

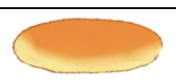


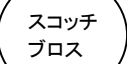



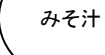
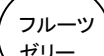






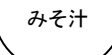
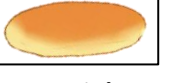
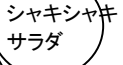

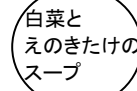


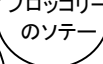




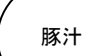

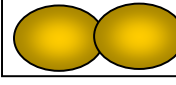

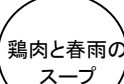




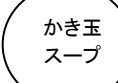

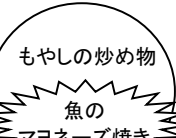

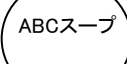



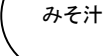







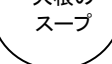

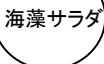



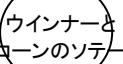
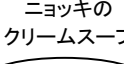






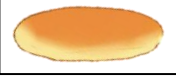



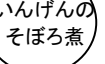


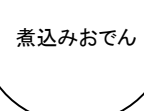
2月 献立盛り付け表

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

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。

