

2月 献立表

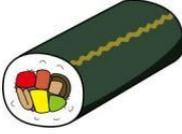
	2/1 (土)	2/2 (日)	2/3 (月)	2/4 (火)	2/5 (水)	2/6 (木)	2/7 (金)
朝	<ul style="list-style-type: none"> パン コーンスープ ピーマン炒め ポテトサラダ 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 キャベツ炒め インゲンのごま和 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 春菊のソテー かぼちの和え 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 厚焼き玉子 ブロッコリーの和 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 里芋と鶏肉の炒り煮 納豆(うぐいす豆) 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 高野豆腐の卵とし マカロニサラダ 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 鶏団子煮 大根の和え 牛乳
昼	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 親子煮 金平ごぼう 大根サラダ フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> 恵方巻き すまし汁 がんもの煮付 菜の花のおかか和え フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 五目中華炒め 湯豆腐 マカロニサラダ フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 サバの塩焼き ごぼうの煮物 春菊の錦糸和 フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> わかめごはん すまし汁 千種焼 北海フライ キャベツ菜和え フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ぎつねうどん 大根の炒め煮 白和え ブルーベリー 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 刺身盛り合せ ピーマン炒め 卵の花炒り煮 りんごゼリー
間	きなこおはぎ	いちごゼリー	クッキー	今川焼(かたど)	よもぎまんじゅう	たいやき	コンフェ
夕	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 赤魚のゴマみそ焼 かぼちゃ煮 春菊の磯和え 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鶏のから揚げ キャベツ菜炒め マカロニサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん サワラの粕漬け焼き インゲンの煮物 里芋のずんだ和 	<ul style="list-style-type: none"> カニ風雑炊 豚肉の生姜焼 スナップエンドウの酢 春雨の酢の物 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん ホキの煮付 ピーマンとキャベツの炒め物 かぼちゃサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鶏肉の七味焼 さつま芋煮 ブロッコリーサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 温しやぶ ひじき煮 春雨の和

	2/8 (土)	2/9 (日)	2/10 (月)	2/11 (火)	2/12 (水)	2/13 (木)	2/14 (金)
朝	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 菜の花と麩の煮物 温泉卵 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 キャベツ炒め 赤かっぱ漬 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 小松菜とちくわの煮物 とろろ芋 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 かぼちのソテー 小松菜のピーナツ和え 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 ほうれん草の炒め物 マカロニサラダ 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 団子の煮付 インゲンの辛子和 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 ほうれん草と麩の煮物 納豆(金時豆) 牛乳
昼	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 白身フライ ごもやし炒め アスパラの和 フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん コンソメスープ タンドリーチキン 木の葉の炒め物 トマトと白菜の和 フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 加伊のみぞれ煮 さつま芋金平 キャベツ炒め フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> 鶏そぼろ ちらし寿司 すまし汁 白菜と豚肉の炒め物 切干大根サラダ フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 フリ大根 うぐいす豆 カブの酢の物 フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん ちゃんこ鍋 金平ごぼう 菜花の生姜和 フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん コンソメスープ 煮込みハンバーグ キャベツ炒め マカロニサラダ チョコバナナ
間	どら焼き(抹茶)	マロンワッフル	ドームケーキ	豆乳プリン	今川焼き	クッキー	焼きドーナツ
夕	<ul style="list-style-type: none"> ごはん ぎせい豆腐 カブの煮物 ポテトサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 赤魚の塩焼 かぼちのいとこ煮 大根のゴマ酢和 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鶏肉のクリームかけ 春菊の炒め物 海藻サラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん おでん 北海フライ きゅうりのしそ昆布和え 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん スパゲティ れんこんとフキの煮物 スナップエンドウの和え物 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん サワラのみそ焼 小松菜とインゲンの煮物 ポテトサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 赤魚の煮付 キャベツ菜と牛肉かき油炒め ゴマ豆腐

	2/15 (土)	2/16 (日)	2/17 (月)	2/18 (火)	2/19 (水)	2/20 (木)	2/21 (金)
朝	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 がんもの煮付 じゃが芋とキャベツの和 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 厚焼き玉子 ほうれん草のサラダ 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 肉詰めいなり 白菜の和 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 キャベツ炒め ブロッコリーのピーナツ和え 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 じゃが芋のソテー スナップエンドウの和 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 ナスの煮物 春菊のかか和 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 大根の和 アスパラの和 牛乳
昼	<ul style="list-style-type: none"> かしわごはん すまし汁 豆腐のあんかけ アスパラの炒め物 菜花の生姜和 フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> 豚肉おろしそぼ かき揚げ 春菊と白菜の和 フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 刺身盛り 南瓜いとこ煮 小松菜炒め フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 鶏のから揚げ 根菜の煮物 白和え フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 豆腐のそぼろ 生姜あん 北海フライ なめこおろし ぶどうゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> カレーライス とんかつ 大根サラダ フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ピーナツ和 ちらし寿司 すまし汁 白菜の煮物 ほうれん草のピーナツ和 フルーツ
間	キャラメル	おはぎ(きなこ)	ミルクプリン	今川焼(抹茶)	クッキー	みかんゼリー	いちごクレープ
夕	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 柳川風 里芋のそぼろ味噌 しば漬 バナナ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鶏肉の香草粉焼 ひじき煮 カブの梅和 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 豚肉と野菜の焼き肉風 じゃが芋のコンソメ煮 海藻サラダ 	<ul style="list-style-type: none"> チャーハン キャベツ菜の炒め アスパラの和 ドーナツ みかんヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 赤魚の照焼 白菜の煮浸し とろろ芋 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 菜ごもり卵 ピーマンみそ炒め いんげんの和 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん キャベツ炒め ごぼうの煮物 大豆の和

2月 献立表

	2/22 (土)	2/23 (日)	2/24 (月)	2/25 (火)	2/26 (水)	2/27 (木)	2/28 (金)
朝	<ul style="list-style-type: none"> パン コンソメスープ アスパラ炒め物 じゃが芋と枝豆サラダ 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 杓苳草の煮浸し 豆の生姜和え 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 白菜の炒め煮 マカロニサラダ 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 高野豆腐煮 ブロッコリーのドレ和 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 イカリの煮付 とろろ芋 牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん みそ汁 入のそぼろ炒め インゲンの生姜和 牛乳 	
昼	<ul style="list-style-type: none"> ごはん かきたま汁 A:ブリの塩焼 B:鶏肉の西京焼 さつま芋甘煮 切干大根ドレ和 フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 カノ外焼 ピ-ソテー 菜花のおかか和 フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん すまし汁 とんてき風 がんもの煮付 カブの梅和え フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> 中華丼 すまし汁 焼きぎょうざ ほうれん草の和え物 フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> きしめん キャベツの炒め物 カワカサ ユ-ゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん けんちん汁 メンチカツ ブロッコリーのコンソメ炒め 小松菜和え フルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん コンソメスープ 鶏肉と野菜のチキチキ炒め じゃが芋煮 菜花のソ-和 フルーツ
間	どら焼き	エクレア	お茶まんじゅう	ミルクプリン	おはぎ	たいやき	どら焼き(カスタード)
夕	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 肉豆腐 キャベツの炒め物 小松菜の磯和え 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 肉じゃが インゲンのピリ辛炒め ゴマ豆腐 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん サバの味噌煮 春雨の炒め物 春菊のドレ和え 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 牛肉とごぼうの甘辛煮 小松菜の炒め物 切干大根の酢物 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん サケの塩焼き 大根の煮付 かぼちゃサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん サケの味噌マヨ焼 ピ-ソテー スナップエンドウのごま和 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 豆腐ハンバーグ キャベツのコンソメ煮 人参サラダ

朝						
昼						
間						
夕						

※献立は変更することがありますのでご了承ください。

節分

「鬼は外 福は内」節分とは、「季節を分ける」という意味が含まれています。日本では、一年の始まりの季節は春です。「これから始まる新しい一年が、不幸や災いが無い一年になりますように」と。立春の前日、**2月3日**に節分を行います。



恵方巻き

節分に巻き寿司を食べる風習は、「福を巻き込む」「縁をきらない」という意味がこめられ、恵方に向かって巻き寿司を丸かぶりするようになりました。



豆まき

鬼の目に豆を投げ、鬼を滅ぼし邪気を追い払って一年の無病息災を願うとされてきました。まかれた豆を自分の年だけ食べると、体が丈夫になり風邪を引かないと言われています。

