

# 2月の献立



通常食  
対応食

3日(月)

【節分献立】

- ・米飯
- ・牛乳
- ・いわしのかば焼き風
- ・小松菜と鶏肉の炒め物
- ・かぶのみそ汁
- ・福豆

4日(火)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・鶏子丼
- ・(卵抜き→鶏肉増量・豆或・心・糸こんにゃく追加)
- ・甘辛じゃがいも
- ・切り干し大根の炒め物
- ・白菜の香味和え

5日(水)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・マーボー豆腐
- ・さつままいもスティック
- ・香風の炒め物
- ・ミックスフルーツゼリー

6日(木)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・鶏肉の塩こうじから揚げ
- ・添え野菜
- ・高野豆腐の巻め煮
- ・金平ごぼう
- ・ブロッコリーの和え物

7日(金)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・カレーライス
- ・ロカソ
- ・コンロひき
- ・キャベツとハムのサラダ

受験生成績献立

通常食  
対応食

10日(月)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・和風おろしハンバーグ
- ・豚肉とキャベツの炒め物
- ・いんげんとエリンギの炒め物
- ・ポテトサラダ

12日(水)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・トッポギ
- ・にらまんじゅう
- ・小松菜とエリンギの炒め物
- ・卵とわかめのスープ
- ・(卵抜き→鶏肉増量)

13日(木)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・おでん
- ・ぶりと野菜のカツ
- ・白菜のオイスター炒め
- ・もやしの和え物

14日(金)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・さばの塩焼き
- ・小松菜のごま和え
- ・じゃがいもの煮物
- ・五目豆
- ・すまし汁

17日(月)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・スパイシーチキン(ヨーグルト抜き)
- ・フェジョアード
- ・チャラスルポト(バター抜き)
- ・オニオンスープ

通常食  
対応食

18日(火)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・クリームシチュー
- ・(乳抜き→豆乳・アレルギー対応ホワイトウ使用)
- ・オムレツ(ミートボールのケチャップ煮)
- ・ツツをほろ
- ・ほうれん草のサラダ

19日(水)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・大豆ミンチカツ
- ・パサルスバグティ
- ・鶏肉と大根の煮物
- ・人参とちくわの炒め煮
- ・みそ汁

20日(木)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・肉じゃが
- ・厚揚げのおろしソースかけ
- ・大根しるなの炒め物
- ・白菜のごま和え

21日(金)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・塩焼きそば
- ・小松菜と鶏肉の炒め物
- ・大豆入りの佃煮
- ・ヨーグルト
- ・(豆乳プラマンシェ)

25日(火)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・鶏肉の揚げ照り煮
- ・磯手トド
- ・金平れんこん
- ・白菜の煮物
- ・すまし汁

通常食  
対応食

26日(水)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・鶏団子の甘酢炒め
- ・ツアじゃが
- ・ごぼうのピリ辛炒め
- ・香風の和え物

27日(木)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・豆腐チヂミ
- ・揚げきょうざ
- ・手作りきなこ大豆
- ・手巻ナムル

28日(金)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・ドライカレー
- ・米粉の白身魚フライ
- ・キャベツとしめじのソテー
- ・マカロニスープ

3日(月)「節分献立」

昔の人は、病気や災害などの悪いことは鬼がもたらすと信じていました。そこで節分には、回除けの力があるとされる豆をまいたり、終(ひいらぎ)の枝に焼いた鰯の頭を刺したものを玄関に飾り、鬼を追い払い、無病息災を願うようになりました。現在でも節分に、いわしや福豆を食べる風習が残っています。

