



令和3年 2月 献立予定表



※ 行事・材料の都合により献立を変更することがあります

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
<u>1日</u> ご 飯 わかさぎの揚げ浸し 南瓜のそぼろ煮 もずく酢 味 噌 汁	<u>2日</u> サラダ巻き イワシの梅煮 五目豆煮 フルーツ 節分そば	<u>3日</u> ご 飯 大根とあげの旨煮 カニ風味サラダ 赤カブ漬け ビーフシチュー	<u>4日</u> ご 飯 鶏肉の酢醤油煮 アスパラソテー ごま味噌和え 味 噌 汁	<u>5日</u> 山菜ご飯 信 田 煮 青梗菜の中華炒め フルーツ 茶わん蒸し	<u>6日</u> ご 飯 鯖の味噌煮 切干大根の含め煮 海藻サラダ 味 噌 汁
<u>8日</u> ご 飯 巣ごもり玉子 ごぼうのしぐれ煮 中華和え か す 汁	<u>9日</u> ご 飯 魚の酒蒸し 茄子の田舎煮 コーンサラダ 味 噌 汁	<u>10日</u> ご 飯 焼きそば 蒸しシューマイ みぞれ和え 味 噌 汁	<u>11日</u> 高菜ご飯 ふくさ玉子 玉葱のすき煮 フルーツ 澄まし汁	<u>12日</u> ご 飯 鶏肉の梅しそ揚げ 切り昆布の煮物 甘酢和え 味 噌 汁	<u>13日</u> ご 飯 コロッケ 冬瓜の海老あんかけ 玉葱マリネ コンソメスープ
<u>15日</u> ご 飯 豚肉の生姜焼き さつま芋のレモン煮 ナ ム ル 味 噌 汁	<u>16日</u> ご 飯 かき揚げ ぜんまいの炒り煮 白 和 え 味 噌 汁	<u>17日</u> 三 色 丼 カリフラワーのミルク煮 胡麻酢和え フルーツ わかめスープ	<u>18日</u> ご 飯 湯 豆 腐 なめ茸和え ヨーグルト あんかけうどん	<u>19日</u> ご 飯 魚の粕漬け焼き 里芋のひじき煮 タルタルサラダ 味 噌 汁	<u>20日</u> ご 飯 肉団子の酢豚風 いんげんの当座煮 うま塩和え 味 噌 汁
<u>22日</u> 高菜ご飯 ふくさ玉子 玉葱のすき煮 フルーツ 澄まし汁	<u>23日</u> ご 飯 巣ごもり玉子 ごぼうのしぐれ煮 中華和え か す 汁	<u>24日</u> ご 飯 鶏肉の酢醤油煮 アスパラソテー ごま味噌和え 味 噌 汁	<u>25日</u> ご 飯 わかさぎの揚げ浸し 南瓜のそぼろ煮 もずく酢 味 噌 汁	<u>26日</u> ご 飯 コロッケ 冬瓜の海老あんかけ 玉葱マリネ コンソメスープ	<u>27日</u> ご 飯 焼きそば 蒸しシューマイ ナ ム ル 味 噌 汁