

1日(水)	2日(木)★節分献立	3日(金)	6日(月)	7日(火)★受験応援メニュー	2日 節分献立 節分には豆まきをし、葉の付いた柊(ひいらぎ)の枝に焼いた鯛の頭を突き刺した「柊鯛」を玄関に飾って鬼を追い払う風習があります。昔から尖ったものや臭いものには魔除けの効果があるとされています。 7日 かつおカツパーガー これから始まる入試に向け応援メッセージが込められた勝つ(カツ)メニューです。かつおのカツで「勝つ」の思いを2つ込めました。パンズパンにかつおカツ、ボイル野菜、スライスチーズをはさんで食べましょう。
ひじきの煮物 鶏肉のごま味噌焼き ごはん じゃがもちのすまし汁	魚の骨に注意 キャベツと親鶏の和え物 節分豆 鯛の生姜煮 ごはん 豚汁	米粉パン 鶏肉のソテー 牛乳 ポークビーンズ	じゃがいもの中華炒め 麻婆高野 ごはん 肉団子スープ	魚の骨に注意 スライスチーズ パンズパン ボイル野菜 かつおカツ 押し麦スープ	
8日(水)	9日(木)★食べよう兵庫の食材	10日(金)	13日(月)	14日(火)★季節の献立	
さつまポテト ごぼうの炒め物 ごはん すき焼き	魚の骨に注意 小松菜のごま和え ツバスの更紗揚げ ごはん しろなの味噌汁	りんごジャム パン チキンチャップ ソイチャウダー 牛乳	ツナサラダ アセロラゼリー ごはん ビーフカレー	コーンのソテー パン オニオンソースハンバーグ レタススープ	
15日(水)	16日(木)	17日(金)	20日(月)	21日(火)	配食量の目安 一人分の配食量です。適量を上手に盛りつけましょう。 1日(小皿) ひじきの煮物 17日(小皿) ニョッキのクリーム煮
魚の骨に注意 白菜の昆布和え 鯖の変わり味噌焼き ごはん 里山汁	大根と厚揚げのそぼろ煮 ごはん さつま汁	ニョッキのクリーム煮 パン 鶏肉のスイートチリソース 野菜スープ 牛乳	れんこんのきんぴら 肉団子の甘酢あんかけ ごはん わかめスープ	コールスロー パン チリコンカン パンプキンスープ	
22日(水)	24日(金)	27日(月)	28日(火)		
アーモンドと小魚の炒め物 炒り鶏 ごはん 味噌汁	切干大根とがんもどきの煮物 豚肉のおろしソース ごはん すまし汁	にんじんのナムル 韓国風肉じゃが ごはん ワンタンスープ	ふりかけ 鶏肉のさっぱり炒め ごはん だんご汁	 21日 チリコンカン 22日 炒り鶏	
この様な量の多いおかずは、小さなお玉(小玉)で入れると早く配膳できます。 					