

2月2日(月)

牛乳
こぎつねご飯
みそ汁(冬野菜)
擬製豆腐
キャベツのおかか和え
牛乳寒天

「初午」(2月最初の午の日)は稲荷神社で五穀豊穡を願う日です。稲荷神社の使いであるきつねにちなんで、小さく切った油揚げを甘辛く煮て、混ぜたごはんにしました。

後期食



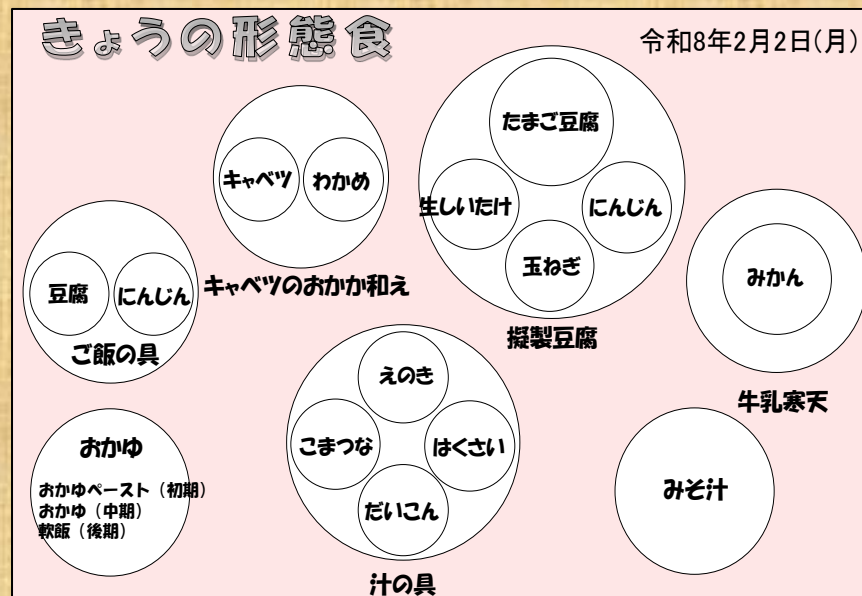
中期食



普通食



初期食



牛乳
大豆ひじきごはん
すまし汁(かまぼこ)
豆腐の野菜あんかけ
酢みそあえ
カルピスゼリー

後期食



ひじき 豆腐 大豆 ごんにゃく まいたけ にんじん

キャベツ きゅうり にんじん

さやいんげん 人参 玉ねぎ

みかん

カルピスゼリー

大豆ひじきご飯の具

おかゆ
おかゆペースト（初期）
おかゆ（中期）
軟飯（後期）

えのき かまぼこ ほうれん草

すまし汁

汁の具

中期食



初期食



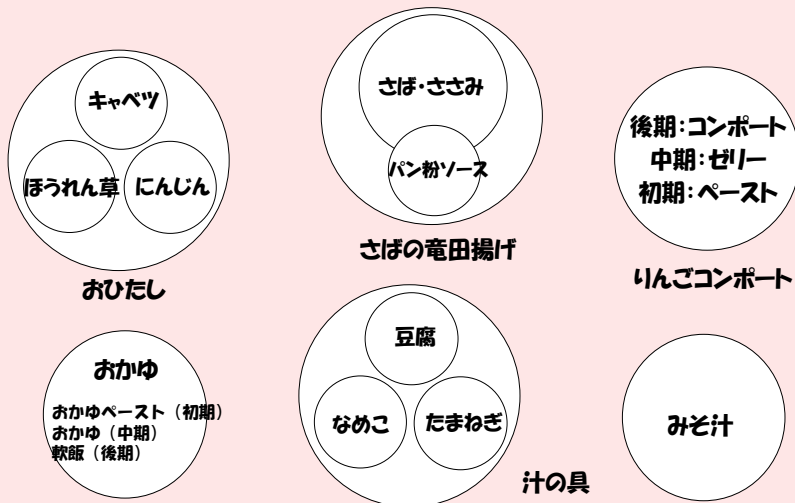
2月4日(水)

牛乳
ごはん
みそ汁(なめこ、豆腐)
さばの竜田揚げ
おひたし
りんごコンポート

竜田揚げは、魚や肉に醤油やみりんなどで下味をつけ、片栗粉をまぶして油で揚げた料理です。カリッとした食感も特徴的です。

きょうの形態食

令和8年2月4日(水)



普通食



後期食



中期食



初期食



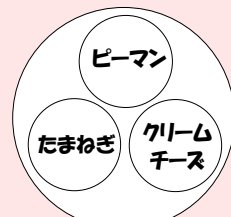
2月5日(木)

牛乳
ピザ
クリームシチュー
菜の花入り和風サラダ

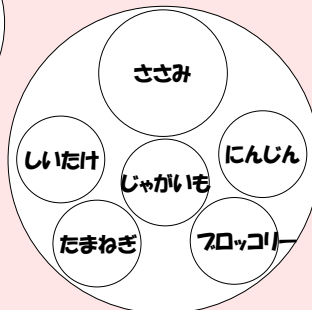
まだまだ寒い日が続いていますが、暦の上では立春を迎え、もう春です。今日はサラダに、「春」を感じる食材、菜の花を使いました。今日使用している菜の花もブロッコリーも、花のつぼみを食べる「花野菜」の一種です。

きょうの形態食

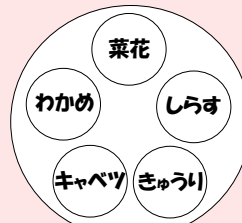
令和8年2月5日(木)



ピザの具



汁の具



和風サラダ



普通食



後期食



中期食



初期食



2月9日(月)

牛乳
ごはん
白菜と卵のスープ
蒸し餃子
きゅうりとかぶの華風漬け
キャラメルポテト

蒸し餃子は、豚ひき肉、刻んだキャベツ、にら、にんにく、しょうがを合わせた肉だねを、もちりとした皮でたっぷり包んで蒸しました。

後期食



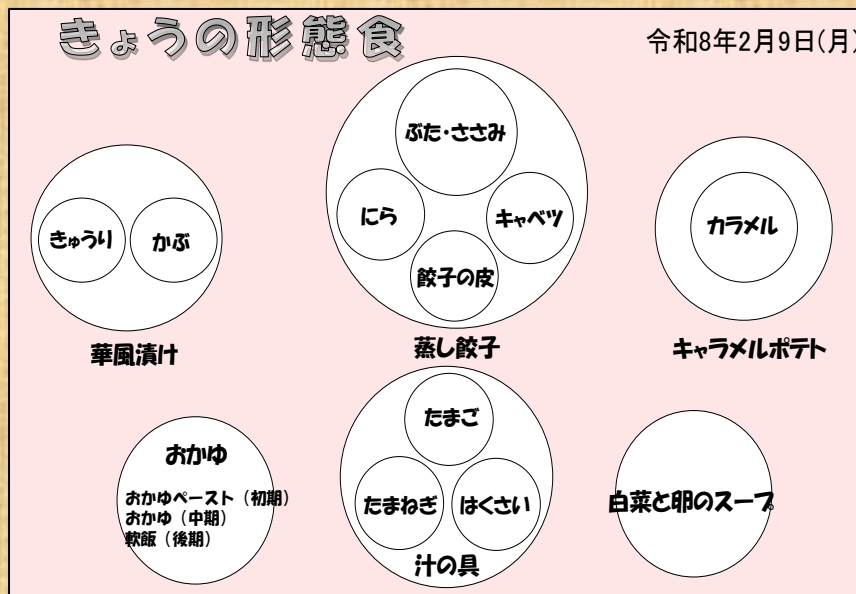
中期食



普通食



初期食



2月10日(火)

牛乳
梅しらすごはん
みそ汁(じゃがいも、玉ねぎ)
ぶり大根
ゆかり和え
ごまミルクプリン

ぶりも大根も冬が旬の食材です。特に寒い時期の大根はみずみずしく甘みがあるため、煮物にも適しています。大根は下ゆでしてからじっくり煮込み、味を染み込ませました。

後期食



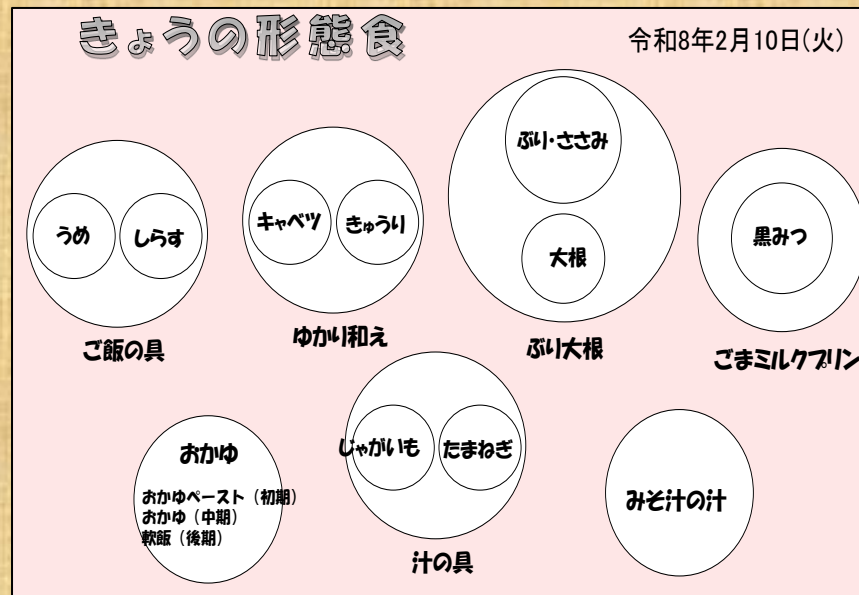
中期食



普通食



初期食



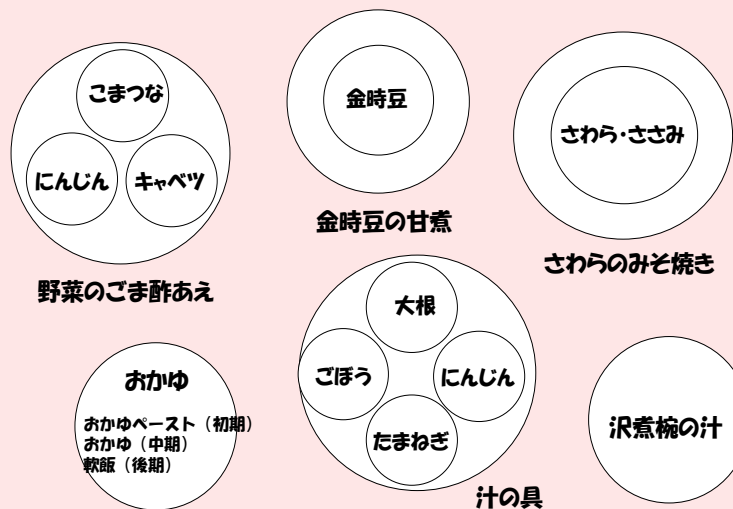
2月12日(木)

牛乳
ごはん
沢煮椀
さわらの葱みそ焼き
野菜のごま酢和え
金時豆の甘煮

沢煮椀は、沢山の野菜と豚肉(本来は脂身)を千切りにして、すまし仕立てにした汁物です。最後にこしょうをふって、香りがよく仕上がります。

きょうの形態食

令和8年2月12日(木)



普通食



後期食



中期食



初期食



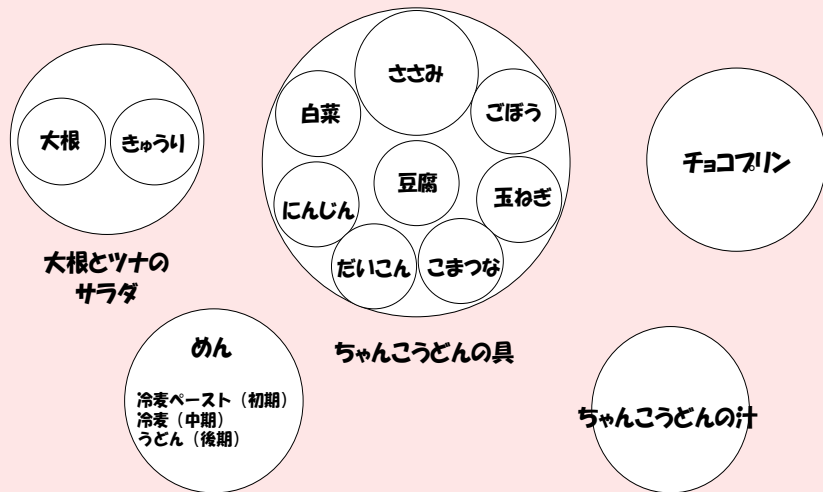
2月13日(金)

牛乳
ちゃんこうどん
大根とツナのサラダ
チョコプリン

ちゃんこうどんは、東京都の郷土料理のちゃんこ鍋から来ています。ちゃんこは相撲部屋で食べる料理のことです。肉や野菜、豆腐など具沢山にして、一つの鍋で栄養バランスがとれるように工夫されています。

きょうの形態食

令和8年2月13日(金)



普通食



後期食



中期食



初期食



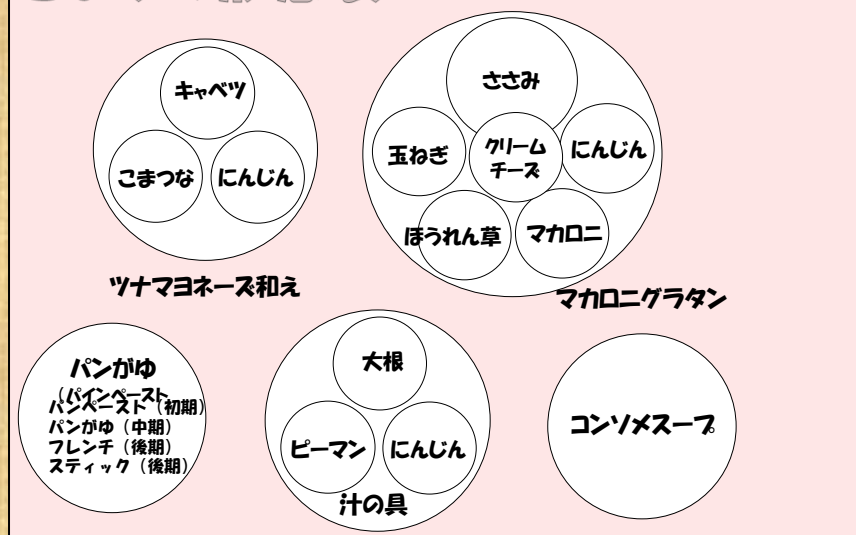
2月16日(月)

牛乳
パインパン
コンソメスープ
チキンマカロニグラタン
ツナマヨネーズ和え

パインパンは、普通食ではパン屋さん
がドライフルーツを入れて焼き上
げてくれました。形態食は、パイン
缶をペーストにしたものを乗せてい
ます。

きょうの形態食

令和8年2月16日(月)



普通食



後期食



中期食



初期食



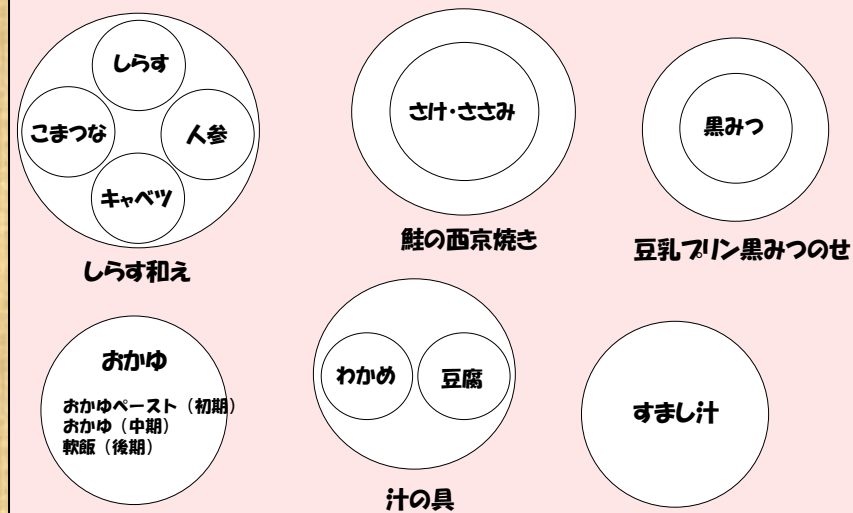
2月17日(火)

牛乳
ごはん
すまし汁 (豆腐、わかめ)
鮭の西京焼き
しらす和え
豆乳プリン黒みつのせ

鮭の西京焼きは、みその香りと甘みがよく際立っていました。
豆乳プリンはお豆の香りが黒みつととても相性が良かったです。

きょうの形態食

令和8年2月17日(火)



普通食



後期食



中期食



初期食



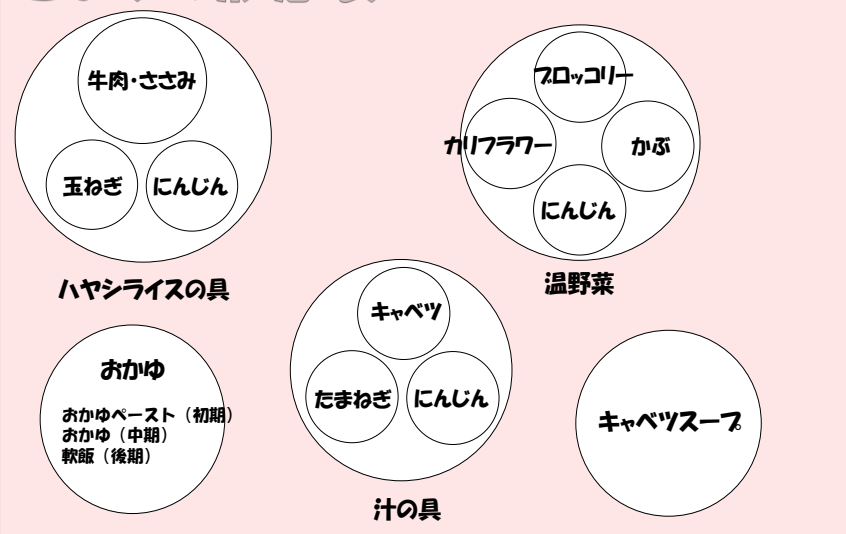
2月18日(水)

牛乳
ハヤシライス
キャベツのスープ
温野菜

ハヤシライスは、ルウから手作りしして
おり、形態食のタレにもルウを入れて仕
上げています。
ルウのコクとトマトの酸味がとてもよ
かったです。

きょうの形態食

令和8年2月18日(水)



普通食



後期食



中期食



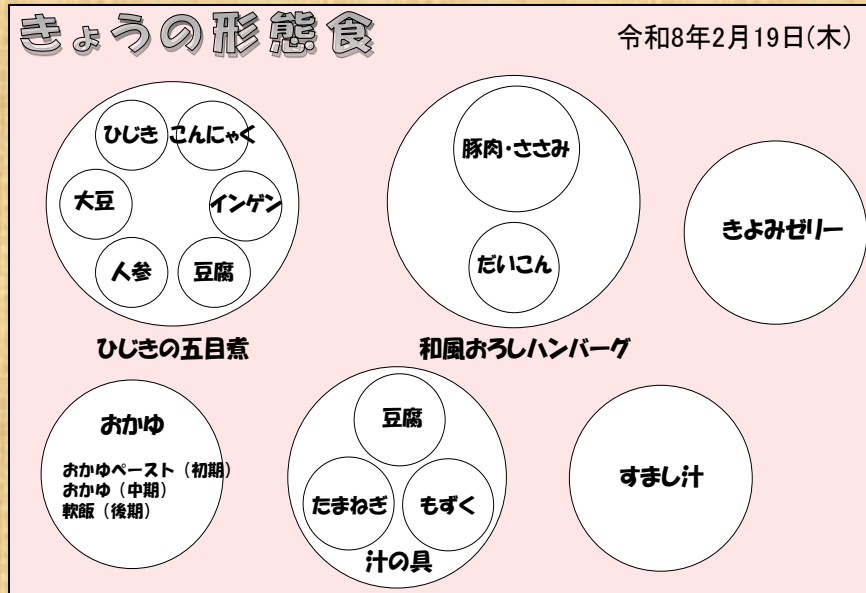
初期食



2月19日(木)

牛乳
ごはん
すまし汁 (もずく、豆腐)
和風ハンバーグおろしソース
ひじきの五目煮
清見

形態食のデザートは、今が旬のきよみオレンジを絞って砂糖やお水で味を調整してゼリーにしました。



普通食



後期食



中期食



初期食



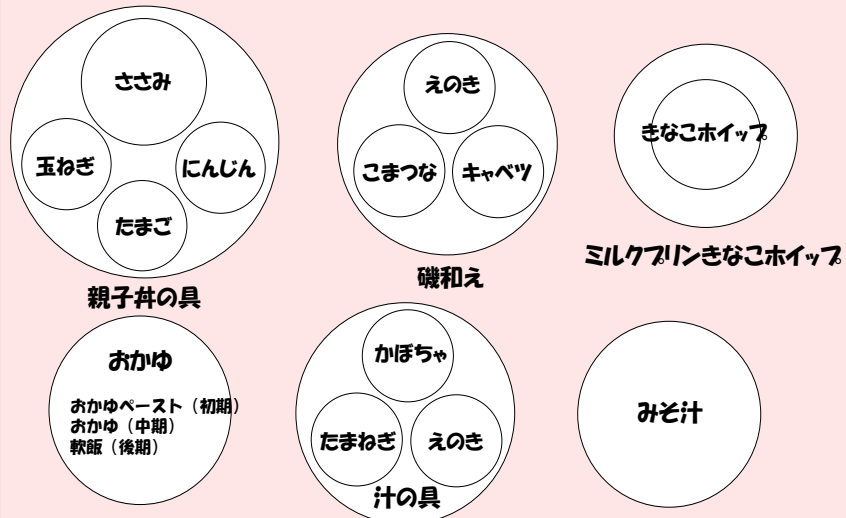
2月20日(金)

牛乳
親子丼
みそ汁 (かぼちゃ、しめじ)
磯和え
きな粉ドーナッツ

ドーナッツは、中学2年生のリクエストメニューでした。カリッとあがったドーナッツにきなこをまぶしました。形態食では、ミルクプリンの上にきなこクリームを乗せました。

きょうの形態食

令和8年2月20日(金)



普通食



後期食



中期食



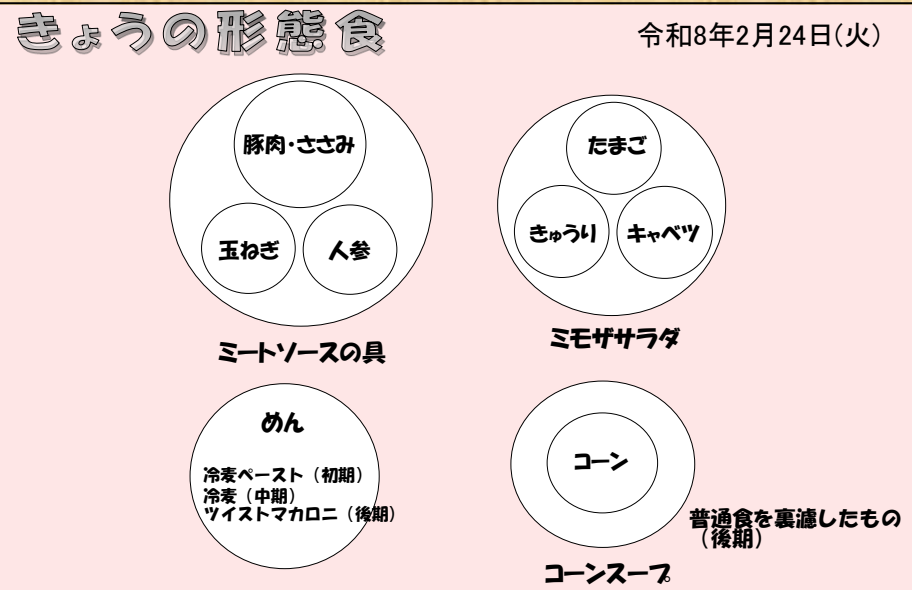
初期食



2月24日(火)

牛乳
スパゲティミートソース
コーンスープ
ミモザサラダ

ミートソースは、お肉や玉ねぎなどの野菜をじっくり火は通して、一時間近くに込みました。



普通食



後期食



中期食



初期食



2月25日(水)
 ～大分県の郷土料理～
 牛乳
 鶏めし
 のっぺ汁
 とり天
 おひたし

今日の給食は、大分県の郷土料理です。大分県はとり肉の消費量がたかいたため、鶏を使った料理が多くあります。



普通食



後期食



中期食



初期食



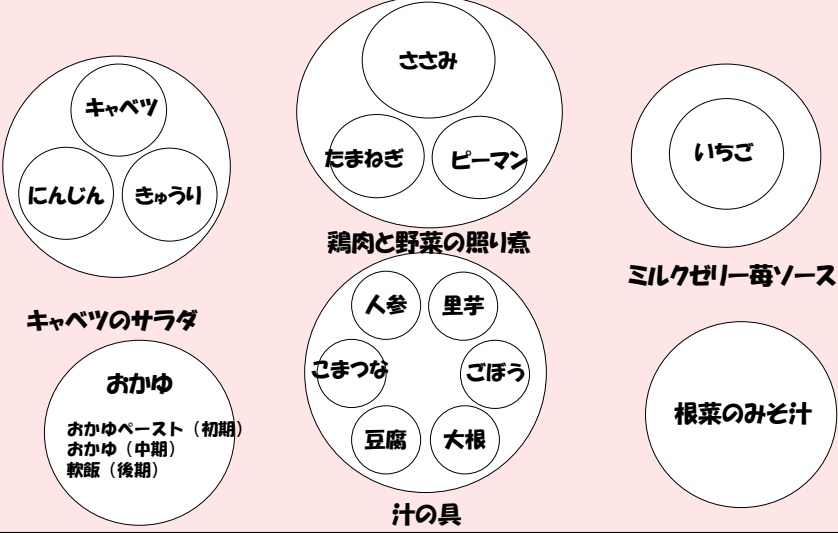
2月26日(木)

牛乳
ごはん
根菜のみそ汁
鶏肉と野菜の照り煮
キャベツとツナのサラダ
ミルクゼリーいちごソース

ミルクゼリーいちごソースは、生のいちごをつぶしてソースにしています。いちごの甘酸っぱさとミルクゼリーのやさしい甘さの相性がとても良かったです。

きょうの形態食

令和8年2月26日(木)



普通食



後期食



中期食



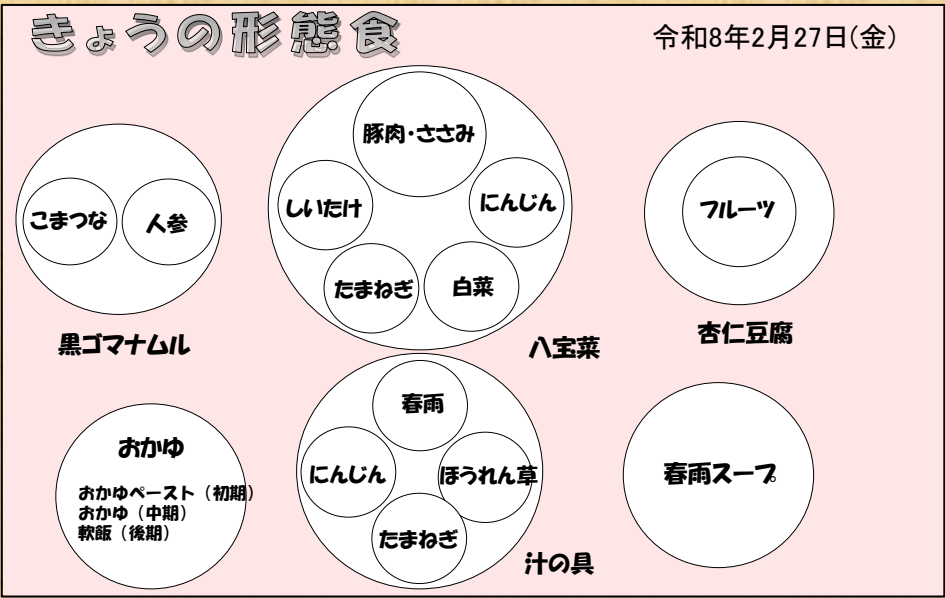
初期食



2月27日(金)

牛乳
ごはん
春雨スープ
八宝菜
黒ゴマナムル
杏仁豆腐

八宝菜の八宝は八種類ではなく、たくさんという意味です。人参やタマネギなど多くの野菜を使った料理になっています。



普通食



後期食



中期食



初期食

