

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	3 パターコッペ 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	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 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 野菜 スープ マカロニグラタン	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 コヒーミック 子どもパン ジャーマン ポテト ハンバーグトマトソース
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 もやしの炒め物 魚のマヨネーズ焼き ABCスープ	18 フルーツゼリー 揚げ麺 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 「ウインナーとヨーンのソテー」 きな粉揚げパン ニヨッキのクリームスープ 大わん	26 いんげんのそぼろ煮 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。

