゲン菜
27	金	ブロッコリーと肉だんごのスープ煮 高野豆腐のうま煮 軟飯（おかゆ）	米 片栗粉 麴	鶏ミンチ 豚ミンチ 高野豆腐	人参・玉ねぎ ブロッコリー 白菜

※行事、その他により、献立や材料を変更することがありますのでご了承ください。