

2月のこんだてひょう

※食材の都合により、メニュー及び食材変更があります。

給食日		献立	材 料	おやつ
1・15	水	 五目たき込みごはん 味噌汁	鶏肉、筍、こんにゃく、しめじ、人参、牛蒡 油揚、なると わかめ、油揚、青菜、赤みそ	白玉ぜんざい ヨーグ お茶
2・16	木	 あんかけ焼きそば コーンスープ	焼きそばめん、豚肉、白菜、玉ねぎ、人参 しめじ、きくらげ、イカ	ジャムパン お茶
3	金	 大法寺愛児特製恵方巻 おすまし 豆まき 	乾瓢、だし巻卵、桜でんぶ、カニカマ、大葉 油揚、ふ、青菜	ヨーグルト 菓子 福豆
6・20	月	 ひじきごはん 白味噌汁	鶏肉、人参、竹輪、しめじ、エリンギ なると、ひじき 油揚、えのき、わかめ、白味噌	ヨーグ 菓子
7・21	火	 エビカツ ツナサラダ	エビカツ スパゲティ、ツナ、人参、コーン グリーンピース	菓子 お茶
8・22	水	 煮込ハンバーグ わかめごはん	豚ミンチ、人参、玉ねぎ、しめじ、白菜 デミグラスソース	ヨーグ 菓子
9	木	 白身魚の香り揚げ 切干大根煮付	白身魚、小麦粉、カレー粉 大根、人参、油揚	菓子 お茶
10・24	金	 すきやき 酢のもの	豚肉、ねぎ、こんにゃく、しめじ、人参、白菜 なると 胡瓜、わかめ、甘酢	ヨーグルト 菓子
13・27	月	 中華飯 鶏白湯	豚肉、白菜、しめじ、人参、筍、イカ きくらげ 卵、もやし	ヨーグ 菓子
14・28	火	 ちくわの磯辺揚げ マカロニサラダ コーンスープ	ちくわ、揚げ油、小麦粉、のり マカロニ、りんご、胡瓜、コーン、人参 グリーンピース	菓子 お茶
17	金	 肉団子と春雨の中華スープ 大豆煮	鶏ミンチ、春雨、白菜、人参、しめじ ゴマ油、キクラゲ 大豆、昆布、人参	ヨーグルト お茶

冬は風邪の季節。3回風邪を引くと冬になりもう3回引くと春になるといいます。
春はそ=ど来ていますよ。おいしい給食をたくさん食べて頑張りましょう！

2/1は旧暦 1/11で鏡開き。おやつにぜんざいを作ります。恵方巻は丸かじりは
食べ辛いので切っておします。3月はみんなの好きな食べたい給食に
します。
毎日頑張って作っている調理室より