

令和5年 2月 献立予定表

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
		<u>1日</u> ご 飯 オムレツ 海老マヨサラダ ゼリー ビーフシチュー	<u>2日</u> ご 飯 レバーのしぐれ煮 ふきの土佐煮 フルーツ キツネうどん	<u>3日</u> 海老カツ巻き イワシの梅煮 五目豆煮 鬼除け汁	<u>4日</u> ご 飯 柳川風煮 大根とあさりの煮物 海苔わさび和え 味噌汁
<u>6日</u> ご 飯 葱ト口 里芋と豚肉の煮物 柚香和え 味噌汁	<u>7日</u> ご 飯 サバの塩焼き 茄子の煮浸し ゆかり酢和え 味噌汁	<u>8日</u> 三色丼 切干大根の含め煮 生姜和え フルーツ 味噌汁	<u>9日</u> ご 飯 麻婆豆腐 玉ねぎのスープ煮 お浸し わかめスープ	<u>10日</u> ご 飯 松風焼き 南瓜の昆布煮 コールスローサラダ 味噌汁	<u>11日</u> ご 飯 棒ギョウザ 冬瓜のくず煮 フルーツ 味噌ラーメン
<u>13日</u> 鶏ごぼう飯 厚揚げのあんかけ 辛子酢和え フルーツ 澄まし汁	<u>14日</u> ご 飯 コロッケ 海老マヨサラダ フルーツ ビーフシチュー	<u>15日</u> ご 飯 鶏肉の香味焼き 白菜のミルク煮 おかか和え 味噌汁	<u>16日</u> ひじきご飯 ブロッコリーの中中華炒め じゃが芋のそぼろ煮 なめ茸おろし 茶碗蒸し	<u>17日</u> ご 飯 キスの天ぷら おからの味噌炒り もずく酢 沢煮汁	<u>18日</u> ご 飯 鶏肉の治部煮 もやしチャンプルー 大根サラダ 味噌汁
<u>20日</u> ご 飯 レバーのしぐれ煮 ふきの土佐煮 フルーツ キツネうどん	<u>21日</u> 三色丼 切干大根の含め煮 生姜和え フルーツ 味噌汁	<u>22日</u> ご 飯 関東煮 ごぼうの甘辛煮 酢の物 味噌汁	<u>23日</u> ご 飯 カツのおろし煮 ピーマンのポン酢炒め 春雨サラダ 味噌汁	<u>24日</u> ご 飯 柳川風煮 大根とあさりの煮物 海苔わさび和え 味噌汁	<u>25日</u> ご 飯 サワラの中華煮 さつま芋の柚子煮 胡麻和え 味噌汁
<u>27日</u> ご 飯 赤魚の粕漬焼き じゃが芋のごま風味煮 マヨ玉和え 味噌汁	<u>28日</u> ご 飯 みそ田楽 みぞれ和え 山菜そば				

※ 行事・材料の都合により献立を変更することがあります