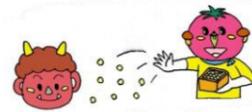


令和8年2月



月	火	水	木	金
2 ご飯	3 ご飯	4 肉みそひじきそば丼 (麦ごはん)	5 スラッピージョー (全粒粉パン)	6 ご飯
厚揚げの和風マーボー	いわしのかば焼き	たぬき汁	キャベツのサラダ	あじのおろしソース
水菜の和え物	大根のはりはり漬け	米粉のタルト (ブルーベリー)	玉ねぎのスープ	水菜とささ身の和え物
小魚	五目煮豆			にゅうめん
写真なし				
9 ご飯	10 カレーライス (ご飯)	11	12 ご飯	13 ご飯
変わりきんぴら	ビーフンの炒め物		さばの粒マスタード焼き	揚げどりのにら炒め
信田和え	りんご		ごま酢和え	かつお和え
さつまいものみそ汁			あらめの炒め煮	かき玉汁
		建国記念の日		
16 ガパオライス (ご飯)	17 ご飯	18 ご飯	19 バターパン	20 ご飯
もずくのスープ	すき焼き風煮	さけの照り焼き	スパイシーチキン	さわらのみそだれ
マカロニきな粉	ツナ和え	さつまいもサラダ	オニオンドレッシングサラダ	ごまだれ和え
	ふりかけ (しそ)	うま煮	じゃがいものスープ	とり肉と白菜の寄せ鍋風
				
23	24 ご飯	25 切干し大根のピビンバ (ご飯)	26 ミルクパン	27 ご飯
	かぼちゃひき肉フライ	野菜サラダ	きのこソースハンバーグ	ホキのマリネ
	とり肉と春雨の炒め物	みそ風味スープ	青じそドレッシングサラダ	コールスロー
	ちゃんこ汁		スープ煮	白菜のスープ
天皇誕生日				



2月の新メニュー【マカロニきな粉】

－材料－ 2人分

- ・マカロニ・・・20g
- ★きな粉・・・4g
- ★砂糖・・・6g
- ★食塩・・・0.1g
- ・揚げ油

給食では貝の形をした
シェルマカロニを使用
しました！

－作り方－

- ①マカロニを油で揚げる。
→170℃で1分15秒を目安に揚げてください。
- ②★を混ぜ合わせる。
- ③①に②をかけたら完成。

マカロニは茹でて
から揚げても、おい
しく仕上がります。

