

みどりの森保育園(一般)

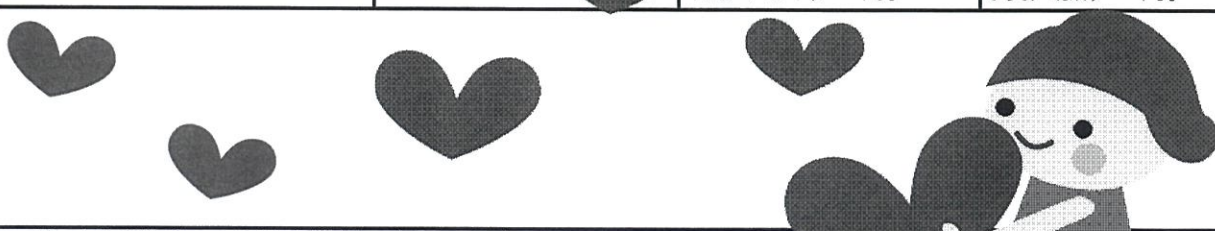
2026年02月分の献立

	月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日		土曜日	
午前	2	ふかし芋 牛乳	3	おせんべい 牛乳	4	バナナ いりこ 牛乳	5	米粉蒸しパン 牛乳	6	おせんべい 牛乳	7	おせんべい 牛乳
昼食	御飯 いよかん 小松菜の味噌汁 さわらの西京焼き じゃが芋と人参のきんぴら		節分・お楽しみメニュー		御飯 オレンジ もやしとニラの豆腐スープ 菊花しゅうまい 粉ふき芋 きゅうりとわかめの酢の物		タンメン 人参じゃこサラダ バナナ		御飯 グレープフルーツ じゃが芋ともやしの味噌汁 のり塩から揚げ ツナときゅうりの酢の物		きつねうどん レンコン胡麻サラダ バナナ	
午後	豆腐と米粉の抹茶マフィン 牛乳		太巻き 牛乳		さつま芋のケーキ 牛乳		南瓜クッキー 牛乳		あんバタートースト 牛乳		ツナ昆布おにぎり 牛乳	
午前	9	ふかし芋 牛乳	10	おせんべい 牛乳	11		12	米粉蒸しパン 牛乳	13	おせんべい 牛乳	14	ミニハート 牛乳
昼食	御飯 オレンジ 白菜と油揚げの味噌汁 煮魚 ほうれん草とモヤシの胡麻和え		お誕生会お楽しみメニュー		建国記念の日		けんちんうどん 揚げさつま芋 バナナ		御飯 さつま芋の味噌汁 鶏肉のおかかマヨ焼き 大根とじゃこの和えもの グレープフルーツ		マーボー丼 エノキとモヤシのスープ コロコロサラダ バナナ	
午後	パインケーキ 牛乳		チョコチップマフィン 牛乳				中華おこわ 牛乳		ホットケーキ 牛乳		黒ごまクッキー 牛乳	
午前	16	ふかし芋 牛乳	17	おせんべい 牛乳	18	バナナ いりこ 牛乳	19	米粉蒸しパン 牛乳	20	おせんべい 牛乳	21	おせんべい 牛乳
昼食	御飯 いよかん 小松菜の味噌汁 さわらの西京焼き じゃが芋と人参のきんぴら		はちみつパン バナナ ジュリアンヌスープ タンドリーチキン 大根とおかかのサラダ		御飯 オレンジ もやしとニラの豆腐スープ 菊花しゅうまい 粉ふき芋 きゅうりとわかめの酢の物		タンメン 人参じゃこサラダ バナナ		御飯 グレープフルーツ じゃが芋ともやしの味噌汁 のり塩から揚げ ツナときゅうりの酢の物		きつねうどん レンコン胡麻サラダ バナナ	
午後	豆腐と米粉の抹茶マフィン 牛乳		かっぱ巻き 牛乳		さつま芋のケーキ 牛乳		鶏そぼろおにぎり 牛乳		あんバタートースト 牛乳		ツナ昆布おにぎり 牛乳	
午前	23		24	おせんべい 牛乳	25	バナナ いりこ 牛乳	26	米粉蒸しパン 牛乳	27	おせんべい 牛乳	28	ミニハート 牛乳
昼食	天皇誕生日		グラタンパン ほうれん草とえのきのスープ ブロッコリーとツナのサラダ バナナ		御飯 大根の味噌汁 肉じゃが カブの塩昆布和え 伊予かん		けんちんうどん 揚げさつま芋 バナナ		御飯 さつま芋の味噌汁 鶏肉のおかかマヨ焼き 大根とじゃこの和えもの グレープフルーツ		マーボー丼 エノキとモヤシのスープ コロコロサラダ バナナ	
午後			梅しらすおにぎり 牛乳		ジャムサンド 牛乳		中華おこわ 牛乳		ホットケーキ 牛乳		黒ごまクッキー 牛乳	
	☆今月の平均栄養価 3～5歳 エネルギー 540kcal たんぱく質 20.4g 脂 質 17.4g 1～2歳 485kcal 18.9g 16.3g											

■行事・食材の都合により変更になる場合があります。

みどりの森保育園(卵・乳・小麦・大麦・胡麻除去)

2026年02月分の献立

	月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日		土曜日	
午前	2	ふかし芋 牛乳	3	おせんべい 牛乳	4	バナナ いりこ 牛乳	5	米粉蒸しパン 牛乳	6	おせんべい 牛乳	7	おせんべい 牛乳
昼食	御飯 いよかん 小松菜の味噌汁 さわらの西京焼き じゃが芋と人参のきんぴら（胡麻）		ドライカレー いわしのつみれスープ ツナと大豆のサラダ バナナ		御飯 オレンジ もやしとニラの豆腐スープ 菊花しゅうまい（シュウマイの皮） 粉ふき芋 きゅうりとわかめの酢の物		タンメン（中華麺） 人参じゃこサラダ バナナ		御飯 グレープフルーツ じゃが芋ともやしの味噌汁 のり塩から揚げ ツナときゅうりの酢の物		きつねうどん（うどん） レンコン胡麻サラダ（胡麻） バナナ	
午後	豆腐と米粉の抹茶マフィン（卵） 牛乳		太巻き（カニカマ） 牛乳		さつま芋のケーキ（バター、卵、牛乳、小麦） 牛乳		南瓜クッキー（小麦） 牛乳		あんバタートースト（食パン、バター） 牛乳		ツナ昆布おにぎり 牛乳	
午前	9	ふかし芋 牛乳	10	おせんべい 牛乳	11	建国記念の日	12	米粉蒸しパン 牛乳	13	おせんべい 牛乳	14	ミニハート 牛乳
昼食	御飯 オレンジ 白菜と油揚げの味噌汁 煮魚 ほうれん草とモヤシの胡麻和え		グラタンパン（食パン、バター、牛乳、チーズ） バナナ ほうれん草とえのきのスープ ブロッコリーとツナのサラダ		けんちんうどん（うどん） 揚げさつま芋 バナナ		御飯 さつま芋の味噌汁 鶏肉のおかかマヨ焼き 大根とじゃこの和えもの グレープフルーツ		マーボー丼 エノキとモヤシのスープ コロコロサラダ バナナ			
午後	パインケーキ（卵、小麦） 牛乳		チョコチップマフィン（卵、バター、小麦） 牛乳				中華おこわ 牛乳		ホットケーキ（小麦、卵、牛乳、バター） 牛乳		黒ごまクッキー（バター、小麦、胡麻） 牛乳	
午前	16	ふかし芋 牛乳	17	おせんべい 牛乳	18	バナナ いりこ 牛乳	19	米粉蒸しパン 牛乳	20	おせんべい 牛乳	21	おせんべい 牛乳
昼食	御飯 いよかん 小松菜の味噌汁 さわらの西京焼き じゃが芋と人参のきんぴら（胡麻）		はちみつパン（パン、バター） ジュリアンヌスープ バナナ タンドリーチキン（ヨーグルト） 大根とおかかのサラダ		御飯 オレンジ もやしとニラの豆腐スープ 菊花しゅうまい（シュウマイの皮） 粉ふき芋 きゅうりとわかめの酢の物		タンメン（中華麺） 人参じゃこサラダ バナナ		御飯 グレープフルーツ じゃが芋ともやしの味噌汁 のり塩から揚げ ツナときゅうりの酢の物		きつねうどん（うどん） レンコン胡麻サラダ（胡麻） バナナ	
午後	豆腐と米粉の抹茶マフィン（卵） 牛乳		かっぱ巻き（胡麻） 牛乳		さつま芋のケーキ（バター、卵、牛乳、小麦） 牛乳		鶏そぼろおにぎり 牛乳		あんバタートースト（食パン、バター） 牛乳		ツナ昆布おにぎり 牛乳	
午前	23	天皇誕生日	24	おせんべい 牛乳	25	バナナ いりこ 牛乳	26	米粉蒸しパン 牛乳	27	おせんべい 牛乳	28	ミニハート 牛乳
昼食	グラタンパン（食パン、バター、牛乳、チーズ） バナナ ほうれん草とえのきのスープ ブロッコリーとツナのサラダ		御飯 大根の味噌汁 肉じゃが カブの塩昆布和え 伊予かん		けんちんうどん（うどん） 揚げさつま芋 バナナ		御飯 さつま芋の味噌汁 鶏肉のおかかマヨ焼き 大根とじゃこの和えもの グレープフルーツ		マーボー丼 エノキとモヤシのスープ コロコロサラダ バナナ			
午後			梅しらすおにぎり 牛乳		ジャムサンド（パン） 牛乳		中華おこわ 牛乳		ホットケーキ（小麦、卵、牛乳、バター） 牛乳		黒ごまクッキー（バター、小麦、胡麻） 牛乳	
☆今月の平均栄養価 3～5歳 1～2歳 エネルギー 540kcal 485kcal たんぱく質 20.4g 18.9g 脂 質 17.4g 16.3g 保護者 園長 キッチン (/) 												

■行事・食材の都合により変更になる場合があります。
■ロールパンは乳・卵なしを使用しています。
■食パンは乳なしパンへ変更します。

■パンは米粉パン、麺は米粉麺へ変更します。
■小麦を使用したおやつは米粉に変更します。
■おやつは牛乳は豆乳へ変更します。



2026.2

知っているようで知らない！「和食」の奥深さと子どもの成長

2013年、日本の伝統的な食文化「和食」はユネスコ無形文化遺産に登録されました。和食は、単なる献立ではなく、日本人の自然観や生活習慣に基づいた特別な文化です。園ではこの和食文化を大切に、子どもたちの食育に取り組んでいます。

★そもそも「和食」ってなに？

「和食」とは、ごはんを中心に、汁物、主菜（魚や肉）、副菜（野菜や海藻）を組み合わせる食事です。一汁二菜が基本ですが、カレーライスやお寿司もごはんが中心なので、和食の一つといえるでしょう。

★和食の柱「五感」「五色」「五味」「五法」の考え方

和食の知恵	内容	子どもへの働きかけ
五感 	視覚（盛り付け）、聴覚（食事の音）、嗅覚（香り）、味覚（五味）、触覚（食感）のすべてで料理を楽しむこと	園では「カリカリ」「ツルツル」などの食感を大切に、食事での会話を通して五感を意識させています。
五色 	赤・黄・緑・黒・白の5色を食卓に取り入れること	栄養バランスが自然と整うだけでなく、視覚で季節や彩りを楽しめます。
五味 	甘味・酸味・塩味・苦味・うま味の5つの味を意識し、料理の中で複雑な味わいを作り出すこと	複数の味を組み合わせることで、素材の持つ味わいに深みが増し、食べ物に対する興味や探求心を育てます。
五法 	生（切る）・煮る・焼く・揚げる・蒸すの5つの調理法を使うこと	多様な調理法で、一つの食材から様々な味や食感を引き出し、食卓を豊かにします。

★和食が持つ、日本の文化とつながる5つの特徴

1・自然の尊重と繊細な季節感を楽しむ

園の給食では、旬の食材を積極的に取り入れ、「季節を感じる心」を育てています。「寒い冬には、だいこんが甘いね」「春はいちごが美味しいね」といった発見を大切にしています。

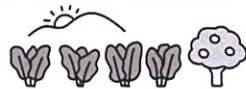
2・調理・加工の独自性

・「だし」の活用：昆布やかつお節から丁寧にとった「だし」が基本。素材のうま味を活かすため、油や調味料を控えめにでき、結果として健康的で薄味な食事が実現します。

・多様な発酵食品：味噌、醤油、漬物など、微生物の力でできた発酵食品が、和食の味の深みを作り、さらには腸内環境を整える健康効果ももたらします。

3・行事と密接なつながり

正月のおせち料理、ひな祭りのちらし寿司など、和食は地域の行事と密接に結びついています。行事食は、食材の持つ意味や家族・地域とのつながりを子どもたちに伝えます。



4・日本独自の知恵「乾物（乾燥食品）」の力

・保存の知恵：干し椎茸、切干だいこん、ひじき、高野豆腐などの乾物は、昔ながらの食材を長持ちさせる知恵です。

・栄養が凝縮！：天日で乾燥させることで、ビタミンDやカルシウム、食物繊維などの栄養価が生の状態よりも大幅にアップします。

・子どもの食育：園では、乾物を水で戻す前の硬い状態を触らせたり、水に浸すと膨らむ様子を見せたりして、食べ物の変化を学ぶきっかけにしています。乾物特有の豊かな風味は、好き嫌いを減らす手助けにもなります。



5・豊かな自然の恵みと異文化の融合

・海と山の幸：海に囲まれた日本の豊かな自然は、多様な食材をもたらします。米、魚、野菜、海藻、きのこなど、バラエティ豊かな食材が使われます。

・柔軟な受容：カレーライスやラーメンなども、日本の食文化に組み込まれて独自に発展しました。新しいものを取り入れ、日本の風土に合うように進化する柔軟性も和食の特徴です。

★なぜ、和食が子どもにとって良いの？

ポイント	具体的な効果
栄養バランスの良さ	和食は、主食（エネルギー源となる）、主菜（体をつくる）、副菜（体の調子を整える）をバランス良く摂取できます。
豊かな味覚の発達	「うま味」を活かした薄味は、濃い味付けに頼らず、素材本来の味を知る練習になります。幼少期に豊かな味覚を育むことは、偏食を防ぎ、一生の財産となります。
健康的な食習慣	食物繊維が豊富な海藻や豆類、野菜を多く使い、脂質が控えめ。生活習慣病の予防にもつながる、世界に誇る健康的な食スタイルです。
姿勢と集中力の育成	箸を使って食べることで、手先の細かい運動能力（巧緻性）の発達を促し、正しい姿勢で食事することにつながります。

★和食で食卓を豊かに！

1・まずは「ごはん」に「汁」をプラス

まずは具沢山のお味噌汁を添えてみましょう。これ一つで、水分、野菜、大豆製品など、様々な栄養素が摂取できます。

2・旬の食材を会話に

「この野菜は今が一番美味しいんだって！」「どうやって育つか知ってる？」など、会話を通じて食材への興味を深めましょう。



先月の食育のようす

一月は七草がゆ、餅つきとお正月ムードの食育から始まりました。幼児クラスでは「病気にならずに元気で過ごせるように七草がゆを食べるんだよ。」と話した後で小さなかぶや大根の入った七草を見ました。お餅つきではゆり組さんが前日もち米を洗い、当日は大声援の中柔らかく、美味しいお餅をついてくれました。