

令和5年度

2月 盛付表 (中学校)

月	火	水	木	金
<p>☆パンの日☆</p> <p>★13日 黒パン ★27日 はちみつパン</p>	<p>☆めんの日☆</p> <p>8日 地粉うどん 22日 中華麺</p>	<p>◆皿の種類◆</p> <p>○ → 平皿 ○ → 深皿</p>	1	2 <p>*7大アレルギー除去献立</p> <p>節分献立</p> <p>岐阜県の郷土料理</p> <p>吉川ねぎを使った鶏ちゃん 菜飯</p> <p>かみかみ揚げ大豆 千切り野菜のすまし汁</p>
5	6	7 <p>*7大アレルギー除去献立</p> <p>高知県の郷土料理 さつまいもチップス</p> <p>くる煮 ご飯</p> <p>さばの塩焼き みぞれ汁</p>	8	9 <p>海藻サラダドレッシング コーンコロケソース</p> <p>ご飯 ハッシュドビーフ</p> <p>☆ ご飯とハッシュドビーフは一緒に盛り付けてね。</p>
12 <p>建国記念の日(11日)</p> <p>の</p> <p>振替休日</p>	13	14 <p>バレンタイン献立</p> <p>提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>ハンバーグのデミグラスソース コンソメスープ</p> <p>チキンピラフの具 ご飯</p> <p>☆ ご飯とチキンピラフの具は一緒に盛り付けて、混ぜて食べてね。</p>	15 <p>*7大アレルギー除去献立</p> <p>切干大根の炒めなます 発芽玄米入りご飯</p> <p>いわしのかば焼き 豚汁</p>	16 <p>春雨サラダドレッシング ご飯</p> <p>春巻 中華大根スープ</p>
19	20 <p>受験応援献立</p> <p>提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>いよかん ヒレカツ</p> <p>ご飯 チキンカレー</p> <p>☆ ご飯とチキンカレーは一緒に盛り付けてね。</p>	21 <p>青森県の郷土料理</p> <p>たまごの油炒め ご飯</p> <p>ししゃもの磯辺揚げ2匹 きりたんぼ汁</p> <p>秋田県の郷土料理</p>	22 <p>提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>白菜の中華サラダドレッシング 中華麺</p> <p>スイートポテト みそラーメン</p>	23 <p>天皇誕生日</p>
26 <p>*7大アレルギー除去献立</p> <p>ひじきの煮物 ご飯</p> <p>鶏肉の唐揚げ2個 根菜のみそ汁</p>	27 <p>卵を使っていないパックマヨネーズ</p> <p>ミックスポテト はちみつパン</p> <p>豚肉のヴィナグレッツソース フェジョアダ(肉と豆の煮込み)</p> <p>ブラジルの家庭料理</p>	28 <p>提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>チャーシャン豆腐 ご飯</p> <p>シュウマイ3個たれ かにかま入り白菜と卵のスープ</p>	29 <p>ミルク(コーヒー)</p> <p>ココロ大根ドレッシング ご飯</p> <p>こまひフライソース 肉じゃが</p>	<p>ミルクの使い方</p> <p>①容器の頭の丸いところをねじりつつ開ける。</p> <p>②牛乳のストローをさす穴に①の口をさしこみ中身を入れる。</p> <p>③牛乳パックを少し振ってから飲んでください。</p>

◆後片付けのしかた

7日	さつまいもチップス	袋は、入ってきた袋に入れて配膳室に戻しましょう。
14日	バレンタインデザート	袋は、入ってきた箱や袋に入れて配膳室に戻しましょう。
20日	いよかん	ビニール手袋は器具といっしょにバットへ、食べ残した皮や実は小食缶に戻しましょう。
22日	スイートポテト	ビニール手袋は器具といっしょにバットへ、アルミカップは小食缶に戻しましょう。
27日	卵を使っていないパックマヨネーズ	袋は、入ってきた袋に入れて配膳室に戻しましょう。
29日	ミルク(コーヒー)	容器は、入ってきた袋に入れて配膳室に戻しましょう。

