

2月献立表

2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)
(卒業予定者家庭学習)				
<ul style="list-style-type: none"> 照り焼きハンバーグ こんにゃくきんぴら 白飯 みそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> かき揚げうどん 白玉の黒蜜がけ  <p>★節分</p>	<ul style="list-style-type: none"> 白身魚のマヨネーズ焼き じゃがいもとほうれん草のソテー 白飯 クリームスープ 	<ul style="list-style-type: none"> ポークカレー チングンサイのオイスターソース炒め スープ 	<ul style="list-style-type: none"> のり塩から揚げ 小松菜のじやこあえ 白飯 みそ汁 <p>★のりの日</p>
9(月)	10(火)	11(水)	12(木)	13(金)
		建国記念の日		
<ul style="list-style-type: none"> 揚げ豆腐の野菜あんかけ ほうれん草のごま和え 白飯 豚汁 	<ul style="list-style-type: none"> トマトクリームスパゲッティ カリフラワーときゅうりのサラダ ぶどうゼリー 		<ul style="list-style-type: none"> 味噌カツ丼 白菜のおひたし すまし汁 	<ul style="list-style-type: none"> 鶏肉のソテー(香味ダレ) ひじきの炒り煮 白飯 みそ汁
16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)
				期末考査①(給食1回)
<ul style="list-style-type: none"> 和風ポトフ 洋風玉子焼き 野菜炒め わかめごはん <p>★切り干し大根の日</p>	<ul style="list-style-type: none"> あんかけ焼きそば 切干大根のサラダ みかんヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> 白身魚の天ぷら 卵の花の炒り煮 白飯 鶏の根菜汁 	<ul style="list-style-type: none"> ハヤシライス 水菜ヒツナのサラダ 	<ul style="list-style-type: none"> 餃子 厚揚げホイコーロー 白飯 スープ
23(月)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)
天皇誕生日	期末考査②(給食1回)	期末考査③(給食1回)	期末考査④(給食1回)	卒業式予行(給食1回)
	<ul style="list-style-type: none"> カレーうどん さつまいものサラダ オレンジゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> さばの竜田揚げ キャベツの昆布和え 白飯 みそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> はんぺんチーズフライ ふろふき大根 五目ごはん みそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> ポークチャップ ブロッコリーのガーリックソテー 白飯 スープ

★牛乳は毎日つきます

~食事のマナー 和食の基本~

食事のマナーを守って食べると、一緒に食べる相手や、同じ場所にいる人が、気持ちよく、楽しく過ごすことができ、おいしく食事をすることができます。和食は、一汁三菜が基本で、食器の並べる位置が決まっていて、手前の左から反時計回りに、ごはん、汁物、主菜、副菜と並べます。マナーは韓国や中国、イギリスなど他の国と違うので調べるのも楽しいですよ!



~2月の旬~

- 野菜: カリフラワー、ブロッコリー、ごぼう、小松菜、春菊、大根など
- 果物: ポンカン、いよかん、キウイフルーツ、オレンジなど
- 魚: たら、にしん、ぶり、しじみ、わかさぎなど

