

2月 給食もいつけ表



月	火	水	木	金
<div>  <p>今月の【食育の日の献立】は、「三平汁」です！</p> <p>三平汁は、北海道の郷土料理で昆布でだし汁をとり、塩漬けした魚とじゃがいもや大根・人参などの保存のきく野菜を煮込んだ冬の名物料理です。塩漬けの魚を野菜などと煮込み、魚についた塩だけで味をつける料理です。また、魚の風味をさらに際立たせるために、普段食わずに捨てられることの多い魚の頭や中骨などを加えることもあるそうです。おいしくいただきましょう！</p>  </div>				
3日  中華風炊き込みごはん (たれ) 華風和え揚げ餃子 2個 チンゲン菜のスープ	4日  バターロール (ツナ・ドレッシング) ビーンズサラダ みそクリームソース スパゲッティ	5日  麦ごはん (たれ) みそ和え豚肉のごまだれがけ 田舎汁	6日  ごはん チャプチェ 鰯の韓国風みそ焼き ジャー جان豆腐	7日  麦ごはん (じゃこ・ドレッシング) 青菜とじゃこのサラダ カレーライス ルウ
10日  小松菜の炒め物 地粉うどん かつねもち カうどんの汁	11日  建国記念の日	12日  わかめごはん (ごま・たれ) ごま酢和え鶏肉のから揚げ 3個 みそ汁	13日  ごはん (たれ) おひたし さばのみそ焼き すき焼き風煮	14日  メキシコ風ピラフ (じゃこ・ドレッシング) みずなサラダ ミートソース
17日  麦ごはん (たれ) ナムル いかの黒酢揚げ 中華スープ	18日  焼きそば フルーツ杏仁 ピタパン レンフォアタン	19日  麦ごはん (ツナ・ドレッシング) ツナサラダ ハヤシルウ	20日  ごはん 食育の日の献立 ごまみそきんぴら 鶏むね肉のレモン煮 三平汁	21日  鶏ごぼうピラフ (ドレッシング) グリーンサラダ オムレツ コンソメスープ
24日  振替休日	25日  ごはん 受験生応援 献立 カツ丼(豚カツ) カツ丼(具) みそけんちん汁	26日  麦ごはん (ドレッシング) コーンサラダ 白身魚のピザソース焼き 洋風かき玉スープ	27日  麦ごはん ピリ辛みそ丼の具 みぞれ汁	28日  コールスロー (ドレッシング) 子どもパン 手作りコロケ 米粉のクラムチャウダー