



献立表



	2/2(月)	2/3(火)	2/4(水)	2/5(木)	2/6(金)	2/7(土)	2/8(日)
朝	米飯 味噌汁(白菜・エノキ) さつま芋の煮物 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(南瓜・ナメコ) 五目金平 牛乳 味付け海苔	米飯 味噌汁(キャベツ・ブナピー) オクラと湯葉のおかか和え 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(ほうれん草・もやし) 揚げなすの煮びたし 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(さつま芋・葉大根) 里芋の含め煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(里芋・椎茸) 筑前煮 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(さつま芋・油揚げ) 卯の花の炒り煮 牛乳 鮭ふりかけ
	米飯 コーンスープ 白身魚のオーロラソースかけ がんもの煮物 パイン缶	恵方巻【節分】 清汁(切麩・三つ葉) みかん 福は内 鬼は外	大豆ツナご飯【季節のごはん】 味噌汁(小松菜・油揚げ) 鶏肉の照り焼き 冬瓜の煮物 洋梨缶	米飯 味噌汁(切麩・わかめ) 厚揚げのみそ炒め 長芋のおかか煮 手作りグレープゼリー	米飯【海苔の日】 あおさ汁(玉麩・あおさ) 竹輪の磯部揚げ 切り干し大根の炒め煮 手作り抹茶ババロア	黒糖ロール クラムチャウダー ハンバーグ チーズサラダ	米飯 味噌汁(大根・シメジ) 白身フライ&海老フライ 蓮根の胡麻炒め パインムース
	米飯 中華スープ 青椒肉絲 玉子ロール 青梗菜の中華和え	米飯 味噌汁(豆腐・ネギ) 車麩の肉じゃが 白菜の煮びたし カリフラワーのカニカマ和え	米飯【立春大吉豆腐】 味噌汁(玉ねぎ・エノキ) 手作り揚げ出し豆腐 蓮根の胡麻炒め 冬野菜サラダ	米飯 味噌汁(白菜・シメジ) 味噌汁(キャベツ・舞茸) 鰯の幽庵焼き 小松菜とほんぺんの煮物 手作り金時豆	米飯 味噌汁(キャベツ・舞茸) ぶり大根 たこ焼き もやしのゆかり和え なます	米飯 清汁(厚揚げ・貝割れ) 鶏肉のガーリックバター焼き 南瓜のいとこ煮 なます	米飯 清汁(冬瓜・ネギ) 豚肉の柳川風煮 厚揚げのオイスター炒め 白菜の甘酢生姜和え
	おやつ まがりせんべい	節分饅頭	ムーンライトクッキー	ココアワッフル	どら焼き	ソフール	蒸し饅頭



立春大吉の縁起物として立春の前の節分と立春の日の両日に豆腐を食べる習慣があります。
 節分の日は白い豆腐で邪気を追い払い、立春に清らかな白い豆腐で
 新しい年をまっさらな気持ちで迎えようという意味が込められています。

※都合により変更する場合があります
 ★糖尿病食の方は小鉢が変更になります