

令和7年度

2月献立表



月	火	水	木	金	土
2	3	4	5	6	7
ハヤシシチュー 和風コールスロー くだもの	魚のかばやき かぼちゃの甘煮 芋煮汁	凍豆腐のから揚げ じゃこなます ほうとう汁	キーマカレー サフラン風ライス ミモザサラダ スープ	さっぱり生姜焼き 切干大根煮 田舎汁	鶏南蛮うどん ゆかり和え くだもの
9	10	11	12	13	14
筑前煮 酢の物 凍豆腐のみそ汁	揚げ魚のみぞれ煮 白菜のごま酢和え かきたま汁	建国記念の日	バイキング	鶏肉のパン粉焼き ひじきマリネ すまし汁	カレーサンド コーンスープ くだもの
16	17	18	19	20	21
スペインオムレツ かに入り酢の物 押し麦スープ	鮭のポテト焼き 五目きんぴら かぶのみそ汁	厚揚げのみそ炒め コロコロサラダ ミネストローネ	～料理会～ 手作りピザ 人参サラダ キャベツスープ	プルコギ ナムル サンラータン	～参観日～ 中華おこわ 五目かきたま汁 くだもの
23	24	25	26	27	28
天皇誕生日	はんぺん入り焼売 八宝菜 おかかブロッコリー	凍豆腐のトマト焼き 大根サラダ 冬野菜のシチュー	弁当の日 (おやつ作り)	ナゲット コールスロー あったか汁	カレーピラフ 南瓜と人参のスープ くだもの
					



26日はおやつ作りです

梅・藤・桜組で『カップケーキ』を作ります。月刊誌に載っていたのを見て「作ってみたい!」ということで、挑戦します。19日と26日にエプロンセットが続けて必要になりますので、準備をよろしくお願いします。

3日は、保幼小中連携献立で「芋煮汁」が登場します。冬野菜がたっぷり入った汁が体をぽかぽかにしてくれます。野菜が苦手な子も、汁の野菜は食べやすいのかよく食べてくれます。



2月のバイキングは、節分にちなんだメニューを考えています。いっぱい食べて、『好き嫌い鬼』を退治してもらえたらと思います。

