

2月の献立

※納品状況、食材価格により変更をすることがございますが、アレルギー食材の変更は致しません。
※「★」はお子様からのリクエストメニューです。

月	火	水	木	金
			1日 発芽玄米ごはん（ゆかり） ★鶏肉のピザ風ステーキ 豚バラ大根 ★揚げたこ焼き わかめサラダ くだもの	2日 麦ごはん（やみつぎごま） ★いわしの蒲焼き風 肉野菜炒め 五目豆 ★塩だれきゅうり プチトマト
5日 黒米ごはん（ごま塩） ★とり天 ★ポークビーンズ 冬野菜のコトコト煮 小松菜ののり和え くだもの	6日 きびごはん（★そばめしふりかけ） 白身魚のカレーフリッター ★豚肉のナポリタン炒め 切干大根煮 ★ゆかり和え くだもの	7日 ★赤飯（ごま塩） ★棒餃子 ★揚げ肉じゃが きのこソテー 白菜のごま酢和え プチトマト	8日 麦ごはん（鶏そぼろ） ★豚しゃぶごまだれ ★だしたっぷり玉子焼き ブロッコリーのおかか和え 梅人参入りお事煮 ★揚げパン風ドーナツ	9日 発芽玄米ごはん（青菜） 鶏肉のハニーマスタード ★すき焼き風煮 ★揚げれんこん ★ナムル くだもの
12日 お休み	13日 麦ごはん（のりの佃煮） ★台湾風フライドチキン 豚肉とキャベツのみそバター炒め ★きんぴらごぼう ★ほうれん草の生姜和え プチトマト	14日 ★わかめごはん ★サバのみそ煮 ★豚の生姜焼き～梅はちみつだれ～ ごまドレサラダ ★野菜チップス くだもの	15日 黒米ごはん（青菜おかか） 豚肉とさつま芋のケチャップ煮 ★グラタン ツナとピーマンの炒めもの さっぱり漬け ★いちご	16日 発芽玄米ごはん（じゃこ） 豚肉のあまから揚げ ★冬味キッシュ ★こんにゃくと大根の味噌炒め ★浅漬け ★焼きりんご
19日 発芽玄米ごはん（ゆかり） ★ぶりの照り焼き ★豚肉のスンドゥブチゲ ★オニオンフライ 青菜の香味和え くだもの	20日 麦ごはん（梅わかめ） ★ミートボール ★鶏肉のファッチューション風煮込み おひたし ★やみつぎこんにゃく ★米粉ココアケーキ	21日 きびごはん（ごま塩） ★ポップコーンチキン&シュリンプ 豚肉の卵とじ 冬キャベツのパペロンチーノ ★ブロッコリーの塩ゆで くだもの	22日 雑穀ごはん（わかめ） ★とろとろチーズから揚げ ★具たくさん焼きラーメン ゴロゴロきゅうりの華風和え ひじき煮 プチトマト	23日 お休み
26日 麦ごはん（ひじき） ★やきとり ★豚肉のガパオ風炒め 刻み昆布の炒め煮 ★ポテトサラダ プチトマト	27日 雑穀ごはん（カレーおかか） ★骨付きチキン ★エビチリたまご ★たらこマカロニ ★ブロッコリーの塩ゆで くだもの	28日 麦ごはん（鮭わかめふりかけ） ★焼き肉風炒め 揚げだし豆腐 白滝のガーリック風味 ★コーンサラダ ★スイートポテト	29日 発芽玄米ごはん（ゆかり） いかの唐揚げ梅ソース ★ドライカレー オープンポテト ★チョコレギサラダ くだもの	

※くだものは、りんご、いちご、伊予柑等の柑橘類を予定しています
※未就学児用のお弁当につきましては、辛味等配慮をして調理作成いたします。

3月の献立

※納品状況、食材価格により変更をすることがございますが、アレルギー食材の変更は致しません。
 ※「★」はお子様からのリクエストメニューです。

月	火	水	木	金
				1日 セルフちらし寿司(のりごま) 高野豆腐のから揚げ そばろと卵の炒り煮 エビ入り五日煮 ハリハリ漬 桃の手作りケーキ
4日 きびごはん(青菜ふりかけ) サケの味噌チーズ焼き ★ミートマカロニ(都市大) ★のり塩揚げれんこん ごま和え くだもの	5日 麦ごはん(わかめふりかけ) 鶏肉の若草揚げ ★豚肉のすき煮 ふきと油揚げの煮物 きゅうりの華風和え くだもの	6日 茶飯(中華風そばろ) ★揚げ餃子 ★ふわふわオムレツ 切干大根の煮物 野菜のゆかり和え プチトマト	7日 雑穀ごはん(おかか) ★メンチカツ ★高野豆腐の卵とじ 野菜のオイスター炒め かぶの甘酢漬け ★ヘルシー大学芋	8日 発芽玄米ごはん(ひじき) さばの竜田揚げ ★キーマカレー さつま芋と白菜煮 薬味和え くだもの
11日 卒業おめでとう献立 古代赤飯(ごま塩) ★鶏のからあげ ★麻婆豆腐 コールスローサラダ ひじき煮 りんごの甘煮	12日 発芽玄米ごはん(ゆかり) ★豚肉のピリ辛炒め ★ツナとキャベツの卵焼き 菜の花のおかか和え 白滝のペペロンチーノ ★もちもちきなこドーナツ	13日 きびごはん(海苔の佃煮) ★いかフライ ★肉焼きそば 炒めナムル さっぱり漬け くだもの	14日 麦ごはん(わかめふりかけ) ★チキンナゲット 豚肉と野菜のうま味噌炒め スパイシーオープンポテト ブロッコリーのおひたし くだもの	15日 雑穀ごはん(カレーおかか) ★チーズハンバーグ 鶏肉と春キャベツのコトコト煮 きのこのかき揚げ わかめサラダ いちご
18日 発芽玄米ごはん(じゃこ) ★手作りコロッケ ★まぜまぜビビンバ(炒り卵) 春野菜のグリルマリネ 青菜のツナ和え くだもの	19日 麦ごはん(手作りふりかけ) ★タンドリーチキン ★豚肉と新玉ねぎのこっくり煮 青菜のおひたし ★フライドポテト ぼたもち	20日 お休み	21日 きびごはん(やみつきごま) フィッシュフライ ★春野菜クリームシチュー ★こんにゃくのおかか煮 ごまドレサラダ くだもの	22日 さくらごはん 豚肉のごま香味焼き ★ちくわの磯辺揚げ 刻み昆布の煮物 ★ポテトサラダ プチトマト
25日 麦ごはん(うめひじき) ★ハニーバターチキン 豚肉と春雨のレモン炒め おさつ&かぼちゃチーズ焼き ごまみそ和え プチトマト	26日 ★ゆかりごはん 魚の韓国風照り焼き 新じゃがチキンポトフ 花野菜のフリッター ★春雨サラダ くだもの	27日 きびごはん(菜の花ふりかけ) ★チーズトンカツ 厚揚げの海鮮あんかけ ひじきの中華ソテー ★やみつきキャベツ くだもの	28日 黒米ごはん(昆布の佃煮) 鶏肉の甘辛レモンだれ 豚肉スタミナ炒め マカロニサラダ ★ごぼうのごま炒め 菜の花ケーキ	29日 発芽玄米ごはん(キムムッチ) ★鶏肉のくわ焼き ポークカチャトーラ(揚げ) うどのきんぴら しょうが和え くだもの

※くだものは、りんご、いちご、伊予柑等の柑橘類を予定しています
 ※未就学児用のお弁当につきましては、辛味等配慮をして調理作成いたします。