

# 2月 献立もいっつけ表

月	火	水	木	金
<p>&lt;地場産物を生かした献立&gt;</p> <p><b>茶豆と野菜のカレースープ</b></p> <p>17日(金)にです</p> 		<p>1日</p> <p>大根サラダ いかのごまマヨネーズ焼き</p> <p>チキンライス レンフォアタン</p> 	<p>2日</p> <p>コーンサラダ</p> <p>シーフードグラタン トースト</p> <p>ポトフ</p> 	<p>3日</p> <p>ごまを まぜてね</p> <p>ごまあえ いわしのかば焼き</p> <p>豆ごはん みそけんちん汁</p> 
<p>6日</p> <p>春雨サラダ キャベツ入りメンチカツ</p> <p>ごはん チンゲンサイのスープ</p> 	<p>7日</p> <p>青菜とじゃこのサラダ ジャコを まぜてね</p> <p>ポークピカタ 鶏ごぼうピラフ 野菜スープ</p> 	<p>8日</p> <p>かんぴょうの和え物 ししゃもフライ2本</p> <p>ごはん きりたんぼ汁</p> 	<p>9日</p> <p>ごまを まぜてね</p> <p>ハヤシライス ビーンズサラダ</p> 	<p>10日</p> <p>地粉 うどん カうどん 小松菜のソテー きつね餅</p> 
<p>13日</p> <p>華風和え れんこんハンバーグ</p> <p>ごはん 田舎汁</p> 	<p>14日</p> <p>ごまを まぜてね</p> <p>ごま酢あえ 鶏肉のからあげ</p> <p>わかめごはん みそ汁</p> 	<p>15日</p> <p>手巻き寿司 ツナきゅうり 豊春中卵焼き イガスティック エビフライ</p> <p>ごはん のり おでん</p> 	<p>16日</p> <p>ジャコとアーモ ンドをまぜてね</p> <p>パリパリサラダ メキシコ風ピラフ ソース</p> 	<p>17日</p> <p>タルタル ミモザサラダ 卵を まぜてね</p> <p>子どもパン フィッシュポーション 茶豆と野菜のカレースープ</p> <p>食育の日の献立</p> 
<p>20日</p> <p>のりをま ぜてね</p> <p>いそかあえ チーズとしらすの 卵焼き</p> <p>こぎつねごはん なめこ汁</p> 	<p>21日</p> <p>おひたし 鮭のちゃんちゃん焼き</p> <p>ごはん 磯煮</p> 	<p>22日</p> <p>福神漬 ジャコを まぜてね</p> <p>カレーライス 鉄骨サラダ</p> 	<p>23日</p> <p>すき昆布の炒り煮 さばのみそ焼き</p> <p>ごはん のっぺい汁</p> 	<p>24日</p> <p>ミックスポテト</p> <p>2色揚げパン ワンタンスープ</p> 
<p>27日</p> <p>くるみをま ぜてね</p> <p>くるみあえ ソフトカレーの 竜田揚げ</p> <p>ごはん 奄美の鶏飯 スープ</p> 	<p>28日</p> <p>中華サラダ はんぺんのチーズ焼き</p> <p>中華風炊きこみごはん わかめスープ</p> 	<p><b>【郷土料理】</b> <b>奄美の鶏飯（あまみのけいはん）</b></p> <p>奄美諸島で江戸時代に南の海の荒波を渡り、見回りに来る薩摩藩の役人をもてなすために作られた料理です。味の良い地鶏といろいろな薬味に、コクのあるだし汁をたっぷりかけた独特の料理です。</p> 		