



2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。

通常食

対応食

2日(月)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・トッポギ(鶏抜き→豚肉増量)
- ・たらまんじゅう
- ・れんこんとツナの炒め物
- ・ほうれん草のナムル

3日(火)



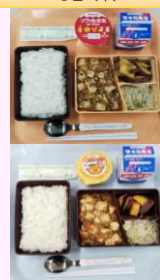
- 【節分献立】
- ・米飯
 - ・牛乳
 - ・いわしの蒲焼き風
 - ・粉ふきもち
 - ・小松菜と豚肉の炒め物
 - ・枝豆しんじょう(一口天の煮物)
 - ・かぶのみそ汁

4日(水)



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

5日(木)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・マーボー豆腐
- ・大芋芋
- ・春雨の炒め物
- ・ヨーグルト(みかんゼリー)

6日(金)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・粒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

通常食

対応食

9日(月)



- 【受験生応援献立】
- ・米飯
 - ・牛乳
 - ・カレーライス
 - ・一口カツ
 - ・コーンひじき
 - ・キャベツとハムのサラダ

10日(火)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・おでん(うすら抜き→鶏肉・一口天増量)
- ・ぶりと野菜のカツ
- ・白菜のオイスター炒め
- ・もやしとの和え物

12日(木)



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

13日(金)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・大根さきみチーズフライ(ささみフライ)
- ・和風スハゲティソテー
- ・豚肉の生姜炒め
- ・人参とちくわの炒め煮
- ・チョコプリン

16日(月)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・スパイシーチキン(ヨーグルト抜き)
- ・煮え野菜
- ・フェジョアード
- ・さつまバター(バター抜き)
- ・ABCスープ

通常食

対応食

17日(火)

- ・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
- ・デコボン

18日(水)

- ・黒糖パン
- ・牛乳
- ・チキンカツ
- ・ポークビーンズ
- ・キャベツとツナのソテー
- ・クラムチャウダー
- ・(あさりの抜き→ベーコン増量)
- ・乳抜き→みそ汁(対応献立使用)

19日(木)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・親子丼
- ・(鶏抜き→豆腐・ふ・糸こんにゃく追加)
- ・甘芋れんこん
- ・切り干し大根とハムの炒め物
- ・白菜の香味和え
- ・ミルメーク

20日(金)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・塩焼きそば
- ・小松菜と鶏肉の炒め物
- ・ひしき入りのり佃煮
- ・みそ汁

24日(火)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・鶏肉の揚げ照り煮
- ・磯貝トド
- ・金平れんこん
- ・白菜の煮物
- ・かきたま汁(鶏抜き→豆腐追加)

通常食

対応食

25日(水)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・八宝菜(えび抜き→豚肉増量)
- ・ツナじゃが
- ・ごぼうのピリ辛炒め
- ・春雨の和え物

26日(木)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・豆腐チゲ風
- ・揚げきょうざ
- ・手作りきなこ大豆
- ・チンゲンサイのナムル

27日(金)

- ・米飯
- ・牛乳
- ・ドライカレー
- ・ピーフロック
- ・キャベツとしめじのソテー
- ・オヤンスープ



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たり、柵(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。

