



2月の給食だよ

令和7年度
やまぐち保育園

《1～3月のテーマ》
食事やマナーに興味を
持って食べる
《献立作成上の考慮》
体が温まる食材を取り
入れ、バランスの良い
献立を立てる。

《行事食》

3日(火) 豆まき会
27日(金) 誕生会
※ご飯はいりません。

※園では年齢に応じて
牛乳を1人当たり
50～200ml飲んでいきます。

日	曜	3歳未満児			副 食			3時のおやつ
		朝のおやつ	主 食					
2	月	バナナ	牛乳	麦ごはん	他人丼	マセドアンサラダ	はんぺんのチーズ焼き	揚げカレーパン
3	火	コンソメポテト	牛乳		<豆まき会> 鬼ライス・チキンバー・ブロッコリーのおかか和え・清汁・ババロア			手作りおこし
4	水	ミニサラダ	ヤクルト	パン	肉団子スープ	白菜のクリームパスタ	スクランブルエッグ	シュニッテン・いりこ
5	木	人参ゼリー	牛乳	麦ごはん	せんだご汁	拌三絲	魚の黄金焼き	たこ焼き・いりこ
6	金	乳ボーロ	R-1	パン	麻婆豆腐	ごまみそドレッシングサラダ	ハムステーキ	カラフルクッキー・いりこ (ほし:ブレーンクッキー)
7	土	たべっ子どうぶつ	ヤクルト	麦ごはん	あんかけ丼	ごぼうとコーンのサラダ	かぼちゃの甘煮	
9	月	クラッカーサンド	牛乳	麦ごはん	豆腐の味噌汁	ひじきの炒め煮	魚のごま焼きサクサク	黒糖ラスク・いりこ
10	火	白い風船	ヤクルト	パン	ビーフシチュー	もやしのナムル	五目卵焼き	ころころチーズパン・いりこ
12	木	りんご	R-1	麦ごはん	三色丼	じゃが芋のドレッシング和え	揚げぎょうざ (ほし:焼きぎょうざ)	ちゃんぽん
13	金	黄粉芋	牛乳	パン	蓮根スープ	パリパリサラダ	鶏の梅みそ焼き	チョコレートケーキ (ほし:ココアケーキ)
14	土	チョイス	ヤクルト	麦ごはん	肉じゃが	マカロニサラダ	レバーの甘辛煮	
16	月	丸ボーロ	ヤクルト	パン	ぎょうざスープ	ナポリタン	ちくわの磯辺揚げ	チーズスティック・いりこ
17	火	ぶどうゼリー	牛乳	麦ごはん	根菜カレー	白菜とツナのサラダ	ニラ玉	帽子パン・いりこ
18	水	雪の宿	R-1	パン	コンソメスープ	ラザニア	ブロッコリーの和え物	菜めしおにぎり・漬物
19	木	バナナ	牛乳	麦ごはん	大根の味噌汁	ポテトサラダ	栄養揚げ	お麩の黒糖きなこ
20	金	手作りクッキー	牛乳	パン	具だくさんコーンスープ	じゃこサラダ	和風豆乳ハンバーグ	がね揚げ・いりこ
21	土	ウエハース	ヤクルト	麦ごはん	肉豆腐丼	春雨サラダ	魚肉ソーセージの甘辛炒め	
24	火	ビスコ	ヤクルト	麦ごはん	わかめスープ	五目ビーフン	魚の味噌焼き	マラーカオ・いりこ
25	水	りんご	R-1	パン	豆乳クリームパスタ	ほうれん草のツナコーン炒め	かぼちゃの天ぷら	手作り肉まん・いりこ
26	木	蒸し芋	牛乳	麦ごはん	南関あげ丼	シソマヨサラダ	はんぺんチキンナゲット	五目うどん
27	金	マカロニあべ川	牛乳		<誕生会・バイキング(にじ・つき)> インド風まぜご飯・のり塩唐揚げ 和風コールスローサラダ・カニカマススープ・ココアミルクゼリー			小豆サンド・いりこ
28	土	まがりせんべい	ヤクルト	パン	かぼちゃのくず煮	しらすときゅうりの酢の物	ウインナーソテー	

※ほし組は食材や調理方法に応じて献立が異なる場合があります。



おすすめレシピ

～白菜のクリームパスタ～



【作り方】

- 鍋に湯を沸かし、袋の表示通りにスパゲティをゆでる。
 - 白菜はざく切り、ウインナーは輪切り、玉葱は薄切りに切る。
 - フライパンにバターを溶かし、白菜と玉葱を炒める。
しんなりしたらウインナーを加えて炒める。
 - ボウルに小麦粉を入れ、牛乳を少しずつ加えて泡立て器でよくまぜ合わせる。
しっかりまざったらフライパンにまわし入れる。
 - コンソメを加えてまぜながら煮込み、溶けたら塩・こしょうで味を調える。
とろみがついたらゆで上がったスパゲティを加え、ソースをからませる。
- ※ 白菜はしんなりするまでよく炒めると、とろとろになります。
ソースのとろみがつきすぎた場合、牛乳を少しずつ足し調節してください。



【材料】(大人2人分)

スパゲティ	200g
白菜	700g
ウインナー	150g
玉葱	300g
バター	30g
牛乳	3カップ
小麦粉	大さじ4
コンソメ	大さじ1強
塩・こしょう	適量