

A large, stylized number '2' in a golden-yellow color, set against a light brown background. The number is surrounded by a decorative border of small, light brown squares. Two cartoonish crowns, one red and one blue, are perched on top of the number's border.

# 月の献立



※対応食が通常食と異なる場合は赤字で記入しています。

2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)
<p>【節分献立】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米飯</li> <li>・牛乳</li> <li>・トッポギ（卵抜き→豚肉増量）</li> <li>・にらまんじゅう</li> <li>・れんこんとソウナの炒め物</li> <li>・ほうれん草のナムル</li> </ul>	<p>【節分献立】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米飯</li> <li>・牛乳</li> <li>・いわしの薄漬き風</li> <li>・粉ふきいり</li> <li>・小松菜と豚肉の炒め物</li> <li>・枝豆しんじょう（一口天の煮物）</li> <li>・かぶのみぞ汁</li> </ul>	<p>・米飯</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・鶏肉の塩こうじから揚げ</li> <li>・添え野菜</li> <li>・高野豆腐の含め煮</li> <li>・金平ごぼう</li> <li>・フロッキーの和え物</li> </ul>	<p>・米飯</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・マーポー豆腐</li> <li>・大学芋</li> <li>・春雨の炒め物</li> <li>・ヨーグルト（みかんゼリー）</li> </ul>	<p>・米飯</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・和風おろしハンバーグ</li> <li>・豚肉とキャベツの炒め物</li> <li>・いんげんとエリックギの炒め物</li> <li>・ポテトサラダ</li> </ul>
9日(月)	10日(火)	12日(木)	13日(金)	16日(月)
<p>【受験生応援献立】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・米飯</li> <li>・牛乳</li> <li>・チキンライス</li> <li>・一口カツ</li> <li>・コーンひじき</li> <li>・キャベツとハムのサラダ</li> </ul>	<p>・米飯</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・豆乳（うずら抜き→鶏肉・一口天増量）</li> <li>・ぶりと野菜のカツ</li> <li>・白菜のオイスター炒め</li> <li>・もやしの和え物</li> </ul>	<p>・米飯</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・さばの塩焼き</li> <li>・さばののこぼ和え</li> <li>・じやがいもの煮物</li> <li>・五百豆</li> <li>・すまし汁</li> </ul>	<p>・米飯</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・大葉ささみチーズフライ（ささみフライ）</li> <li>・鶏肉バゲットソテー</li> <li>・豚肉の生姜めし</li> <li>・人参とごくわの炒め煮</li> <li>・チョコプリン</li> </ul>	<p>・米飯</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・牛乳</li> <li>・スパイシーチキン（ヨーグルト抜き）</li> <li>・豆乳</li> <li>・フジショアード</li> <li>・さつまいも（バター抜き）</li> <li>・ABCスープ</li> </ul>
17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)	24日(火)
<ul style="list-style-type: none"> <li>・米飯</li> <li>・牛乳</li> <li>・肉じゃが</li> <li>・厚揚げとおろしソースかけ</li> <li>・大根しづなの炒め物</li> <li>・デコボン</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・黒糖パン</li> <li>・牛乳</li> <li>・チキンカツ</li> <li>・ポーチビーンズ</li> <li>・キャベツとツナのソテー</li> <li>・グラムチャッタード（卵抜き→ベーコン増量）</li> <li>・（卵抜き→ベーコン増量）</li> <li>・乳酸菌一粒付・対応初仕切使用</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米飯</li> <li>・牛乳</li> <li>・鶏子丼</li> <li>・（卵抜き→豆腐・ふ・糸こんにゃく追加）</li> <li>・甘辛れんこん</li> <li>・切り干し大根とハムの炒め物</li> <li>・白菜の旨味和え</li> <li>・ミルームーク</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米飯</li> <li>・牛乳</li> <li>・鶏肉の揚げ照り煮</li> <li>・醤油そば</li> <li>・小松菜と鶏肉の炒め物</li> <li>・ひじき入りのり佃煮</li> <li>・みぞ汁</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米飯</li> <li>・牛乳</li> <li>・鶏肉の揚げ照り煮</li> <li>・醤油そば</li> <li>・金平れんこん</li> <li>・白菜の煮物</li> <li>・かきたま汁（卵抜き→豆腐追加）</li> </ul>
25日(水)	26日(木)	27日(金)		
<ul style="list-style-type: none"> <li>・米飯</li> <li>・牛乳</li> <li>・八宝菜（えび抜き→豚肉増量）</li> <li>・ツナじゃが</li> <li>・こぼうのビリ辛炒め</li> <li>・春雨の和え物</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・米飯</li> <li>・牛乳</li> <li>・豆腐チゲ風</li> <li>・揚げきょうざ</li> <li>・手作りよなこ大豆</li> <li>・チキンサイのナムル</li> <li>・オニオソース</li> </ul>			



3日(火) 「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、厄除けの力があるとされる豆をまいり、桙（ひいらぎ）の枝に焼いた鰯の頭を刺したもので玄関に飾り、鬼を追い払い、無病無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。

