

☆2月分 給食献立



月	火	水	木	金
<div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 20px; text-align: center;"> <p>2月は、アンケート結果をもとに、3年生のリクエスト給食を行います。★印のついているメニューがリクエストメニューです。</p> </div>				
3	4	5	6	7
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・鶏のチーズ風味焼き ・磯香あえ ・大根のみそ汁 <p>熱 829kcal た 35.0g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・ささみチーズフライ★ ・カラフルサラダ ・白菜のスープ <p>熱 769kcal た 31.5g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・豚キムチ丼★ ・牛乳 ・くきわかめ炒め ・豆苗のスープ <p>熱 822kcal た 30.2g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・鮭の黄金焼き★ ・きんぴらごぼう★ ・じゃがいものみそ汁★ <p>熱 828kcal た 35.0g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ポークカレー★ ・ジョア(マスカット)★ ・シーザーサラダ★ <p>熱 918kcal た 32.6g</p>
10	11	12	13	14
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・さばみそ煮★ ・野菜のなめたけあえ ・けんちん汁 <p>熱 753kcal た 29.2g</p>	<p>建国記念の日</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・みそそば丼 ・牛乳 ・ささみサラダ ・豆腐のみそ汁 <p>熱 849kcal た 38.6g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・肉うどん ・牛乳 ・ブロッコリーの パペロンチーノ★ ・かぼちゃパイ★ <p>熱 795kcal た 30.1g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・タコライス★ ・ジョア(ストロベリー)★ ・にらたまスープ★ <p>熱 806kcal た 31.6g</p>
17	18	19	20	21
<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・鶏米粉塩から揚げ★ ・ひじきのウイナー炒め ・小松菜のみそ汁 <p>熱 747kcal た 25.4g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・ヤンニョム風チキン ・バンサンスー ・ワンタンスープ <p>熱 829kcal た 31.6g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・餃子 ・野菜のナムル ・マーボー豆腐★ <p>熱 895kcal た 36.2g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・いわしのオレンジ煮 ・野菜のごまマヨあえ ・すいとん汁 <p>熱 753kcal た 28.3g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・わかめご飯★ ・牛乳 ・小籠包 ・春雨のピリ辛炒め ・中華風コーンスープ <p>熱 832kcal た 25.1g</p>
24	25	26	27	28
<p>振替休日</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ご飯 ・牛乳 ・アドボ★ ・野菜のおかかあえ★ ・厚揚げと チンゲン菜のスープ <p>熱 737kcal た 38.0g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・みそラーメン★ ・牛乳 ・海藻サラダ ・シュガーパイ★ <p>熱 749kcal た 30.7g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・五目チャーハン ・牛乳 ・中華風春雨サラダ★ ・わかめスープ★ <p>熱 747kcal た 28.0g</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・チンゲン菜と かぶのパスタ ・牛乳 ・豚肉とキャベツの 甘みそ炒め ・ヨーグルト <p>熱 787kcal た 34.1g</p>

今月の
おいしい五城目産
の食材！

2月は米・ねぎ・ほうれん草・小松菜・大根・白菜・かぶ・かぼちゃ缶詰・たけのこ水煮・切干大根を使用します。
寒い冬でも毎日のように地元の食材を使用できるのはとてもありがたいことです。生産者の方々に感謝しながらいただきます！