

給食献立 2月

[] はアレルギーに応じて使う食品です。

お手伝い

5 日 (火)	おにぎり 米 ふりかけ	炒り豆腐 豆腐 豚肉 人参 ごぼう 椎茸 葱 玉葱 醤油 砂糖 片栗粉 油 みりん 酒 塩 胡椒	海苔和え チンゲン菜 粒コーン 海苔佃煮		
6 日 (水) お誕生 生日会	人参ご飯 米 人参 油 塩	クリームシチュー 豚肉 じゃが芋 玉葱 人参 しめじ ブロッコリー シチューールウ スキムミルク 油 塩 胡椒	フレンチサラダ マンゴープリン 白菜 きゅうり 人参 玉葱 酢 油 砂糖 辛子 塩	マンゴープリン マンゴープリン の素 もも缶	お誕生児の お家の方
12 日 (火)	牛丼 米 牛肉 玉葱 葱 醤油 砂糖 酒	糸こんにゃく 人参 みりん 油	三色なます 大根 人参 きゅうり 酢 砂糖 塩		
13 日 (水)	ミートソーススパゲティ スパゲティ 合挽き肉 水煮トマト ハヤシルウ ケチャップ	玉葱 人参 しめじ グリーンピース にんにく 砂糖 塩 胡椒	コールスロー キャベツ 人参 パイン缶 酢 砂糖 塩 マスタード 油		
19 日 (火)	おにぎり 米 ふりかけ	マーボー豆腐 豚挽肉 豆腐 椎茸 人参 筍 葱 片栗粉 ごま油 にんにく 生姜 唐辛子 酒 砂糖 醤油	胡麻酢和え きゅうり 人参 もやし 胡麻 酢 砂糖 塩		
20 日 (水)	五目御飯 米 豚肉 人参 グリーンピース もみ海苔 出汁 油	ひじき ごぼう こんにゃく みりん 醤油 酒	竹輪磯辺揚げ 竹輪 青海苔粉 天ぷら粉 油	お浸し ほうれん草 人参 花かつお 醤油	
26 日 (火)	トマトピラフ 米 豚挽肉 玉葱 パプリカ ケチャップ パプリカパウダー	人参 ピーマン オリーブ油 塩 胡椒	コーンチャウダー 豚肉 じゃが芋 玉葱 人参 コーン缶 米粉 スキムミルク 油 塩 ガラスープの素 胡椒	果物 りんご	
27 日 (水)	おにぎり 米 ふりかけ	そぼろ味噌炒め 豚挽肉 キャベツ じゃが芋 人参 玉葱 三度豆 味噌 にんにく 酒 醤油 砂糖 唐辛子 油	酢の物 きゅうり わかめ 春雨 カニカマ 酢 砂糖 塩		