

月曜日

火曜日

水曜日














木曜日

金曜日

令和2年 2月 献立表

献立のテーマ「丈夫な体をつくろう」

高津学校給食センター

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p>副菜皿 主菜皿 </p> <p>ご飯食器 汁食器</p>	<p>副菜皿 主菜皿 </p> <p>カレー皿 汁食器</p>			
<p>3 <small>～節分献立・保小中連携献立～</small> </p> <p>お豆とポテトのチーズ煮 いわしの蒲焼き </p> <p>ご飯 鶏ごぼう汁</p>	<p>4 </p> <p>フレンチサラダ 鶏肉のブレゼ</p> <p>麦ご飯 マカロニスープ</p>	<p>5 </p> <p>揚げとかつお節のサラダ ぶりのゆず塩焼き</p> <p>麦ご飯 ●かきたま汁</p>	<p>6 <small>～減塩献立～</small> </p> <p>アーモンド和え 豚肉のカレー炒め</p> <p>ご飯 石狩汁</p>	<p>7 </p> <p>キャベツの甘酢和え さんまの韓国風揚げ</p> <p>ご飯 きのこのすまし汁</p>
<p>10 </p> <p>こんにゃくサラダ 牛肉のビーフン炒め</p> <p>ご飯 わかめスープ</p>	<p>11</p> <p>建国記念の日</p>	<p>12 </p> <p>中華サラダ ●ビビンバの具</p> <p>麦ご飯 中華スープ</p>	<p>13 </p> <p>洋風 きんぴら さごしのオニオンソース焼き</p> <p>ご飯 けんちん汁</p>	<p>14 </p> <p>磯香和え とんかつの梅だれかけ</p> <p>ご飯 大根と厚揚げのみそ汁</p>
<p>17 <small>～桂平小の児童が考えた献立～</small> </p> <p>納豆和え ハンバーグのトマトソースかけ</p> <p>ご飯 なめこ汁</p>	<p>18 </p> <p>ふるさとサラダ 鮭のキャロットソース焼き</p> <p>麦ご飯 キムチ汁</p>	<p>19 </p> <p>海藻サラダ ●ツナマヨオムレツ</p> <p>麦ご飯 ミネストローネ</p>	<p>20 <small>～匹見中の生徒が考えた献立～</small> </p> <p>さつぱりサラダ 厚揚げ煮</p> <p>ご飯 ワンタンスープ</p>	<p>21 </p> <p>オレンジ りっちゃんの元気サラダ</p> <p>ご飯 ポークカレー</p>
<p>24</p> <p>振替休日</p>	<p>25 </p> <p>切干大根のツナ和え あじの香草パン粉焼き</p> <p>麦ご飯 ポトフ</p>	<p>26 </p> <p>花野菜のゆずサラダ チキン南蛮</p> <p>麦ご飯 ●かきたまみそ汁 <small>タルタルソース</small></p>	<p>27 <small>～保小中連携献立～</small> </p> <p>野菜のソテー さばの塩焼き </p> <p>ご飯 豆乳入りみそ汁</p>	<p>28 <small>～益田の食育の日～</small> </p> <p>ヨーグルト キャベツのじゃこ和え</p> <p>ご飯 益田野菜 たっぷりすき焼き</p>