

令和6年 2月 月間献立表

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
			1日 ご 飯 わかさぎの南蛮酢 ふきの当座煮 梅肉和え 味噌汁	2日 太巻き寿司 大根の昆布煮 辛子和え ゼリー 澄まし汁	3日 菜 飯 鰯の梅煮 五目豆 ゼリー 節分そば
5日 ご 飯 鯖の味噌煮 キャベツソテー おろし和え わかめスープ	6日 中華おこわ ふろふきき大根 豆腐サラダ フルーツ 茶碗蒸し	7日 ご 飯 豆腐のトロミ煮 南瓜のそぼろ煮 もずく酢 味噌汁	8日 ご 飯 ハンバーグ 金平ごぼう 生姜和え 味噌汁	9日 ご 飯 ぜんまいの炒め煮 ピーナッツ和え フルーツ 卵とじうどん	10日 ご 飯 魚の煮付け さつま芋のレモン煮 カニマヨ和え 味噌汁
12日 混ぜご飯 高野豆腐の旨煮 甘酢和え フルーツ のっぺい汁	13日 ご 飯 カツのみぞれ煮 カリフラワーのコーン焼き 中華和え 味噌汁	14日 ご 飯 魚のマヨネーズ焼き 里芋のひじき煮 ゴマ味噌和え 澄まし汁	15日 カレーライス 冬瓜のくず煮 海草サラダ ヨーグルト 野菜スープ	16日 ご 飯 鶏肉の黒酢煮 ピーマンの中華炒め 切干大根サラダ 味噌汁	17日 ご 飯 お好み風玉子焼き 茄子のしぎ煮 ハンサンスー 味噌汁
19日 ご 飯 ハンバーグ 金平ごぼう 梅肉和え 味噌汁	20日 ご 飯 ぜんまいの炒め煮 ピーナッツ和え フルーツ 卵とじうどん	21日 山菜おこわ ふろふきき大根 豆腐サラダ フルーツ 茶碗蒸し	22日 白 飯 八宝菜 蒸し焼売 浅漬け 味噌汁	23日 ご 飯 わかさぎの南蛮酢 ふきの当座煮 中華和え 味噌汁	24日 ご 飯 鶏肉のトマト煮 切干大根煮 フレンチサラダ 味噌汁
26日 カレーライス 冬瓜のくず煮 海草サラダ ヨーグルト 野菜スープ	27日 白 飯 豆腐のトロミ煮 南瓜のそぼろ煮 もずく酢 味噌汁	28日 白 飯 カツのみぞれ煮 カリフラワーのコーン焼き 中華和え 味噌汁	29日 ご 飯 鯖の味噌煮 キャベツソテー おろし和え わかめスープ		

※ 行事・材料の都合により献立を変更することがあります