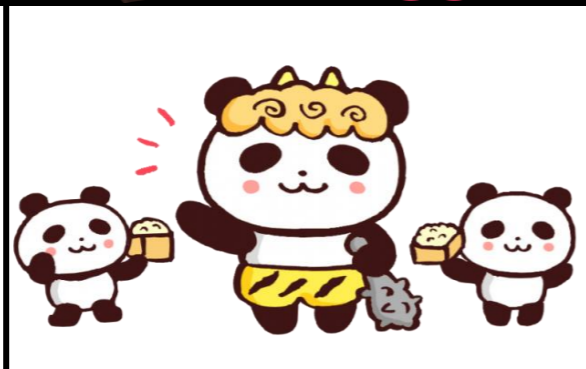




鬼は外 福は内



1日(水) ウズベキスタン風ピラフ

キャベツのサラダ	豆のケチャップ煮
チーズ	鶏肉のバジル焼き

オリンピックのホームタウンになったことを大切に。

2日(木) ごはん

コールスローサラダ	ジャーマンポテト
りんごゼリー	ハンバーグカレートマトソース

新メニュー

3日(金) 麦ごはん

小松菜のごま和え	五目豆	豚汁
黄桃缶	いわしのかば焼き	

節分献立

6日(月) ごはん

春雨サラダ	大豆と煮干しの揚げ煮
炒り卵	ビビンバの具

ごはんに入れて食べよう

7日(火) ごはん、しそふりかけ

ごぼうサラダ	オレンジ
コーン炒め	かぼちゃ挽肉フライ

クリームシチュー

8日(水) わかめごはん

大根の炒め煮	ほうれん草のおひたし
うぐいす団子	ごまザンギ

ザンギは北海道の郷土料理で、唐揚げのことをザンギと言います。

9日(木) ごはん

ポテトサラダ	きんぴらごぼう
ミニ青りんごゼリー	かつおカツブロッコリー

受験に勝つ勝つ!

10日(金) 麦ごはん

切干大根のあっさりナムル	フルーツミックス	マーボー豆腐
うずら卵煮	ちくわの磯辺揚げ	

給食なし 3年生

13日(月) ごはん

もやし炒め	高野豆腐の含め煮
みかんゼリー	プリとごぼうの甘辛和え

給食なし 1年生

新メニュー

14日(火) ごはん

ハートコロッケ	グリーンサラダ
ミニチョコケーキ	チキンライスの具

コンソメスープ

ごはんに入れて食べよう

15日(水) キムチチャーハン

かんぴょうとツナのサラダ	ニラ入り炒り卵
ブロッコリーの昆布茶和え	揚げギョーザ

16日(木) ごはん

切干大根のごま和え	さつまいものチーズ焼き
きゅうり漬	豚肉のみそ炒め

給食なし 3年生

17日(金) 麦ごはん

まめまめサラダ	レモンゼリー	チキンカレー
福神漬	ハムカツ	

金曜日はカレーの日

20日(月) ごはん

肉団子のケチャップあん	ブロッコリーのおかか和え
杏仁豆腐	チャプチェ

21日(火) ごはん

まごわやさしいみそ煮込み	白菜のわかめ和え
わらび餅	さばの塩焼き

ほかほか汁は大根・にんじんなどの根菜類や生薑が入った、少しとろみのある汁ものです。

ほかほか汁

22日(水) 大根ごはん

キャベツと水菜のごまサラダ	ピリ辛ごぼこん
金時豆の甘煮	鶏肉の照り焼き

給食なし 3年生

天皇誕生日

24日(金) 麦ごはん

イタリアンサラダ	ウインナーポテト	卵スープ
みかん缶	大豆ドライカレーの具	

ごはんに入れて食べよう

金曜日はカレーの日

27日(月) ごはん

大根サラダ	おからの炒り煮
佃煮昆布	豚肉のかりん揚げ

28日(火) ごはん

小松菜のベーコン炒め	マセドアンサラダ
パイン缶	チキンカツレツかけソース

~今月の地産地消~

3日(金) いわし
13日(月) プリ

おあがりやす「京式部(きょうしきぶ)」

給食のお米はいつもは舞鶴産コシヒカリですが、令和5年2月は期間限定で「京式部」というブランド米を使用します。舞鶴市内で作られた京式部です。粒が大きく、白さ・ツヤ・香り・ねばりなど味のバランスが良いのが特徴です。

