



## 2月の給食目標



食べ物の力で、寒さに負けない体をつくろう！

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
2日 ☆ 味噌汁（ごぼう） ☆ 肉じゃが メンチカツソースかけ 人参と豆腐炒め わかめと胡瓜の生姜和え	3日 ☆ ポトフスープ ☆ ホキの唐揚げ ミートソースパンネ ほうれん草と卵のバター炒め いよかん	4日 恵方巻メニュー ☆ 味噌汁（大根） ☆ トンカツソースかけ ツナサラダ 小煮しめ 錦糸和え 一食用手巻き海苔	5日 ☆ ワンタンスープ ☆ 豚肉と野菜のオイスター炒め 揚げ出し豆腐 おろしあんかけ 小松菜の胡麻和え パイン缶	6日 ☆ 豆乳スープ ☆ 鶏肉の竜田揚げ 2個 ナポリタン スパゲティー コールスローサラダ プチシュークリーム
9日 歯ッピーの日 ☆ すまし汁（わかめ） ☆ 豚肉の焼き肉炒め ひじき煮 ハムカツ バナナ	10日 ☆ 中華かきたまスープ ☆ アジの南蛮漬け 春雨サラダ 大豆煮 カクテルゼリーとナタデココ	11日 建国記念の日	12日 ☆ 味噌汁（あおさ） ☆ 肉豆腐 さつま芋天 切り干し大根の はりはり漬け レンコン金平	13日 バレンタインメニュー ☆ ハヤシシチュー ☆ ハンバーグ焼き フライドポテト 野菜のカレーマリネ ヨーグルト
16日 ☆ マーボー豆腐 ☆ ちくわ天「磯辺」 ビーフン炒め さっぱり胡瓜の和え物 蒸し肉シューマイ	17日 ☆ オニオンスープ ☆ おでん3種（卵 大根・がんも） 茎わかめのゴマ油炒め ウインナー天 野菜の粒マスタード和え	18日 北海道郷土料理 ☆ どさんこ汁 ☆ ザンギ 2個 （鶏肉の唐揚げ） 青しそスパゲティー キャベツの塩昆布和え カットトマト	19日 ☆ 洋風スープ ☆ 手作り白身フライ 中濃ソースポトル 白菜のクリーム煮 マカロニサラダ きのこのソテー	20日 ☆ 味噌汁（なめこ） ☆ 豚肉の生姜焼き 刻み昆布の炒り煮 さんまのかば焼き たたきレンコンの 梅肉和え
23日 天皇誕生日	24日 山梨県郷土料理 ☆ ほうとうだし汁 ほうとう かぼちゃ蒸し ☆ 焼き餃子 ほうれん草のナムル 胡瓜の即席漬け	25日 ☆ ミネストローネ ☆ 鯖の塩焼き 根菜煮 海藻サラダ 玉子ロール	26日 アイアンの日 ☆ 味噌汁（麩） ☆ 焼き鳥丼「刻みのり」 田楽みそ 「厚揚げ・ソニヤ」 ポテトサラダ オレンジ	27日 ☆ クラムチャウダー ☆ 牛肉コロッケ 野菜の旨煮 菜の花のゆかり和え 黄桃缶

恵方巻メニュー（4日）は  
手巻きのりがつき、  
ごはん  
組み合わせる献立です。



☆今年は【南南東】の方角です。  
恵方巻を楽しんでくださいね。

### 地場産食材

白ねぎ さつまい芋 大根 梅肉しそ

