

白菜のおかかあえ
レバーの煮つけ
フライビーンズ
関東煮
1日

小松菜の煮びたし
イワシのかばやき
いり豆
すまし汁
2日

コーンキャベツ
大豆と小魚のあめがらめ
飛騨牛のハヤシライス
3日

こんにやくのきんぴら
和風おろしハンバーグ
岐阜(ぎふ)味噌汁
4日

ごまあえ
アユの三杯
ゼリー
一食うどん
しっぽうどん
5日

ナムル
飛騨牛の韓国風肉じゃが
コーンスープ
8日

フルーツ盛り合わせ
スパゲティナポリタン
クロワッサン
カラフルスープ
9日

ほうれん草の菜の花炒め
大豆入りツナごはん
豚汁
10日

建国記念の日
11日

ひじきと大豆の煮物
ワカサギの天ぷら
アサリの佃煮
みぞれ汁
12日

じゃこのおひたし
大根と豚肉の煮物
ミックスナッツ
いものこ汁
15日

キャベツのソテー
ミートボールのケチャップ煮
黒パン
白菜スープ
16日

高菜めし 錦糸卵
角麩の煮つけ
小魚
具だくさん味噌汁
17日

切り干し大根の煮つけ
郡上味噌けいちゃん
すまし汁
18日

ひじきサラダ
グリーンポテト
ソフト麺
カレーソース
19日

じゃがいもの煮つけ
鶏肉の変わり揚げ
ふりかけ
すまし汁
22日

天皇誕生日
23日

くさわかめの炒め煮
きざみのり
親子丼
岐阜(ぎふ)味噌汁
24日

海藻サラダ
オムレツ
コッペパン
ビーンズシチュー
25日

小松菜のそぼろ炒め
ちくわの香味揚げ
けんちん汁
26日

2月 中

給食の前に
手を洗おう

このマークは「味の旅」
今月は『香川県』です。

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。

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