



令和8年

# 2月 献立盛り付け表 (東)

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 じゃがいも 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	3 バターコッペ キャベツと ウインナーの炒め物 ごはん 鶏肉のバジルソース 2コ スコッチ ブロス	4 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	5 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	6 筑前煮 ごはん 棒ぎょうざ 2本 大わん みそ汁
9 おかか炒め ごはん 魚の変わりソースかけ 大わん 豚汁	10 黒パン ブロッコリー のソテー マカロニグラタン 野菜 スープ	11 建国記念の日 	12 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	13 子どもパン ジャーマン ポテト ハンバーグトマトソース 鶏肉と春雨の スープ
16 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	17 ツイストパン もやし炒め物 魚の マヨネーズ焼き ABCスープ	18 揚げ麺 フルーツ ゼリー 皿うどんの具 大わん	19 ★ 福神漬 海藻サラダ ごはん カレー 大わん	20 黒パン 野菜ソテー 大根の スープ チキンのマリネ 2コ
23 天皇誕生日 	24 れんこんと豚肉 の炒め物 ごはん 焼き魚 大わん みそ汁	25 ウインナーと コーンのソテー きな粉揚げパン ニョッキの クリームスープ 大わん	26 いんげんの そばろ煮 茶飯 大わん 煮込みおでん	27 バターコッペ 花野菜のソテー キャベツの スープ ヤンニョムチキン 2コ

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

12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。

