

2月 献立盛り付け表 (西)

給食目標

牛乳の栄養を見直し、
残さずしっかり飲もう



月	火	水	木	金
2 バターコッペ キャベツと ウインナーの炒め物 スコッチ プロス 鶏肉のバジルソース 2コ	3 じゃがいもと 高野豆腐の煮物 ごはん いわしのかば焼き 2コ 大わん みそ汁	4 フルーツ ゼリー 皿うどんの具 揚げ麺 大わん	5 筑前煮 ごはん 棒ぎょうざ 2本 大わん みそ汁	6 ★ コッペパン シャキシャキ サラダ 大豆ミート入り チリコンカン 白菜と えのきたけの スープ
9 黒パン プロッコリー のソテー マカロニグラタン 野菜 スープ	10 おかか炒め ごはん 魚の変わりソースかけ 大わん 豚汁	11 建国記念の日 日本地図 大わん	12 コーヒー 子どもパン ジャーマン ポテト ハンバーグトマトソース	13 青菜とツナの 炒め物 ごはん 油淋鶏 2コ 大わん かき玉 スープ
16 ツイストパン もやしの炒め物 魚の マヨネーズ焼き ABCスープ	17 切り干し大根の 中華炒め ごはん ポテトコロッケ 大わん みそ汁	18 小松菜の オイスター炒め ごはん いかのごまだれかけ 2コ 大わん すまし汁	19 黒パン 野菜ソテー チキンのマリネ 2コ	20 ★ 福神漬 海藻サラダ ごはん カレー 大わん
23 天皇誕生日 梅の枝	24 ウインナーと コーンのソテー [★] きな粉揚げパン ニヨッキの クリームスープ 大わん	25 れんこんと豚肉 の炒め物 ごはん 焼き魚 大わん みそ汁	26 バターコッペ 花野菜のソテー [★] ヤンニヨムチキン 2コ 大わん キャベツの スープ	27 いんげんの そぼろ煮 茶飯 大わん 煮込みおでん

配膳のポイント

★印の日のサラダは、食缶の中でドレッシングとあえてから配る。

《ごみ処理》

『給食で出るごみの処理方法』にそって片付けてください。



中国の国旗

今月の世界の料理

13日の油淋鶏は、中国の料理です。
油淋鶏は、「鶏肉に油をかけた料理」という意味です。
給食では、揚げた鶏肉に、にんにく、しょうが、長ね
ぎが入った甘酢のたれをかけて作ります。

