

令和3年 2月 献立表



	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
第1週	1	2	3	4	5
	赤飯 豚の甘辛煮 彩り卵とし 菜の花のぬた和え 汁もの(玉ねぎ、椎茸)	牛肉と春野菜のオイスター炒め さつま揚げの煮物 キャベツと青さのナムル 汁もの(チンゲン菜、人参)	かに飯(国産紅ずわいがに使用) いわしの梅煮 かぼちゃのそぼろあん 煮豆 なめらか鶯ようかん 汁もの(ほうれん草、揚げ)	赤魚の煮付け 卵の花 きゅうりと中華くらげの和え物 汁もの(玉ねぎ、椎茸)	一口とんかつ 切り昆布と油揚げの煮物 湯葉の和風サラダ 汁もの(チンゲン菜、人参)
第2週	8	9	10	11	12
	豚肉と根菜のごま豆乳煮 五目厚焼玉子 ほうれん草のピーナッツ和え 汁もの(玉ねぎ、椎茸)	牛肉と豆腐の卵とし さつま揚げの煮物 きゅうりの胡麻和え 汁もの(麩、わかめ)	豚丼 キャベツとあさりの酒煮 ゆず白菜漬 汁もの(玉ねぎ、わかめ)	クリームコロッケ(かに入り) ほうれん草と玉ねぎのソテー 3色豆のツナマヨサラダ 汁もの(えのき、人参)	味噌ラーメン(野菜・豚肉) チーズ入磯辺かまぼこ 刻み大根の梅肉和え 杏仁豆腐
第3週	15	16	17	18	19
	焼きミートソーススパゲティ 一口コロッケ(チーズ) コーン入りコールスローサラダ 汁もの(えのき、人参)	あじの生姜煮 高野豆腐と野菜の煮物 みかんなます 汁もの(麩、わかめ)	鶏肉の西京焼き 彩り卵とし 切干大根のサラダ 汁もの(キャベツ、揚げ)	淡雪かにあんかけ丼 卵の花 きゅうりの胡麻和え 汁もの(ほうれん草、揚げ)	牛肉と焼き豆腐の煮物 しゅうまい キャベツの梅和え 汁もの(玉ねぎ、わかめ)
第4週	22	23	24	25	26
	カレーうどん 五目厚焼玉子 ごぼうサラダ ぶどうジュレ	豆腐ハンバーグ(おろしあん) 人参とわかめの土佐煮 キャベツの酢味噌和え 汁もの(玉ねぎ、椎茸)	親子丼 茄子と厚揚げのそぼろ味噌煮 ゆず白菜漬 汁もの(玉ねぎ、椎茸)	タラの味噌焼き 山芋とれんこんのしんじょう おからごぼう 汁もの(ほうれん草、揚げ)	メンチカツ ふきの土佐煮 粒マスタード入りポテトサラダ 汁もの(麩、わかめ)