

# 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)
- ・にらまんじゅう
- ・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
  - ・粉ふさいち
  - ・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
- ・添え野菜
- ・高野豆腐のゆめ煮
- ・金平そば
- ・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
- ・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

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
  - ・コロカツ
  - ・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
- ・もやしのにえ物

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
- ・大葉ささみチーズフライ(ささみフライ)
- ・和風スハゲチリソテー
- ・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
- ・スパイスチキン(ヨーグルト抜き)
- ・豚肉とキャベツの炒め物
- ・フェジョアード
- ・さつまいも(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
- ・大葉しるしの炒め物
- ・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(おさけ抜き→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
- ・ミルクスープ

20日(金)



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

24日(火)



- ・米飯
- ・牛乳
- ・鶏肉の揚げ焼き煮
- ・磯手トド
- ・金平れんこん
- ・白菜の煮物
- ・かきたま汁(卵抜き→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
- ・オニオンスープ



## 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、回除けの力があるとされる豆をまいたり、棒(ひいらぎ)の枝に焼いた藪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。

