

月	火	水	木	金
<h1>令和6年2月</h1>  <p>2日は、いわしのつみれ汁や福豆などの節分献立でした！</p> <p>福知山市学校給食食育キャラクター 地場たべごろうと福知たべにゃん</p>			1	2
			バターパン かぼちゃひき肉フライ	ツナマヨの手巻きずし(すし飯)
			オニオンドレッシングサラダ	いわしのつみれ汁
			ポトフ	福豆
				
5	6	7	8	9
とり肉のから揚げ	もずく丼	さわらのカレー風味焼き	スラッピージョー(味付けパン)	さばの塩焼き
塩昆布和え	すまし汁	ゆず香和え	大根のサラダ	かんぴょうサラダ
心のみそ汁	ヨーグルト	みそ風味スープ	じゃがいものスープ煮	黒豆のうま煮
				
12	13	14	15	16
	シイラのみそだれ和え	もみじカレー(麦ご飯)	黒糖パン	さけのコーンマヨネーズ焼き
	白菜の和え物	ごまドレッシングサラダ	ウインナーソーセージ	きんぴらごぼう
	筑前煮	小魚	卵スープ フルーツ和え	キャベツのみそ汁
				
19	20	21	22	23
厚揚げとキムチの炒め物	こぎつね丼	あじのおろしソース	ミルクパン	
大根のナムル	かす汁	かつお和え	米粉のシチュー	
中華スープ	りんご	あらめの炒め煮	ビーフンの炒め物 黄桃	
				
26	27	28	29	
チキン南蛮(ノンエッグタルタルソース)	みそおでん	ホキの野菜あんかけ	ハムポテトサンドイッチ(コッペパン)	
ひじきのサラダ	レモン和え	ごま和え	コンソメスープ	
春雨スープ	みたらし団子	じゃがいものみそ汁	豆乳プリンタルト	
				

2月の新メニュー【みたらし団子】

○ 材料 ○ (2人分)

- ・白玉団子(冷凍):80g(1人5個程度)
- ・濃口しょうゆ:小さじ1
- ・砂糖:大さじ1
- ・水:大さじ2

○ 作り方 ○

- ① 白玉団子は茹でる。
- ② 濃口しょうゆと砂糖、水を煮てタレを作る。
- ③ ②に水溶きでん粉を加え、①にかける。

