



2月献立表



2/3(金):節分会食

2/13(金):おたのしみ弁当

月	火	水	木	金	土
おやつ・牛乳	果物・牛乳	おやつ・牛乳	果物・牛乳	おやつ・牛乳	7
2 白飯 鶏肉とじゃが芋の南蛮風 ナムル 煮干し 白菜と肉団子のスープ 豆もちおかき・牛乳	3 節分会食 やこめご飯 焼きそば いわしかりかりフライ 若竹味噌汁 練乳ミルクプリン ミレービスケット・お茶	4 白飯 麻婆豆腐 花野菜サラダ じゃが芋の味噌汁 バナナ おにぎりせんべい・牛乳	5 白飯 たらのカップ焼き キャバツと薄揚げの炒め煮 きのこのお吸い物 おたのしみカステラ(手作り)	6 白飯 韓国風揚げ鯖 豚しゃぶの味噌マヨサラダ 果物 ごぼうのクリームスープ お野菜スティック・牛乳	おやつ 飲み物
おやつ・牛乳	果物・牛乳		果物・牛乳	おやつ・牛乳	14
9 白飯 赤魚の煮つけ ジャーマンポテト ちゃんぽんうどん汁 ヨーグルト ためきおにぎり(手作り)	10 白飯 根野菜バーグ 切干しとツナの中華風和え物 豆腐の味噌汁 煮干し 五穀ビスケット・お茶	11 建国記念の日	12 わかめご飯 ホワイトチキンシチュー コールスローサラダ 黒豆わりせん・お茶	13 お楽しみ弁当 米粉のガトーショコラ(手作り)	おやつ 飲み物
おやつ・牛乳	果物・牛乳	おやつ・牛乳	果物・牛乳	おやつ・牛乳	21
16 白飯 鶏肉とマーマレード焼き おからのカニマヨ和え ミネストローネ 昆布ツナマヨおにぎり(手作り)	17 白飯 焼き鯖 白菜の昆布漬け キャバツとトマトの蒸し煮 豚汁 カルテツビスケット・お茶	18 白飯 いかリングフライタルタルソース もやしの胡麻和え 洋風のっぺい汁 ヨーグルト 鬼ひびあられ・牛乳	19 白飯 牛豚の柳川風煮 スパサラダ 厚揚げと大根の味噌汁 ぼりぼり小魚 青のりせんべい(手作り)	20 白飯 チキンカレー おから大根サラダ 果物 鉄分ココアクッキー・牛乳	おやつ 飲み物
	果物・牛乳	おやつ・牛乳	果物・牛乳	おやつ・牛乳	28
23 天皇誕生日	24 白飯 鶏肉と野菜の治部煮 えび春雨サラダ はんぺんスープ ピザ蒸しパン(手作り)・お茶	25 白飯 五目野菜ビーフン 白菜のアーモンド和え あさり味噌汁 果物 応援食ビスケット・牛乳	26 白飯 さつま芋コーンコロケ 海藻の酢の物 けんちん汁 煮干し おせんべい・お茶	27 白飯 鮭のセサミ焼き 大豆と鶏肉の磯煮 とろとろ汁 クッキー・牛乳	おやつ 飲み物



先月のおすすめ献立レシピ

<みぞれ汁>

<材料> 豚肉、大根、木綿豆腐、ごぼう、しらたき、みつば(ねぎでも)、しょうゆ、だし

- <作り方>
- ① 大根は半分をいちょう切りにして、半分はおろす。
 - ② 木綿豆腐はさいのめに切る
 - ③ ごぼうはささがき、にんじんはいちょう切りにする
 - ④ 油で豚肉を炒める、だしを入れて野菜を煮る
 - ⑤ 最後に大根おろしとみつばを入れてひと煮たちする



給食の冬の汁物、豚汁と共に人気があるお吸い物です！
豚肉のこくと、しらたきや大根おろしの食感がとてもおいしい一品！豚汁の具のようににんじんや里芋、揚げなどを入れて具たくさんにしても♪

