

令和7年度 子苑第一幼稚園 2月こんだて



月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
2月2日	2月3日	2月4日	2月5日	2月6日
ハヤシライス、ウインナー、かにかまサラダ、チーズ、パイン缶	ご飯、イワシの生姜煮、白菜の煮びたし、マカロニサラダ、節分汁、味付け海苔、バナナ	フレッシュローレル、塩ラーメン、ミートボール、グリーンサラダ、牛乳、オレンジゼリー	ご飯、麻婆豆腐、春巻き、ほうれん草お浸し、中華スープ、ヨーグルト	ご飯、ソースカツ、ひじきの五目煮、ハムサラダ、みそ汁、フルーツポンチ
米、豚肉、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、ハヤシフレック、／ポークウインナー、／カニ足フレック、キャベツ、きゅうり、マヨネーズ、／チーズ、／パイン缶、	米、／いわしの生姜煮、／はくさい、油揚げ、和風だしの素、しょうゆ、みりん、／マカロニ、きゅうり、ハム（細切り）、マヨネーズ、／豚肉、だいこん、にんじん、千切り牛蒡、里芋、大豆水煮、和風だしの素、赤みそ、／味付けのり、／バナナ、	フレッシュローレル、／干し中華めん、豚肉、にんじん、はくさい、緑豆もやし、ねぎ、かまぼこ、中華王、／ミートボール、／キャベツ、きゅうり、ブロッコリー、和風ドレッシング、／牛乳、／オレンジゼリー、	米、／豚ひき肉、木綿豆腐、にら、マーボ豆腐の素、／春巻き、油、／ほうれん草、かつお節、ごま、しょうゆ、／鶏ひき肉、たまねぎ、卵、中華味、／ヨーグルト、	米、／豚カツ、油、とんかつソース、／鶏コマ、長ひじき、大豆水煮、にんじん、油揚げ、和風だしの素、しょうゆ、砂糖、／ハム（細切り）、キャベツ、きゅうり、胡麻ドレッシング、／さといも、こまつな、にんじん、油揚げ、赤みそ、／みかん缶、アレンジダイゼリーみか
2月9日	2月10日	2月11日	2月12日	2月13日
わかめごはん、鯖のカレー煮、野菜炒め、マカロニあべかわ、ワンドンスープ、もも缶	ジャムパン、カレーうどん、シューマイ、もやしのお浸し、牛乳、オレンジ	建国記念の日 	チキンライス、フライドポテト、チーズオムレツ、ブロッコリー、コーンポタージュ、ローリー	ご飯、メンチカツ、切干大根の旨煮、コールスローサラダ、モズクのすまし汁、ミニゼリー
米、わかめごはんの素、／さばカレー煮、／豚肉、キャベツ、にんじん、ピーマン、コンソメ、／マカロニ、きな粉、砂糖、／ワンドンの皮、鶏ひき肉、ねぎ、はくさい、かまぼこ、中華味、／もも缶、	イチゴジャムパン、／干しうどん、豚肉、たまねぎ、油揚げ、にんじん、和風だしの素、しょうゆ、カレールウ、／ポークシューマイ、／緑豆もやし、ほうれん草、コーン缶、しょうゆ、／牛乳、／オレンジ、	建国記念の日（けんこくきねんのひ）は、日本の国民の祝日の一つ。国民の祝日に関する法律で「建国をしのび、国を愛する心を養う。」と規定している。1966年（昭和41年）の祝日法改正により国民の祝日	米、鶏コマ、たまねぎ、にんじん、ケチャップ、砂糖、／フライドポテト、油、／チーズオムレツ、／ブロッコリー、和風ドレッシング、／コーン缶、コーンポタージュ、／ローリー、	米、／メンチカツ、油、／切り干しだいこん、にんじん、油揚げ、かつお・昆布だし汁、しょうゆ、みりん、砂糖、／ハム（細切り）、キャベツ、きゅうり、コールスロードレッシング、／もずく、卵、にんじん、えのきたけ、木綿豆腐、しょうゆ、和風だしの素、片栗粉、／ミニ
2月16日	2月17日	2月18日	2月19日	2月20日
親子丼、餃子、里芋の煮物、スパサラダ、青リンゴゼリー	ご飯、レバーの味噌煮、南瓜煮、コーンサラダ、けんちん汁、プリン	クロワッサン、スパゲティミートソース、チキンナゲット、ブロッコリー、コンソメスープ、オレンジ、牛乳	ご飯、から揚げ、金平ごぼう、ほうれん草とひじきのサラダ、玉葱の味噌汁、ミニゼリー	二色丼、鰯の大葉フライ、ポテトサラダ、すまし汁、ローリー
米、鶏肉、卵、たまねぎ、干しいたけ、かまぼこ、和風だしの素、しょうゆ、砂糖、／ぎょうざ、油、／里芋、切りイカ、和風だしの素、しょうゆ、砂糖、／スパゲティ、ハム、きゅうり、マヨネーズ、／青りんごゼリー、	米、／鶏レバー、田楽味噌、／かぼちゃ、角切り昆布、しょうゆ、和風だしの素、砂糖、／キャベツ、きゅうり、コーン缶、胡麻ドレッシング、／鶏コマ、木綿豆腐、だいこん、にんじん、ねぎ、千切り牛蒡、和風だしの素、しょうゆ、／プリン、	クロワッサン、／スパゲティ、豚ひき肉、たまねぎ、ミートソース、／チキンナゲット、油、／ブロッコリー、コーンクリーミーードレッシング、／ポークウインナー、じゃがいも、キャベツ、たまねぎ、にんじん、コンソメ、／オレンジ、／牛乳、	米、／鶏もも肉、から揚げ粉、油、／千切り牛蒡、にんじん、ごま、和風だしの素、しょうゆ、砂糖、／華ひじき、ほうれん草、コーン缶、ツナ、マヨネーズ、しょうゆ、砂糖、すりごま、／たまねぎ、油揚げ、焼ふ、和風だしの素、赤みそ、／ミニゼリー、	米、鶏ひき肉、錦糸卵、しょうゆ、和風だしの素、砂糖、／鰯の大葉フライ、／じゃがいも、きゅうり、ハム、マヨネーズ、／干しいたけ、小松菜、焼ふ、和風だしの素、しょうゆ、／ローリー、
2月23日	2月24日	2月25日	2月26日	2月27日
天皇誕生日 	カレーライス、れんこんはさみ揚げ、大根サラダ、チーズ、プリン	黒パン、とん汁うどん、イカフライ、小松菜のおかかあえ、牛乳、バナナ	ご飯、すき焼き風うま煮、厚焼き玉子、かぼちゃのサラダ（ハム）、もやしの味噌汁、みかん缶	ご飯、チキンカツ、厚揚げの煮物、ツナサラダ、クリームシチュー、ももゼリー
第126代天皇徳仁天皇様の誕生日（てんのうたんじょうび）。日本の国民の祝日の一つである。外交上ではナショナル・デーとして扱われている。	米、豚肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、カレールウフレック、／蓮根はさみ揚げ、／だいこん、きゅうり、かつお節、和風ドレッシング、／チーズ、／プリン、	黒パン、／干しうどん、豚肉、だいこん、にんじん、さといも、千切り牛蒡、ねぎ、かつお・昆布だし汁、赤みそ、みりん、／イカフライ、油、／こまつな、カニカマ、しょうゆ、砂糖、かつお節、／牛乳、／バナナ、	米、／豚肉、はくさい、ねぎ、糸蒟蒻、かまぼこ、和風だしの素、しょうゆ、砂糖、／卵（厚焼き卵）、／かぼちゃ、きゅうり、コーン缶、ハム、マヨネーズ、食塩、／緑豆もやし、わかめ（乾）、油揚げ、ねぎ、和風だしの素、赤みそ、／みかん缶、	米、／チキンカツ、／厚揚げ、しょうゆ、和風だしの素、みりん、／キャベツ、きゅうり、ツナ、和風ドレッシング、／鶏コマ、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、クリームシチュー、／もものゼリー、



★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	箸では「カリカリ」「ツルツル」などの食感を大切に、食事中の会話を通じ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。