

2月のこんだて



令和5年度

高等部

※献立は都合により、変更する場合があります。

1/29 (月)	1/30 (火)	1/31 (水)	1 (木)	2 (金)
<p>節分には豆をまいて鬼を追い払います。 節分の豆にはよく大豆が使われます。 給食では大豆を使ったひじき煮がでます！！ 2月29日が高等部・分教室の卒業生にとっては最後の給食となります。最後の給食を味わって食べてください。 卒業してからも元気に過ごしてくださいね。</p> 			<p>むぎ 麦ごはん </p> <p>ホッケの塩焼き </p> <p>ひじき煮 </p> <p>かぶのみそ汁 </p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>	<p>コッペパン</p> <p>かぼちゃのひき肉フライ </p> <p>キャベツと豚肉のソテー </p> <p>はくさい 白菜スープ</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>
5 (月)	6 (火)	7 (水)	8 (木)	9 (金)
<p>コッペパン</p> <p>にこ 煮込みハンバーグ</p> <p>かくぎ やさい 角切り野菜スープ</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>	<p>ごはん</p> <p>や ぎかな 焼き魚 (さば)</p> <p>はくさい 白菜の煮びたし</p> <p>こんさい 根菜のみそ汁</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>	<p>ドライカレー</p> <p>キャベツとコーンのソテー</p> <p>ジョア</p>	<p>むぎ 麦ごはん</p> <p>あ だ どうふ にく 揚げ出し豆腐の肉みそかけ</p> <p>もやしのおかか炒め </p> <p>キャベツのすまし汁 </p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>	<p>ソフト麺ミートソース </p> <p>ほうれん草のソテー </p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>
12 (月)	13 (火)	14 (水)	15 (木)	16 (金)
<p>ふりかえ きゅうじつ 振替休日</p>	<p>ごはん</p> <p>とりく て や 鶏肉の照り焼き</p> <p>こまつな 小松菜のごま炒め</p> <p>じゃがいものみそ汁 </p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>	<p>むぎ 麦ごはん </p> <p>ハートのコロケ</p> <p>ビーフン炒め</p> <p>チキンスープ</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>	<p>むぎ 麦ごはん</p> <p>ほいこうろう 回鍋肉</p> <p>こまつな 小松菜としいたけのスープ</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>	<p>コッペパン</p> <p>しろみざかな 白身魚のマヨネーズ焼き </p> <p>もやしのソテー</p> <p>オニオンスープ</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>
19 (月)	20 (火)	21 (水)	22 (木)	23 (金)
<p>コッペパン</p> <p>ポークチャップ</p> <p>ポテトのスープ</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>	<p>おもしろいのが献立</p> <p>ごはん</p> <p>こあゆのかりん揚げ </p> <p>もやし炒め </p> <p>わかめのみそ汁 </p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳 </p>	<p>マーボー丼 </p> <p>キャベツ炒め</p> <p>ジョア</p>	<p>むぎ 麦ごはん</p> <p>や 焼きぎょうざ</p> <p>ちゅうかいた 中華炒め</p> <p>ワンタンスープ</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>	<p>てんのう たんじょうび 天皇誕生日</p>
26 (月)	27 (火)	28 (水)	29 (木)	
<p>コッペパン</p> <p>ローストチキン</p> <p>ツナとキャベツのソテー</p> <p>こんさい 根菜スープ</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>	<p>ごはん</p> <p>はっほうさい 八宝菜</p> <p>ビーフンスープ</p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>	<p>むぎ 麦ごはん</p> <p>さばのみそ煮 </p> <p>ほうれん草のおかか炒 </p> <p>め</p> <p>けんちん汁 </p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>	<p>むぎ 麦ごはん </p> <p>とり 鶏のから揚げ </p> <p>キャベツのごま炒め </p> <p>どうふ 豆腐のみそ汁 </p> <p>ぎゅうにゅう 牛乳</p>	