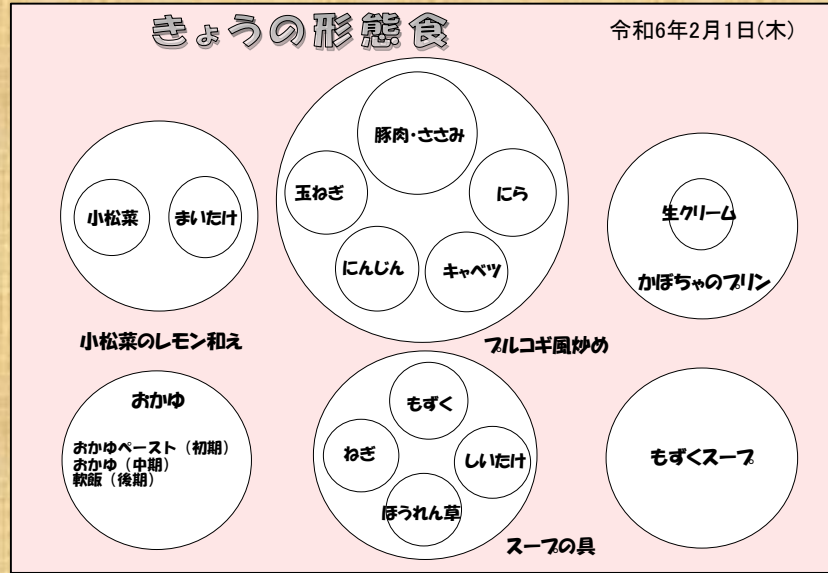


2月1日(木)

牛乳
ごはん
もずくスープ
プルコギ風炒め
小松菜のレモン和え
かぼちゃプリン

レモン和えは、レモン汁に砂糖やしょうゆを加えた甘酸っぱいたれで、小松菜としめじを和えた、さっぱりとした料理です。



普通食



後期食



中期食



初期食

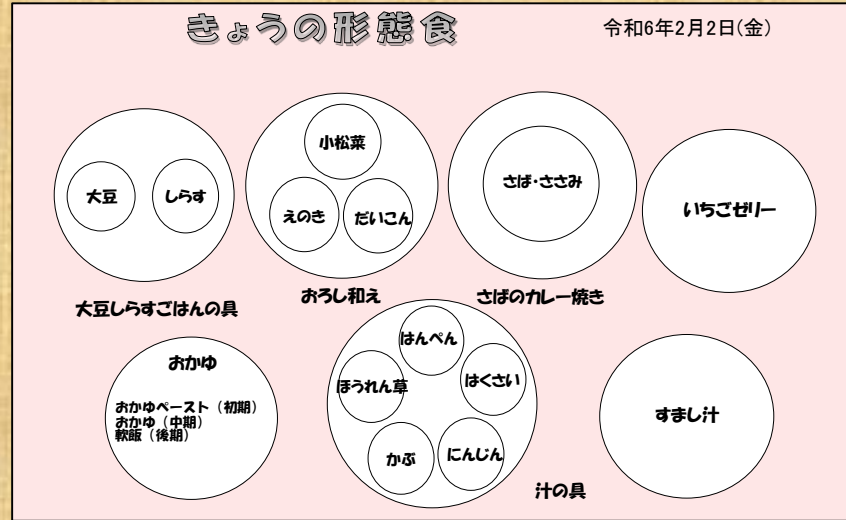


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

2月2日(金) 節分(2月3日)

牛乳
大豆しらすごはん
すまし汁(鬼かまぼこ・冬野菜)
さばのカレー焼き
おろし和え
いちご

節分献立です。豆まきに使う「いり大豆」をそのまま炊き込みました。大豆と醤油の香ばしい香りのするごはんです。



普通食



後期食



中期食



初期食



※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

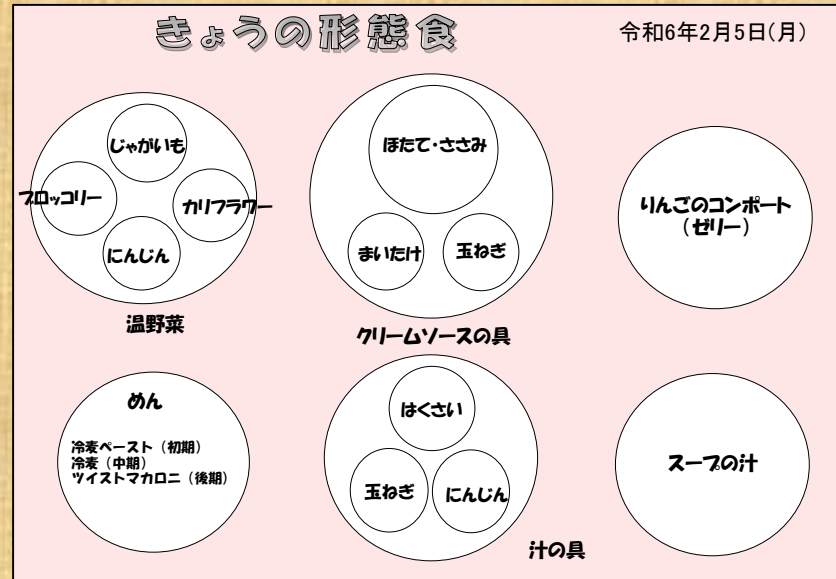
2月5日(月)

牛乳

シーフードクリームスパゲティ
白菜スープ
温野菜サラダ
りんごのコンポート

スパゲティのクリームソースには、えび、いか、あさりを入れました。魚介のうまみたっぷりのソースです。

普通食



後期食



中期食



初期食

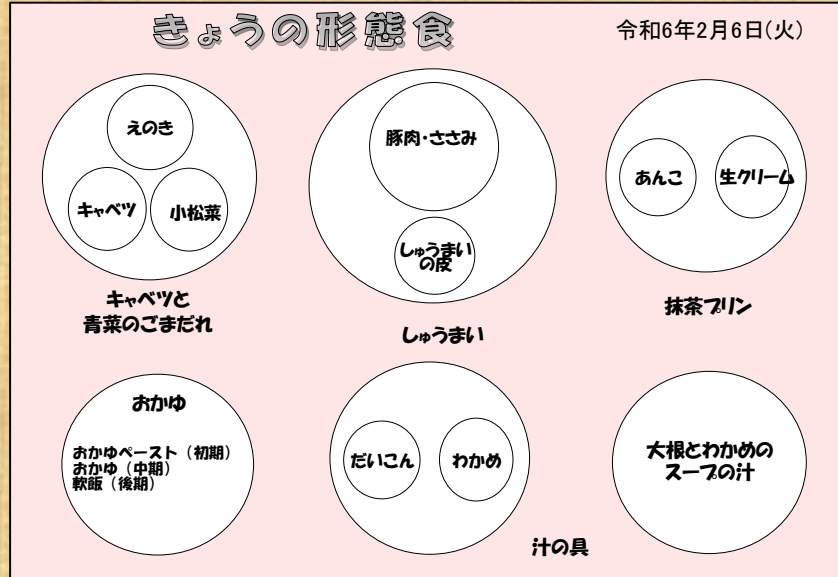


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

2月6日(火) 抹茶の日

牛乳
ごはん
大根とわかめのスープ
しゅうまい
キャベツと青菜のごまだれ
抹茶プリン

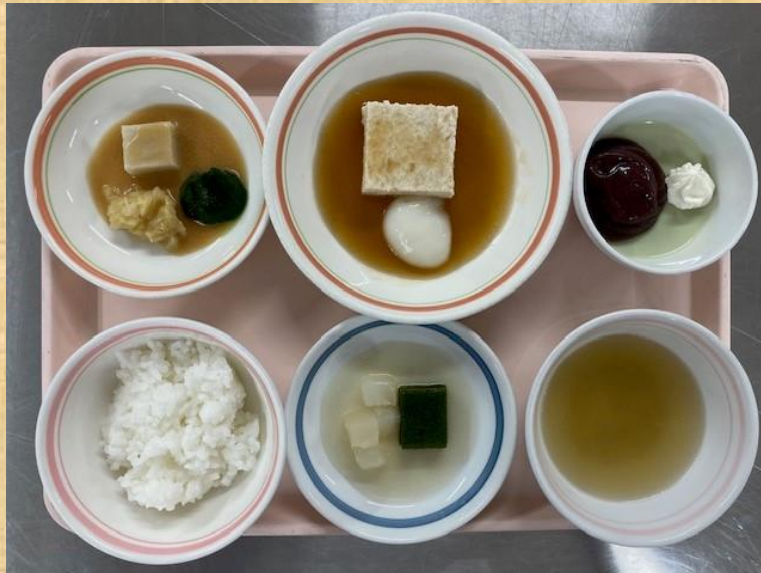
抹茶ミルクを寒天で固め、手作りあんこと生クリームを飾りました。人気のデザートです。



普通食



後期食



中期食



初期食

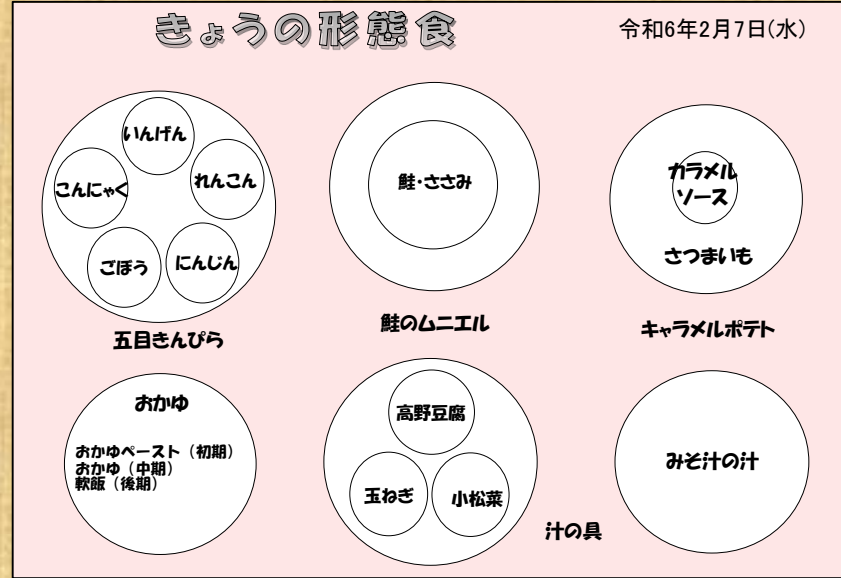


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

2月7日(水)

牛乳
ごはん
みそ汁(高野豆腐、小松菜)
鮭のムニエル
五目きんぴら
キャラメルポテト

鮭のムニエルは、焼く途中でバター醤油をたっぷり塗るので、香ばしくコクのある仕上がりになっています。



普通食



後期食



中期食



初期食



※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

2月8日(木)

牛乳

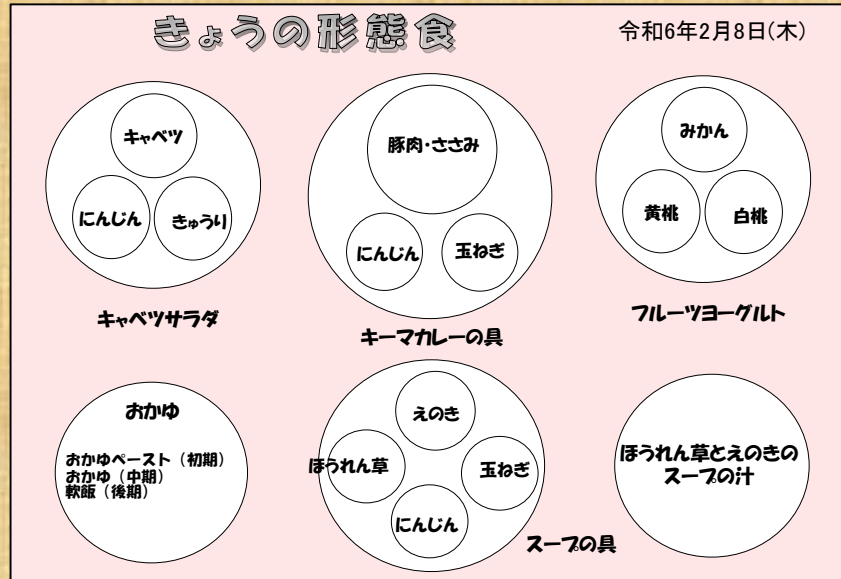
キーマカレー

ほうれん草とえのきのスープ

キャベツサラダ

フルーツヨーグルト

キーマカレーは挽肉のカレーです。本場インドでは、鶏肉、羊、山羊をよく使うそうですが、給食では豚肉で作っています。



普通食



後期食



中期食



初期食

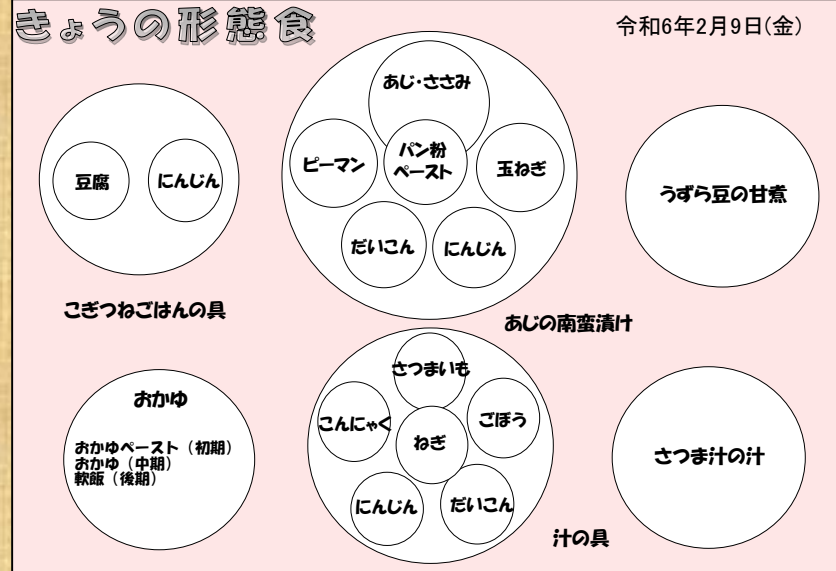


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

2月9日(金) 初午(2月12日)

牛乳
こぎつねごはん
さつま汁
あじの南蛮漬け
うずら豆の甘煮

「初午」は稲荷神社のお祭りの日。狐の好物といわれる油揚げやいなりずしを供えます。こぎつねごはんは、小さく刻んだ甘辛い味付の油揚げを混ぜたごはんです。



普通食



後期食



中期食



初期食

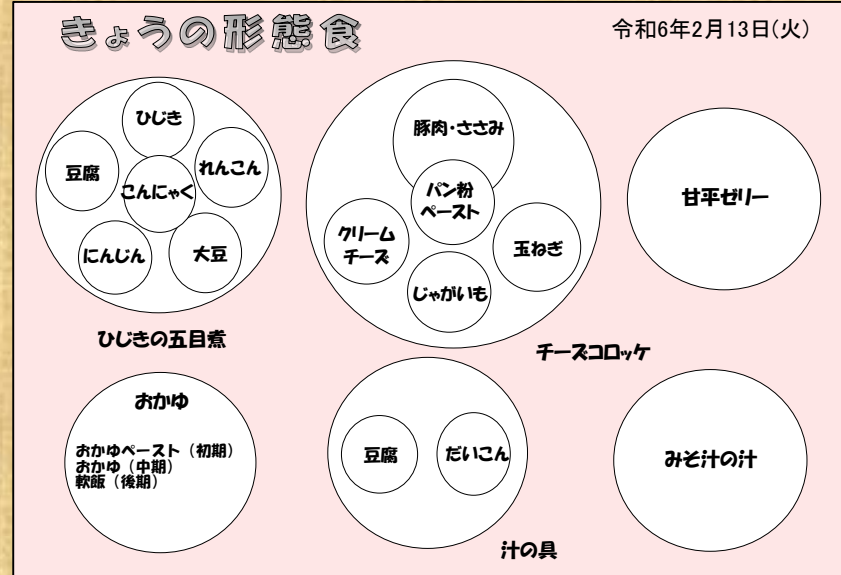


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

2月13日(火)

牛乳
ごはん
みそ汁(大根、油揚げ)
チーズコロッケ
ひじきの煮物
甘平

今日のポテトコロッケには、角切りのチーズを混ぜこんであります。



普通食



後期食



中期食



初期食



※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

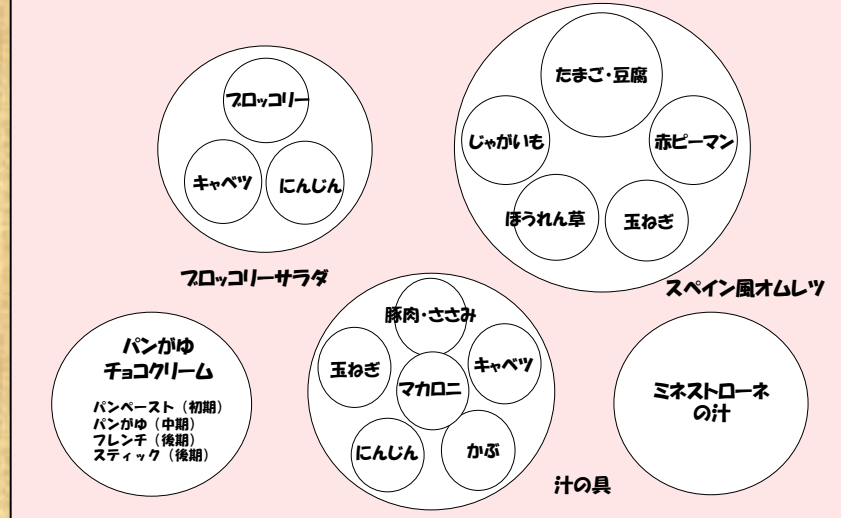
2月14日(水)

牛乳
チョコクリームパン
ミネストローネ
スペイン風オムレツ
ブロッコリーサラダ

手作りチョコクリームをコッペパンにはさみました。形態食はココアを介護食用寒天で固めたチョコペーストです。

きょうの形態食

令和6年2月14日(水)



普通食



後期食



中期食



初期食

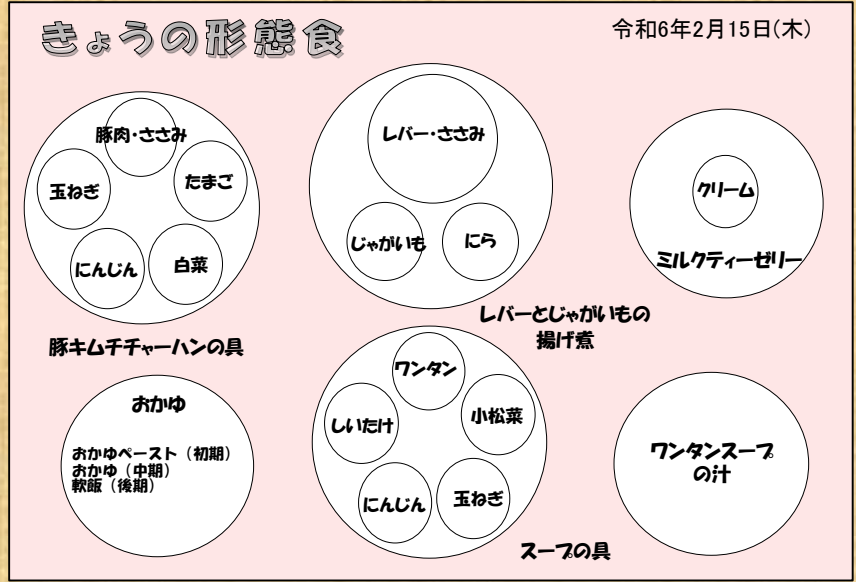


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

2月15日(木)

牛乳
豚キムチチャーハン
ワンタンスープ
レバーとじゃがいもの揚げ煮
ミルクティーゼリー

レバーは片栗粉をまぶして揚げ、揚げたポテトと一緒に、にんにくとしょうがの効いた甘辛いタレにからめて食べやすく仕上げています。



普通食



後期食



中期食



初期食



※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

2月16日(金)

牛乳
わかめごはん
みそ汁(じゃがいも、玉ねぎ)
金目鯛の煮付け
糸寒天の和え物
カルピスゼリー

タラやタイなどの白身魚は、形態食にすると固まりにくかったりざらつきが残るので、さわらを使っています。



普通食



後期食



中期食



初期食

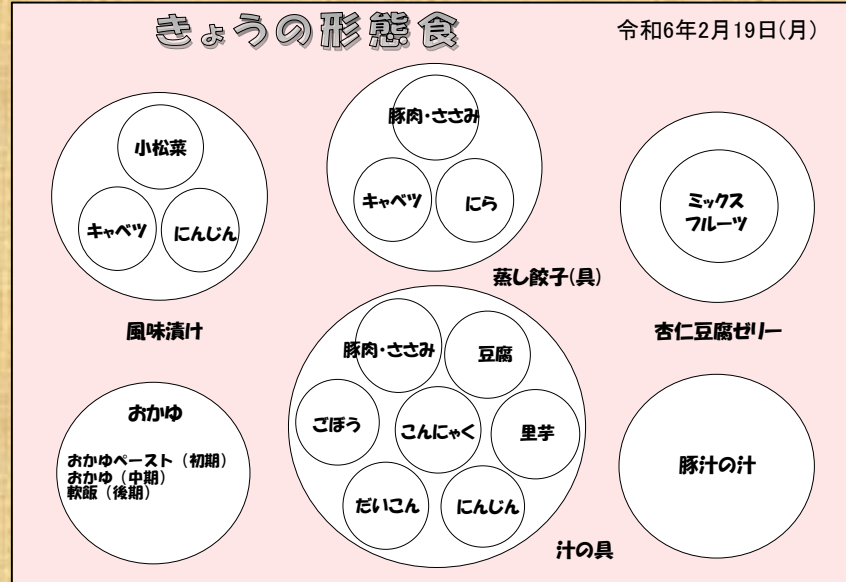


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

2月19日(月)

牛乳
ごはん
豚汁
蒸し餃子
風味漬け
杏仁豆腐ゼリー

栃木県の宇都宮市は、餃子が有名です。
豚ひき肉、キャベツ、にら、ねぎを混ぜて皮で包み、蒸しました。



普通食



後期食



中期食



初期食



※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

2月20日(火)

牛乳
かきたまうどん
お好み焼き
即席漬け
ごまミルクプリン

お好み焼きは、大阪(関西)と広島の名物です。大阪は生地と具を混ぜて焼き、広島は生地の中に具をはさんで焼きます。今日は大阪風です。

後期食



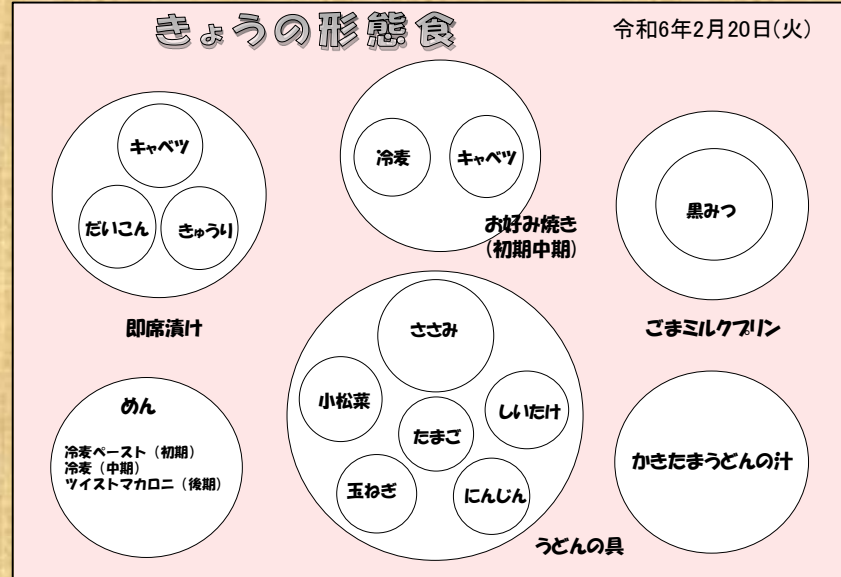
中期食



普通食



初期食

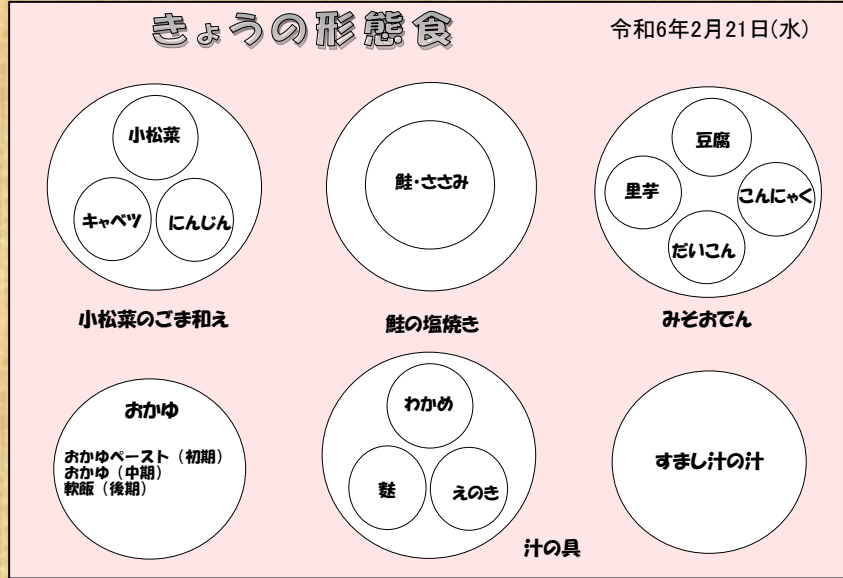


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

2月21日(水)

牛乳
ごはん
すまし汁(麩、わかめ)
鮭の塩焼き
みそおでん
小松菜のごま和え

おでんの最初は、煮た具にみそをつけて食べるものでした。愛知県では、今でもおでんといえば味噌です。



普通食



後期食



中期食



初期食

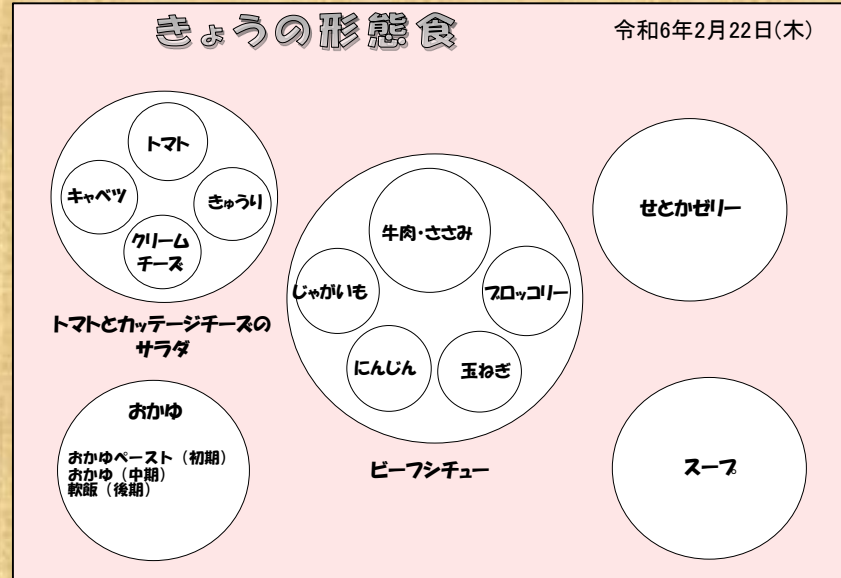


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

2月22日(木)

牛乳
ごはん
ビーフシチュー
トマトとカッテージチーズのサラダ
せとか

カッテージチーズは、温めた牛乳に
レモン汁を加えてたんぱく質を固め、
水分を切ったものです。カルシウム
たっぷりの手作りチーズです。



普通食



後期食



中期食



初期食



※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

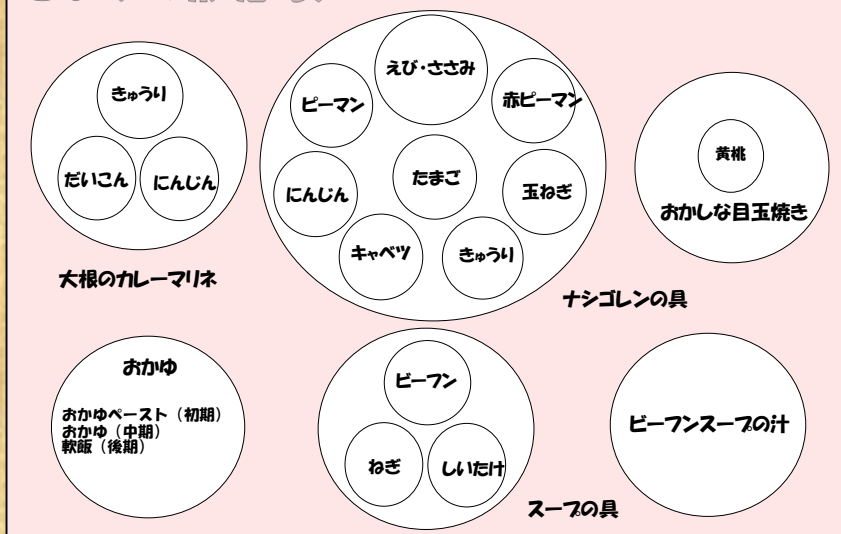
2月26日(月)

牛乳
ナシゴレン
ビーフンスープ
切干大根のカレーマリネ
おかしな目玉焼き

見た目は目玉焼き、食えると甘いおかしな目玉焼きは、牛乳寒天に黄桃缶を丸ごと入れたデザートです。ナシゴレンの目玉焼きとよく似ていますね。

きょうの形態食

令和6年2月26日(月)



普通食



後期食



中期食



初期食



※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。

2月27日(火)

牛乳
ごはん
みそ汁(なめこ、豆腐)
ぶり大根
ひじきの和え物
いちご

ぶりは成長とともに呼び名の変わる出世魚です。関東では、ワカシ→イナダ→ワラサ→ブリと変化します。

後期食



中期食



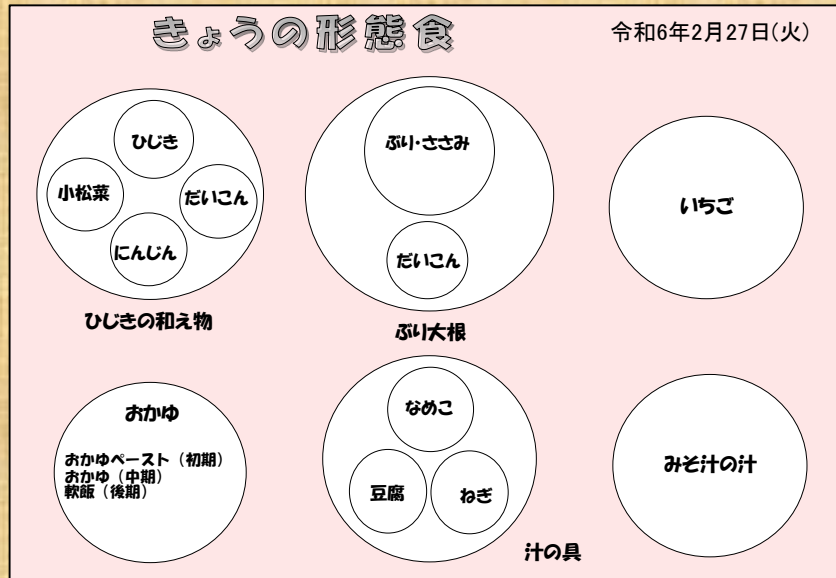
普通食



初期食



※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。



2月28日(水)

牛乳
ごはん
豆腐とわかめのスープ
肉団子の甘酢あんかけ
黒ごまナムル

低温でじっくり揚げた肉団子は
やわらかく、甘酢あんにもよく
絡みます。

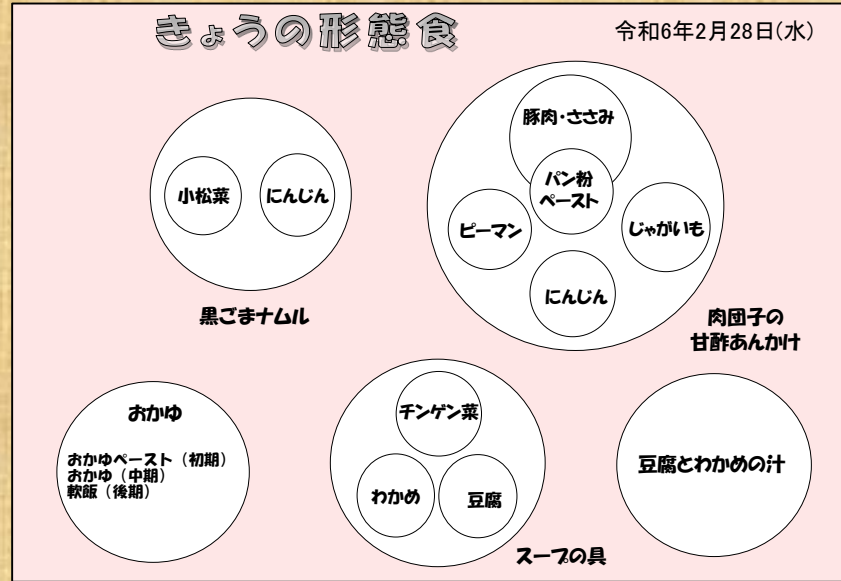
後期食



中期食



普通食



初期食

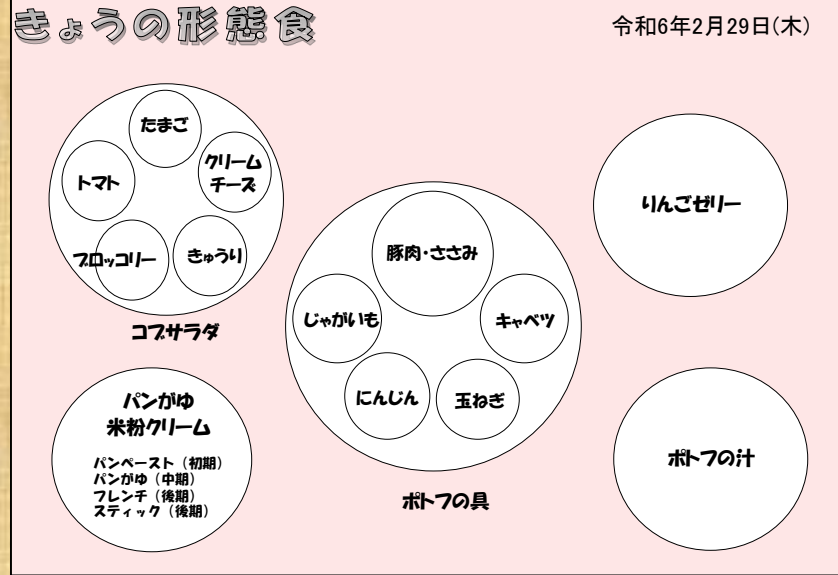


※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつけます。

2月29日(木)

牛乳
米粉のクリームパン
ポトフ
コブサラダ
りんごゼリー

小麦粉の代わりに米粉を使ったカスタードクリームなので、かためでも粘りが少なく食べやすく仕上がっています。



普通食



後期食



中期食



初期食



※普通食には牛乳が、形態食には牛乳または牛乳寒天がつきます。