
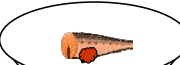
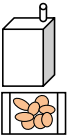














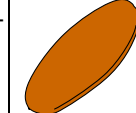





<p>五目きんぴら</p>  <p>イワシの梅煮</p>  <p>炒り豆</p>  <p>田舎汁</p>  <p>3日</p>	<p>菜の花あえ</p>  <p>鶏肉のから揚げ</p>  <p>しんじょ汁</p>  <p>4日</p>	<p>煮しめ</p>  <p>がね揚げ</p>  <p>(麦入り) だご汁</p>  <p>5日</p>	<p>小松菜の煮びたし</p>  <p>いり卵</p>  <p>三色ごはん</p>  <p>ゼリー</p>  <p>ためき汁</p>  <p>6日</p>	<p>花野菜サラダ</p>  <p>フライビーンズ</p>  <p>黒パン</p>  <p>コーンシチュー</p>  <p>7日</p>
--	--	---	--	--


茎わかめの炒め煮




ワカサギの天ぷら



ゼリー



岐福(ぎふ)味噌けんちん汁




10日


**建国記念の日**

11日


れんごんのサラダ




粉ふきいも



ソフト麺



カレーソース



12日


小松菜のごまあえ



厚焼き卵




(麦入り) 生姜味噌おでん




13日


コーンキャベツ



ウインナーのソースかけ



コッペパン チンゲンサイのクリーム煮




14日


**振替休業日**

17日


ほうれん草のおかかあえ



ちくわの磯辺揚げ




ほうとう汁




18日


五色あえ



豚肉のあんからめ




(麦入り) みぞれ汁



19日


キャベツの甘酢あえ



サバの煮つけ




(麦入り) 豚汁




20日


大根と水菜のサラダ



さつまいもチップス



肉団子のケチャップ煮




21日


**振替休日**

24日


炒めなます



肉じゃが




かきたま汁




25日


ナムル



甘エビのから揚げ

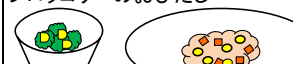


(麦入り) 豆腐チゲ




26日


ブロッコリーのおひたし



大豆入りツナごはん




(麦入り) のっぺい汁




27日


ナタデココボンチ



揚げパン



焼きビーフン



28日

**2月**

**加納中学校**

**あじのたび**

今月は「熊本県」です。

**鉄分が多い献立の日**

**食物せんいが多い献立の日**

**「日本型食事」の日**

このマークは  
「ふるさと食材の日」  
全ての献立に 岐阜県産の  
食材が使われています。

