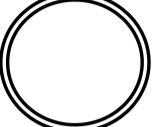
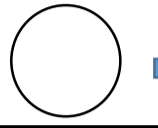





# 2月 盛付表 (中学校)

月	火	水	木	金
<p>お皿の種類</p>  → 平皿  → 深皿		<p>1</p> <p>提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>ちくわの柳川風煮 ご飯</p> <p>白身魚のねぎ塩だれ 野菜のみそ汁</p>	<p>2</p> <p>豚肉のスタミナ炒め ご飯</p> <p>ささみのレモンソース わかめスープ</p>	<p>3</p> <p>節分の日献立</p> <p>ココロ大根ドレッシング かえりいわし入り揚げ大豆</p> <p>ご飯 野菜あんかけ丼の具</p> <p>☆ご飯と野菜あんかけ丼の具を一緒に盛り付けてね。</p>
<p>6</p> <p>*7大アレルギー除去献立</p> <p>肉豆腐 ご飯</p> <p>ほっけの一夜干し焼き たぬき汁</p>	<p>7</p> <p>桃のタルト</p> <p>もやしソテー ご飯</p> <p>コロケソース 白菜のスープ</p>	<p>8</p> <p>ほうれん草とコーンのソテー ハヤシライス 麦ご飯</p> <p>三角こんにゃくの煮物</p> <p>☆ハヤシライスは麦ご飯と一緒に盛り付けてね。</p>	<p>9</p> <p>野菜の和え物ドレッシング 地粉うどん</p> <p>ごま団子2個 信玄うどん</p>	<p>10</p> <p>提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>焼きビーフン ご飯</p> <p>豚肉のカルピソース コーンと卵の中華スープ</p>
<p>13</p> <p>じゃがいものそぼろ煮 ご飯</p> <p>笹かまの天ぷら 生揚げのみそ汁</p>	<p>14</p> <p>チョコクリーム バレンタイン献立</p> <p>フロッキーのアリオーリオ 食パン</p> <p>ハート型ハンバーグのケチャップソース マカロニスープ</p>	<p>15</p> <p>日本の料理 新潟県</p> <p>*7大アレルギー除去献立</p> <p>打ち豆入り煮なます ご飯</p> <p>あじのカレーしょうゆだれ のっぺい汁</p>	<p>16</p> <p>提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>フルーツ杏仁 ご飯</p> <p>ユーリンチー2個 中華野菜スープ</p>	<p>17</p> <p>ソースピラフの具 ご飯</p> <p>いかのバジル焼き 豆乳スープ</p> <p>☆ソースピラフの具は、ご飯と一緒に食べてね。</p>
<p>20</p> <p>世界の料理 フランス</p> <p>提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>キャロットラペドレッシング ご飯</p> <p>鶏肉のフリカッセ ポトフ</p>	<p>21</p> <p>受験応援献立</p> <p>提供対応食 卵 乳 卵 乳</p> <p>いよかん チキンカレー 麦ご飯</p> <p>ヒレカツ</p> <p>☆チキンカレーは麦ご飯と一緒に盛り付けてね。</p>	<p>22</p> <p>*7大アレルギー除去献立</p> <p>野菜のおかか炒め ご飯</p> <p>さばの甘辛焼き にらと凍り豆腐のみそ汁</p>	<p>23</p> <p>天皇誕生日</p> 	<p>24</p> <p>ホイコウロウ ご飯</p> <p>春巻 タイピーエン</p>
<p>27</p> <p>磯香和えだれ ご飯</p> <p>だし巻き玉子 肉団子と野菜の煮物</p>	<p>28</p> <p>コーヒー牛乳</p> <p>ナポリタン こどもパン</p> <p>焼きフランク ジュリエンスープ</p>	<p>☆パンの日☆</p> <p>14日 食パン</p> <p>28日 こどもパン</p>	<p>☆めんの日☆</p> <p>9日 地粉うどん</p>	 <p>給食の前は ていねいに 手を洗おう!!</p>

## ◆後片付けのしかた

7日	桃のタルト	袋は入ってきたビニール袋に入れて配膳室へ戻しましょう。
14日	チョコクリーム	袋は入ってきたビニール袋に入れて配膳室へ戻しましょう。
21日	いよかん	ビニール手袋は器具と一緒にバットへ、皮や種・食べ残しは小食缶に入れて戻しましょう。(大食缶には入れない)