

# 2月 献立もいっつけ表

月	火	水	木	金
<p><b>2月3日は節分です</b></p> <p>季節の変わり目には、邪気（病気や災いなどをもたらす鬼）が入りやすいと考えられていて、それを追い払うために節分に豆まきが行われます。給食では、2日が大豆といわしを使った節分献立になっています。</p> 			<p>1日 イカとえびのチリソース</p>  <p>2色揚げパン</p>  <p>ワンタンスープ</p> 	<p>2日 かんぴょうの和え物</p>  <p>いわしのかば焼き</p>  <p>なめこ汁</p>  <p><b>&lt; 節分献立 &gt;</b></p>
<p>5日 すき昆布の炒り煮</p>  <p>和風ハンバーグ</p>  <p>ごはん</p>  <p>ピリ辛みそ汁</p> 	<p>6日 中華サラダ</p>  <p>チキンのこんがり焼き</p>  <p>チンゲンサイのスープ</p>  <p>中華風炊き込みごはん</p> 	<p>7日 かんぴょうの和え物</p>  <p>キャベツ入りメンチカツ</p>  <p>ごはん</p>  <p>コンソメスープ</p> 	<p>8日 ツナとごまをまぜて</p>  <p>ビーンズサラダ</p>  <p>メキシコ風ピラフ</p>  <p>ソース</p> 	<p>9日 コッペパン</p>  <p>ヨーグルト</p>  <p>焼きそば</p>  <p>レンフォアタン</p> 
<p>12日</p> 	<p>13日 ナムル</p>  <p>ごまをまぜてね</p> <p>手作りしゅうまい</p>  <p>中華丼</p>  <p>ごはん</p> 	<p>14日 ジャコとアーモンドをまぜてね</p>  <p>ハヤシライス</p>  <p>パリパリサラダ</p> 	<p>15日 アーモンドをまぜてね</p>  <p>豚肉のみそ漬け焼き</p>  <p>三平汁</p>  <p>ごはん</p>  <p><b>食育の日の献立</b></p>	<p>16日 地粉うどん</p>  <p>小松菜のソテ</p>  <p>かうどん</p>  <p>きつね餅</p> 
<p>19日 福神漬</p>  <p>ジャコをまぜてね</p> <p>鉄骨サラダ</p>  <p>カレーライス</p> 	<p>20日 くるみをまぜてね</p>  <p>ソフトカレイの竜田揚げ</p>  <p>肉じゃが</p>  <p>ごはん</p> 	<p>21日 ごまをまぜてね</p>  <p>鶏肉のからあげ</p>  <p>わかめごはん</p>  <p>みそ汁</p> 	<p>22日 春雨サラダ</p>  <p>鮭のごまマヨネーズ焼き</p>  <p>チャーハン</p>  <p>豆腐スープ</p> 	<p>23日 大根サラダ</p>  <p>イカのフリッター</p>  <p>チキンライス</p>  <p>洋風かき玉スープ</p> 
<p>26日 手巻き寿司</p>  <p>ツナきゅうり 豊春中卵焼き イカスティック エビフライ</p>  <p>酢飯</p>  <p>おでん</p> 	<p>27日 青菜とじゃこのサラダ</p>  <p>ジャコをまぜてね</p> <p>焼きカレーパン</p>  <p>ポトフ</p>  <p>ごはん</p> 	<p>28日 カツ丼の具</p>  <p>カツ</p>  <p>みそけんちん汁</p> 	<p><b>&lt; 北海道の郷土料理 &gt;</b></p> <p><b>三平汁</b></p> <p>15日(木)にです</p>  <p>昆布でだし汁をとり、塩漬けた魚とじゃがいもや、大根、人参などの保存のきく野菜を煮込んだ、北海道の冬の名物料理です。</p>	