2月の献立　2/2～2/14

2026年　　みつばち保育園

日/曜日	主食	献立名	あか	きいろ	みどり	おやつ
2 ／ 月	ごはん	高野豆腐のそぼろごはん 小松菜のしらすあえ 味噌汁	高野豆腐、豚ひき肉 しらす干し 油揚げ	 里芋	しょうが、人参、さやいんげん 小松菜 大根	豆腐カンパーニュ （小麦） 豆乳
3 ／ 火	ごはん	鬼ライス ししゃも ねぎ汁	大豆、豚ひき肉 ししゃも	じゃがいも、パン粉	玉葱、人参 玉葱、人参、大根、白菜、長ねぎ、葉ねぎ	きびだんご みかん
4 ／ 水	ごはん	五目いため カリフラワーのおかか和え 味噌汁	豚ばら肉 かつおぶし 豆腐、焼きふ	 	椎茸（乾）、人参、青梗菜、玉葱、ニンニク、しょうが、きくらげ カリフラワー、ブロッコリー なめこ、葉ねぎ	安倍川マカロニ （小麦） みかん
5 ／ 木	ごはん	大根と鶏肉の煮物 山吹あえ 味噌汁	鶏胸肉、油揚げ 鶏卵 油揚げ	 	大根、まこんぶ、人参 小松菜、人参、焼き海苔 キャベツ、葉ねぎ	芋切干 豆乳
6 ／ 金	ごはん	カボチャのチーズ焼き かぶサラダ 味噌汁	鶏ひき肉、チーズ ロースハム	 	かぼちゃ、玉葱、パセリ かぶ、ゆず 小松菜、えのきたけ、長ねぎ	ツナマヨパン （小麦） みかん
7 ／ 土	めん	ラーメン ふかし芋 チーズ・バナナ	鶏胸肉 チーズ	中華麺 さつまいも 	人参、キャベツ、もやし、葉ねぎ バナナ	おせんべい
9 ／ 月	ごはん	魚の煮付け さといものゴマサラダ 大根の味噌汁	まかじき ちくわ 油揚げ	 里芋、ごま 	しょうが ブロッコリー 大根、葉ねぎ	おからドーナツ （鶏卵、小麦）
10 ／ 火	ごはん	大豆のコロッケ 大根サラダ 味噌汁	豚ひき肉、大豆 ロースハム 	じゃがいも、小麦粉 パン粉 	人参 かぶ、ゆず 玉葱、えのきたけ、しめじ、わかめ	さつまいもパン
12 ／ 木	ごはん	鶏手羽元の甘辛煮 冬のオーロラ温野菜 すまし汁	鶏手羽元 	 じゃがいも 	しょうが 大根、人参、ブロッコリー、長ねぎ 白菜、えのきたけ、しめじ、葉ねぎ	恐竜の卵
13 ／ 金	ごはん	野菜の味噌煮 白菜のおひたし あったまっちゃうスープ	豚ばら肉、さつま揚げ かつおぶし 豆腐、鶏ささみ	さつまいも 	人参、玉葱、生椎茸、小松菜、しょうが 白菜、もやし にんにく、しょうが、長ねぎ、小松菜	かりかりせんべい （小麦、乳）
14 ／ 土	めん	やきそば ブロッコリーのおかか和え チーズ・バナナ	豚もも肉 かつおぶし チーズ	蒸し中華めん 	人参、玉葱、青ピーマン、キャベツ ブロッコリー バナナ	ビスケット （小麦）

※　おやつについてはアレルギー特定原材料7品目（卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生）のみ表示いたします。

～ 節分の恵方巻 ～　　今年の節分は2月3日で恵方は南南東！

いつのまにか節分に食べる代表的な縁起物になった恵方巻。太巻き寿司をその年の歳徳神（としとくじん）がいる方角である「恵方」を向いて食べることで、福を呼び込むとされています。もともとは関西地方の風習といわれ、現在では全国的に定着しました。

恵方巻きの具材に厳密な決まりはありませんが、七福神にちなんで7種類の具材を入れるのが定番です。
それぞれに縁起のよい意味があります。

・穴子・うなぎ　長い姿から、長寿や出世を願う
・えび　腰が曲がるまで長生きできるよう、長寿を願う
・かんぴょう　細く長い形から、長寿や縁結びを願う
・伊達巻・卵焼き　黄金色に見えることから、金運上昇の縁起物
・椎茸煮　神様への供物とされ、身を守る意味
・桜でんぷ　鯛などを使い、「おめでたい」を表す
・きゅうり　「九の利」に通じ、利益や商売繁栄を願う