

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	3日	4日 恵方巻メニュー	5日	6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	☆ ポトフスープ ☆ 木キの唐揚げ ミートソーススペンネ ほうれん草と卵の バター炒め いよかん	☆ 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	☆ 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	☆ 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 ブチシュークリーム
9日 歯ッピーの日	10日	11日 建国記念の日	12日	13日 バレンタインメニュー
☆ 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	☆ 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		☆ 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	☆ ハヤシシチューソース ☆ 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	17日	18日 北海道郷土料理	19日	20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 蒸し肉シユーマイ	☆ 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	☆ 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	☆ 洋風スープ ☆ 手作り白身フライ 中濃ソースボトル 白菜のクリーム煮 マカロニサラダ きのこのソテー	☆ 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	25日	26日 アイアンの日	27日
	☆ 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	☆ ミネストローネ ☆ 鮭の塩焼き 根菜煮 海藻サラダ 玉子ロール	☆ 味噌汁（麺） ☆ 焼き鳥丼「刻みのり」 田楽みそ 「厚揚げ・コニャク」 ポテトサラダ オレンジ	☆ 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、
ごはんと
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 さつまいも 大根 梅肉しそ

