

2026年

2A

メニューカレンダー



げつようび

かようび

すいようび

もくようび

きんようび

～今月の栄養メモ～

【福を呼ぶ豆まき】

節分は「季節の変わり目」という意味で、立春の前日を言います。節分の豆まきは季節の変わり目に起きやすい体調不良(邪気)を払い、福を呼び込むために行います。大豆は生でまくと芽が出て縁起が悪いとされているため、必ず煎った豆を使います。大豆は昔から『畑の肉』と言われるほど植物性たんぱく質が多い食品です。普段の食事に積極的に取り入れていきましょう。



♪お願い♪
迷子のスプーン・フォークが増えています。お名前、幼稚園名をお書きいただくと大変助かります m(_ _)m



2 てづくりメンチカツ

スパンテー
あえもの
デザート
ふりかけごはん



エネルギー:422kcal/たんぱく質:10.3g

3 せつぶんメニュー

つくね
れんこんに
あえもの
デザート
おかかごはん



エネルギー:409kcal/たんぱく質:12.1g

4 おさかな

やさしいため
やきかぼちゃ
デザート
ごましおごはん



エネルギー:417kcal/たんぱく質:10.2g

5 マーボードウフ

しゅうまい
あえもの
デザート
しろごはん



エネルギー:422kcal/たんぱく質:11.6g

6 こんさいに

ささみフライ
きりぼしに
デザート
わかめごはん



エネルギー:425kcal/たんぱく質:10.3g

9 しょうがやき

コロッケ
あえもの
デザート
しろごはん



エネルギー:422kcal/たんぱく質:10.9g

10 チンジャオロース

はるまき
にんじんしりしり
デザート
しろごはん



エネルギー:406kcal/たんぱく質:10.6g

11 建国記念の日



12 ポークカレー

チキンナゲット
サラダ
デザート
しろごはん



エネルギー:436kcal/たんぱく質:11.6g

13 バレンタインメニュー

ハートのコロッケ
ひじきに
デザート
ふりかけごはん



エネルギー:418kcal/たんぱく質:12.1g

16 てりやきチキン

やきそば
にびたし
デザート
しろごはん



エネルギー:405kcal/たんぱく質:11.4g

17 すきやきふう

コーンつまみあげ
あえもの
デザート
のりごはん



エネルギー:418kcal/たんぱく質:11.1g

18 チキンカレー

からあげ
ポテト
デザート
しろごはん



エネルギー:412kcal/たんぱく質:10.4g

19 パンのメニュー

クリームシチュー
サラダ
とんかつ
デザート
ロールパン
にゅうさんいんりょう



エネルギー:430kcal/たんぱく質:12.5g

20 はっぼうさい

ぎょうざ
はるさめサラダ
デザート
しろごはん



エネルギー:418kcal/たんぱく質:10.6g

23 天皇誕生日



24 やさいたっぷりカレー

マカロニトマト
デザート
しろごはん



エネルギー:429kcal/たんぱく質:10.2g

25 とんかつ

にもの
あえもの
デザート
しろごはん



エネルギー:422kcal/たんぱく質:11.6g

26 にくじゃが

おさかな
きんぴら
デザート
ごましおごはん



エネルギー:415kcal/たんぱく質:13.5g

27 ポークビーンズ

ポークウイナー
かぼちゃサラダ
デザート
ふりかけごはん



エネルギー:415kcal/たんぱく質:10.4g

日本で初めて
幼稚園給食に採用
(2022年3月時点、(株)味いちのみ)

幼稚園給食のライスに
「シールド乳酸菌®」を配合いたします。

「シールド乳酸菌®」とは?

- ① 「健康力をサポートする」乳酸菌です。
- ② 無味無臭です。
- ③ アレルゲンフリー(28品目)なので安心して摂取することができます。乳酸菌には乳成分は含まれておりません。
- ④ 森永乳業株式会社が保有する数千株の中から発見しました。
- ⑤ 人のお腹にも生息する *Lactobacillus paracasei* です。
- ⑥ 一日の接種目安量は100億個です。



「シールド乳酸菌®」はみなさまの健康を盾(シールド)のように守ることをイメージして名づけられました。

※シールド乳酸菌は森永乳業株式会社の登録商標です

毎日変わる”美味しい”の笑顔

宅配弁当 味いち

おかげ様で創業49年



TEL 048-486-1147/FAX 048-486-1148
〒353-0005 埼玉県志木市幸町4-11-1
お問い合わせ 日曜・祝日を除く 9~17時
味いちホームページ www.e-aji.co.jp
毎日更新!お弁当ブログ
当日のお弁当写真を公開しています。
管理栄養士/鈴木 みお

※仕入れ状況により食材を変更する場合があります。

なるべく涼しい場所に保管していただき、
13時ごろまでにお召し上がりください。

