






2026年

2月昼食献立表

2026年1月30日
認定こども園
千里山グレース幼稚園

日付	献立	材 料	日付	献立	材 料
2 (月)	五目醤油ラーメン ゆかりじゃこおにぎり ヨーグルト	中華めん、焼き豚、りょくとうもやし、にんじん、青ねぎ、 鶏卵、カットわかめ、ラーメンスープ(しょうゆ) しその葉、並塩、精白米、しらす干し ヨーグルト	10 (火)	ビビンバ丼 きゅうりの酢の物 ラフランスゼリー	精白米、牛肉、蒸し大豆、本みりん、濃口しょうゆ、オイスターソース、 青ねぎ、ほうれんそう、きび砂糖、薄口しょうゆ、にんじん、もやし、いりごま きゅうり、カットわかめ、しらす干し、 きび砂糖、薄口しょうゆ、米酢 ラフランスゼリー
りす組 おやつ	お茶 さつまいもタルト、クラッカー	さつまいもタルト、クラッカー	りす組 おやつ	お茶 りんごタルト	りんごタルト
3 (火)	ごはん・ふりかけ いわしの梅醤油煮 豆ポテト オニかまぼこ 小松菜の和え物 鮭味噌汁 きな粉ボーロ	精白米・ふりかけ いわしの梅醤油煮 じゃがいも、にんじん、並塩、蒸し大豆、 ノンエッグマヨネーズ 蒸しかまぼこ 薄口しょうゆ、きび砂糖、にんじん、花かつお、こまつな 釜焼き豆腐、油揚げ、青ねぎ、さば節、淡色辛みそ、カットなめこ きな粉ボーロ	11 (水)	建国記念の日	
りす組 おやつ	お茶 おにまんじゅう	ホットケーキミックス、さつまいも、牛乳			
4 (水)	ごはん 海苔のふりかけ 手作り中華風鶏つくね 春雨炒め物 わかめスープ 果物	精白米 海苔のふりかけ 鶏肉、長ねぎ、しょうが、片栗粉、並塩、サフラワー油 はるきめ、焼き竹輪、濃口しょうゆ、にんじん、青ピーマン、黄ピーマン、ゆでたけのこ、 しょうが、鶏がらだし、サフラワー油、ごま油、ゆでさやいんげん 焼き竹輪、鶏がらだし、並塩、薄口しょうゆ、 カットわかめ、エリンギ、りょくとうもやし	12 (木)	ツナピラフ 大豆ナゲット ブロッコリー塩ゆで ミネストローネスープ 果物 	精白米、まぐろ水煮缶詰、たまねぎ、並塩、薄口しょうゆ、 オリーブ油、サフラワー油、にんじん 大豆ナゲット ブロッコリー、並塩 たまねぎ、にんじん、キャベツ、エリンギ、鶏肉、 パセリ、パイオン、ホールトマト、オリーブ油
りす組 おやつ	お茶 チーズパンサンド	食パン、チーズ	りす組 おやつ	お茶 ビスコ ふかしさつま芋	ビスコ、さつま芋
5 (木)	鶏肉とごぼうのおこわ 花形がんもの含め煮 ほうれん草とさつまいもごま和え 玉ねぎすまし汁  果物	精白米、もち米、薄口しょうゆ、本みりん、ごぼう、鶏肉、 きび砂糖、濃口しょうゆ、サフラワー油、焼きのり、さやえんどう、にんじん 生揚げ、本みりん、きび砂糖、濃口しょうゆ ほうれんそう、にんじん、いりごま、きび砂糖、 薄口しょうゆ、さつまいも たまねぎ、にんじん、青ねぎ、さば節、まこんぶ、 並塩、薄口しょうゆ、ふなしめじ	13 (金)	ミートスパゲッティ エビサラダ ハートのチョコプリン	スパゲティ、オリーブ油、並塩、バルメザンチーズ、パセリ、 合挽きミンチ、蒸し大豆、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、 ホールトマト、トマトケチャップ、ウスターソース、パイオン、 薄口しょうゆ、薄力粉、サフラワー油、オイスターソース しはえび、きゅうり、レタス、アボカド、ごまドレッシング ハートのチョコプリン
りす組 おやつ	お茶 ドーナツ	ドーナツ	りす組 おやつ	お茶 豆腐焼きドーナツ	豆腐焼きドーナツ
6 (金)	全粒入り白パン ポロニアカツ ブロッコリー和風サラダ 白菜クリームスープ 和梨ゼリー 	全粒入り白パン ポロニアカツ ブロッコリー、にんじん、塩昆布、オリーブ油 はくさい、たまねぎ、にんじん、ベーコン、パセリ、サフラワー油、 豆乳、並塩、パイオン、米粉、オリーブ油 和梨ゼリー	14 (土)	ごはん 海苔のふりかけ 豆腐入りハンバーグ 三度豆のおかか和え 玉ねぎみそ汁 りんごゼリー	精白米 海苔のふりかけ 豆腐ハンバーグ、トマトケチャップ さやいんげん、にんじん、かつお節、薄口しょうゆ、きび砂糖 たまねぎ、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、ふなしめじ りんごゼリー
りす組 おやつ	お茶 五穀ひじきおにぎり	精白米、五穀ひじきごはんのもと	りす組 おやつ	牛乳 玄米ボン菓子	玄米ボン菓子
7 (土)	そぼろ丼 豆腐みそ汁 バインゼリー	精白米、豚肉、にんじん、青ねぎ、しょうが、本みりん、きび砂糖、 濃口しょうゆ、なたね油、鶏がらだし、ごま油、片栗粉 ソフト豆腐、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、えのきたけ、キャベツ バインゼリー	16 (月)	ごはん 米粉のチキンカツ マカロニサラダ 大根味噌汁 ハスカップゼリー	精白米 ささみカツ、トマトケチャップ、ウスターソース、サフラワー油 きゅうり、並塩、マカロニ、にんじん、 ノンエッグマヨネーズ、プロセスチーズ だいこん、油揚げ、青ねぎ、さば節、 淡色辛みそ、にんじん、えのきたけ ハスカップゼリー
りす組 おやつ	牛乳 バームクーヘン	バームクーヘン	りす組 おやつ	お茶 ふかしさつまいも	さつまいも
9 (月)	ごはん 鰯香味焼き 小松菜とえのきの和え物 キャベツみそ汁  果物	精白米 さわら、並塩、しょうが、本みりん、薄口しょうゆ、 きび砂糖、ごま油、清酒、青ねぎ こまつな、にんじん、えのきたけ、きび砂糖、薄口しょうゆ、 ノンエッグマヨネーズ キャベツ、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、ふなしめじ、 さば節、	17 (火)	チャーハン 焼き餃子 もやしスープ 果物 	精白米、焼き豚、たまねぎ、にんじん、生しいたけ、青ねぎ、 並塩、薄口しょうゆ、鶏がらだし、ごま油 焼き餃子、サフラワー油 もやし、カットわかめ、にら、エリンギ、鶏がらだし、 並塩、薄口しょうゆ、ごま油、にんじん
りす組 おやつ	お茶 クリームコンフェ	クリームコンフェ	りす組 おやつ	お茶 ホットケーキ	ホットケーキミックス、牛乳

*食事摂取基準（3～5歳児）をもとに基準を㊤とし、おやつの牛乳（180cc）も含めました。
 *だしは、煮干し・削り節（さば節）・だし昆布・しいたけ・野菜などで作っています。
 *生肉・生野菜は、産地にもこだわり国産を使用しています。
 *地元吹田の平野農園（江坂町）の野菜を中心に、地場産物や旬の物を取り入れ、
 地産地消に努めています。 又、園で収穫できる野菜も使います。
 *デザートは、子どもたちにとって、とても楽しみの一つです。
 果物は、産地を吟味し季節の美味しい果物を食べられるように配慮しています。
 尚、献立内の果物の記載は空欄にしています。
 衛生面を考え（生肉・生魚の使用時等）、献立の内容によりゼリー等が増えることもあります。
 ご理解いただきますようお願いいたします。
 *食の安全を考え加工品・調味料も十分吟味し、おいしい手作りの昼食を心がけています。



今年の郷方は・・・！

日付	献立	材 料	日付	献立	材 料
18 (水)	牛丼 白菜味噌汁 果物	牛肉、精白米、たまねぎ、サフラワー油、にんじん、きび砂糖、 本みりん、濃口しょうゆ、しょうが、焼きのり 油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、青ねぎ、 さば節、はくさい、えのきだけ	26 (木)	わかめごはん イカのメンチカツ 大根とこんにゃくのきんぴら 豆腐みそ汁 ブルーベリーゼリー	精白米、わかめごはんのもと イカのメンチカツ にんじん、きび砂糖、薄口しょうゆ、本みりん、だいこんの葉、スナッフネんどう、 なたね油、生いも板こんにゃく、豚肉 油揚げ、淡色辛みそ、青ねぎ、さば節、 まいだけ、たまねぎ、ソフト豆腐 ブルーベリーゼリー
	りす組 おやつ	お茶 キャベツのお焼き		りす組 おやつ	お茶 レーズンパン
19 (木)	ドライカレー グリーンサラダ いちごヨーグルト	精白米、カレー粉、パセリ、鶏卵、豚肉、蒸し大豆、 たまねぎ、にんじん、青ピーマン、レーズン、しょうが、 サフラワー油、カレールウ、オイスターソース、りんご レタス、きゅうり、ホースラディッシュ、並塩、 ごまドレッシング、プロセスチーズ いちごヨーグルト	27 (金)	全粒入り白パン 吹田慈姑入り マカロニグラタン ブロッコリー塩ゆで ジュリアンスープ 果物	全粒入り白パン、くわい マカロニ、たまねぎ、にんじん、パセリ、コーン缶詰粒、 豆乳、ゴーダチーズ、まぐろ水煮缶詰、ホワイトソース ブロッコリー、並塩 キャベツ、パセリ、セロリー、豚肉、 パイオン、にんじん
	りす組 おやつ	お茶 バナナスティックケーキ		りす組 おやつ	お茶 おかかおにぎり
20 (金)	いなりずし 三度豆のごま和え わかめずまし汁 ゆずゼリー	精白米、いなり、きび砂糖、米酢、並塩、 しらす干し、にんじん さやいんげん、にんじん、薄口しょうゆ、きび砂糖、いりごま えのきだけ、にんじん、青ねぎ、薄口しょうゆ、 さば節、まこんぶ、並塩、カットわかめ ゆずゼリー	28 (土)	中華丼 玉ねぎみそ汁 果物	精白米、豚肉、はくさい、ゆでだけのこ、たまねぎ、 しょうが、鶏がらだし、薄口しょうゆ、片栗粉、ごま油 たまねぎ、油揚げ、にんじん、淡色辛みそ、 青ねぎ、さば節、まいだけ
	りす組 おやつ	お茶 カニパン、プロセスチーズ		りす組 おやつ	牛乳 ワッフル
21 (土)	カレーピラフ チキンナゲット コンソメスープ 果物	精白米、フランクフルトソーセージ、たまねぎ、にんじん、赤ピーマン、 黄ピーマン、青ピーマン、なたね油、カレー粉、洋風だし チキンナゲット たまねぎ、にんじん、パセリ、鶏肉、パイオン	監修：片岡恵子・近藤祐美（栄養士）		
	りす組 おやつ	牛乳 炭酸せんべい	2月献立 アレルギーを含む加工食品の紹介をします。 3日・いわしの梅醤油煮（醤油に一部小麦含む）（卵・乳・ごま含まない） 6日・ポロニアカツ（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない） 12日・大豆ナゲット（小麦・卵・乳・ごま含まない） 14日・豆腐入りハンバーグ（小麦・卵・乳・ごま含まない） 16日・米粉のチキンカツ（小麦・卵・乳・ごま含まない） 17日・焼き餃子（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない） 21日・チキンナゲット（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない） 24日・タコ型たこ焼き（小麦含む）（卵・乳・ごま含まない） 26日・イカのメンチカツ（小麦・イカ含む）（卵・乳・ごま含まない） ＝年間を通して園で使用する加工食品＝ ＊ボークハム・ベーコン・チキンウィンナー・ボークウインナー・焼こむき豚 無添加・無着色・発色剤・リン酸塩不使用（乳・卵・小麦も含まれていません） ＊焼き豚 肉屋さん自家製（乳・卵含まない） 醤油に含まれる小麦一部含んでいます。 ＊竹輪（乳・卵・小麦も含まれていません）無添加・無着色・リン酸塩不使用 ＊マヨネーズ 除去対応ノンエッグマヨネーズ（ケンコーマヨネーズ）を使用します。 ＊ごまドレッシングは、手作りドレッシングです。 （ノンエッグマヨネーズ使用醤油・ごま含む） ＊油は菜種油・削り節はサバ節です。 ＊うどん・中華麺は、同じ製造ラインにそばの取り扱いがあります。 ＊砂糖は、沖縄のサトウキビ100%使用のきび砂糖を使用しています。 ＊塩は伯方の塩です。味噌は、無添加味噌（米・大豆）を使用しています。 ＊パンには、バター・生クリームが入っています。 ＊海苔のふりかけ・若菜ごはんの素（ごま含む）（小麦・卵・乳含まない） その他製造ライン（コンタミネーション）の内容等、 気になる点がありましたら、お気軽にお尋ねください。		
23 (月)	天皇誕生日				
24 (火)	焼きそば タコ型たこ焼き 中華スープ ヨーグルト	中華めん、豚肉、並塩、キャベツ、たまねぎ、にんじん、青ピーマン、 サフラワー油、あおのり、お好み焼きソース、中濃ソース タコ型たこ焼き（加工品）乳・卵・ごま無し ほたて貝柱水煮缶詰、えのきだけ、鶏がらだし、薄口しょうゆ、 並塩、ごま油、カットわかめ ヨーグルト	24 (火)	焼きそば タコ型たこ焼き 中華スープ ヨーグルト	精白米、鶏肉、本みりん、きび砂糖、清酒、濃口しょうゆ、 片栗粉、サフラワー油、たまねぎ、にんじん、焼きのり かぶ、並塩、刻み昆布、かぶの葉 だいこん、ごぼう、油揚げ、青ねぎ、さば節、淡色辛みそ、にんじん、 生いも板こんにゃく、さけ、ぶなしめじ、たまねぎ、じゃがいも
	りす組 おやつ	お茶 いちごジャムサンド		りす組 おやつ	お茶 いちごジャムサンド
25 (水)	鶏肉照り焼き丼 かぶ浅漬け 誕生日会おやつ	精白米、鶏肉、本みりん、きび砂糖、清酒、濃口しょうゆ、 片栗粉、サフラワー油、たまねぎ、にんじん、焼きのり かぶ、並塩、刻み昆布、かぶの葉 だいこん、ごぼう、油揚げ、青ねぎ、さば節、淡色辛みそ、にんじん、 生いも板こんにゃく、さけ、ぶなしめじ、たまねぎ、じゃがいも	25 (水)	鶏肉照り焼き丼 かぶ浅漬け 誕生日会おやつ	精白米、鶏肉、本みりん、きび砂糖、清酒、濃口しょうゆ、 片栗粉、サフラワー油、たまねぎ、にんじん、焼きのり かぶ、並塩、刻み昆布、かぶの葉 だいこん、ごぼう、油揚げ、青ねぎ、さば節、淡色辛みそ、にんじん、 生いも板こんにゃく、さけ、ぶなしめじ、たまねぎ、じゃがいも
	りす組 おやつ	お茶 マカロニきな粉		りす組 おやつ	お茶 マカロニきな粉

URL <http://senriyama.grace.jp/>上記のホームページにて昼食・おやつの写真を掲載しています。
ご覧ください。