

日	曜	行事
1	日	
2	月	主任者研修（正本・板井）
3	火	節分、英語あそび
4	水	
5	木	
6	金	リトミック
7	土	
8	日	
9	月	劇団すぎのこ 入学説明会（志成学園）
10	火	避難訓練、防火教室
11	水	建国記念の日
12	木	入園説明会（新入園児）
13	金	リトミック
14	土	保育参観日、園内研修
15	日	武蔵カルティバル
16	月	
17	火	英語あそび 志成学園交流会（5歳児） 調理師研究会（河野）
18	水	
19	木	空港見学（5歳児）
20	金	お別れ遠足（お弁当日）
21	土	
22	日	なっちゃんの家
23	月	天皇誕生日
24	火	ラグビー教室（4,5歳児）
25	水	ひまわりの会
26	木	誕生会
27	金	リトミック
28	土	



2月の行事・こんだて

2026年



	月	火	水	木	金	土	日
日	2	3 節分	4	5	6	7	8
9時のおやつ	牛乳、果物	牛乳、チーズ	牛乳、果物	牛乳、果物	牛乳、Caウエハース	麦茶、果物	
昼食	チキンケチャップソテー マカロニサラダ 冬野菜の味噌汁 果物	大豆入りカレーライス スパゲッティとツナのサラダ からあげ 果物	魚のフライ 切干大根煮 白菜のクリームスープ 果物	肉じゃが もずくスープ チーズ納豆 果物	照り焼きチキン 野菜のごま和え かぼちゃスープ 果物	鶏めし 豆腐の味噌汁 果物	
3時のおやつ	ミルク、ドーナツ	鬼さんプリン	ミルク、スキムミルクもち	ココアミルク、クッキー	ミルク、二色サンド	麦茶、カミカミ昆布	
日	9	10 世界豆の日	11	12	13	14	15
9時のおやつ	牛乳、果物	牛乳、芋けんぴ	建国記念の日	牛乳、果物	牛乳、果物	ヨーグルトゼリー（0.1歳）	
昼食	豚肉と厚揚げの生姜焼き 小松菜とツナのコーンサラダ かき玉そうめん 果物	大豆の五目煮 鶏肉の味噌チーズ焼き カミカミふりかけ 果物		とり天 高野豆腐の炒め煮 卵スープ 果物	鮭のタルタルソース 栄養きんぴら わかめスープ 果物	保育参観	
3時のおやつ	麦茶、わかめおにぎり	ミルク、麩のバタースナック		ミルク、手作りミルクパン	ミルク、黄粉団子		
日	16	17 切干大根の日	18	19 食育の日	20	21	22
9時のおやつ	牛乳、果物	牛乳、ふかし芋	牛乳、果物	牛乳、野菜かりんとう	持ってきたお菓子	麦茶、果物	
昼食	鮭の塩こうじ焼き 春雨サラダ 洋風かき玉汁 果物	煮込みハンバーグ 切干大根の中華サラダ コーンスープ 果物	魚の竜田揚げ ポテトサラダ 豚汁 果物	★とうもろこしごはん すき焼き風煮 五目厚焼き玉子 鶏レバーの甘辛煮、果物	お弁当日 お別れ遠足	チャンブル風ピーフン 果物	
3時のおやつ	ミルク、小松菜蒸しパン	フルーツスキムヨーグルト	ミルク、ココアホットケーキ	カルピスゼリー	持ってきたお菓子	麦茶、カル鉄ビスケット	
日	23	24	25	26 誕生日会	27 魚の日	28	
9時のおやつ	天皇誕生日	牛乳、果物	牛乳、果物	牛乳、鉄サブレ	牛乳、果物	麦茶、果物	
昼食		鯖の味噌煮 卵と小松菜のサラダ 中華風コーンスープ 果物	ポテトコロッケ ひじきの和風サラダ 大根と油揚げの味噌汁 果物	鮭のチーズ焼き わかめのごま風味和え 野菜スープ 果物	マーボー豆腐 ごぼうサラダ ししゃも 果物	ビビンバごはん 豆腐のすまし汁 果物	
3時のおやつ		ミルク、パンティング	ミルク、やせうま	ミルク、フラウニー（生クリーム）	ソフル	麦茶、カルシウムウエハース	
日	今日は何の日？ 行事食と食にまつわる記念日を紹介します。						
9時のおやつ	2日：節分 健康を願い、豆まきをする日になります。 給食で「大豆入りカレー」おやつは「鬼さんプリン」です。						
昼食	10日：『世界マメの日』国際連合食糧農業機関が制定した、豆類の栄養や環境におけるメリットについて知つてもらう日です。						
3時のおやつ	17日：『千切り(切干)大根の日』「二」と「1」で「千」、切るという字の「七」を組み合わせ。切干大根の良さを広める日です。						
日	19日：食育の日に混ぜご飯 ★年長さんのリクエストメニューです。						
材料	大人4人分	【調味料】				作り方	
切干大根	20g	●砂糖 大さじ1				① 切干大根は水でもどし やわらかくゆでて水気をしぶる	
卵	2個	●薄口醤油 大さじ1弱				② 人参はやわらかくゆでる	
人参	1/2本	●酢 大さじ1				③ きゅうりはさっと湯通しする	
きゅうり	1/2本	●ごま油 小さじ1				④ 春雨はゆでて食べやすく切る	
春雨	15g	●鶏ガラの素 ひとつまみ				⑤ 卵は錦糸卵で彩りよく（炒り卵でもOK）	
		●すりごま 大さじ1				●の調味料とあえて完成	
*野菜は火を通すことで、幼児でも食べやすくなります							

*9時のおやつは0・1・2歳児のみです *果物は変更することがあります *園で使用しているお米は国産です

*カレーライス・ハヤシライスの日はスプーンを持ってください(3・4・5歳児のみ)

