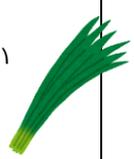


当 はご当地メニューの日です

2月の献立表

—変更となる場合がございますがご了承ください—

令和5年

日	月	火	水	木	金	土
<p>2月のご当地メニューは山梨県と長野県が舞台です。 山間部・豪雪地帯ならではの文化や暮らしの工夫が見られる献立となっております。</p> <p>まだまだ寒い日が続きますが、体調にはお気をつけてお過ごしください。</p>						
			<p>1 シーフードカレー</p> <p>盛り合わせサラダ</p> <p>フルーツポンチ</p> <p>抹茶しぐれ</p>	<p>2 ご飯</p> <p>牛焼き肉炒め</p> <p>長芋の海苔和え</p> <p>かぶの旨煮</p> <p>味噌汁</p> <p>オレンジ</p> <p>あんまき</p> 	<p>3 七福巻き</p> <p>稲荷寿司</p> <p>白菜なめ苺和え</p> <p>水菜の醤油煮</p> <p>鬼除け汁</p> <p>小豆寄せ</p> <p>甘酒&卵ボーロ</p>	<p>4 ご飯</p> <p>和風ミートローフ</p> <p>フレンチサラダ</p> <p>もやし土佐煮</p> <p>味噌汁</p> <p>洋梨缶</p> <p>利休饅頭</p>
<p>5 ご飯</p> <p>魚のムニエル</p> <p>キャベツ酢の物</p> <p>きのこのソテー</p> <p>コンソメスープ</p> <p>小倉ムース</p> <p>バナナスパシャル</p>	<p>6 ご飯</p> <p>治部煮</p> <p>もずく酢</p> <p>ビーフン炒め</p> <p>味噌汁</p> <p>杏仁フルーツ</p> <p>ゆめパン</p>	<p>7 ご飯</p> <p>牛ケチャップ炒め</p> <p>いんげん胡麻サラダ</p> <p>ニラ玉炒め</p> <p>わかめスープ</p> <p>りんご</p> <p>焼きドーナツ</p>	<p>8 鮭ご飯</p> <p>きつねうどん</p> <p>胡瓜の酢の物</p> <p>南瓜はちみつ煮</p> <p>つぶつぶみかんゼリー</p> <p>薄皮パン</p>	<p>9 照り焼きチキン寿司</p> <p>キャベツかに和え</p> <p>高野豆腐煮</p> <p>赤だし</p> <p>あんみつ</p> <p>ロールちゃん</p>	<p>10 ご飯</p> <p>豚のピカタ</p> <p>大根さっぱりサラダ</p> <p>茄子コンソメ煮</p> <p>味噌汁</p> <p>桃ミックス</p> <p>ドームケーキ</p>	<p>11 ご飯</p> <p>鮭の南蛮漬け</p> <p>マッシュポテト</p> <p>根菜煮</p> <p>味噌汁</p> <p>みかん</p> <p>スイートポテト</p>
<p>12 ご飯</p> <p>南瓜コロケ</p> <p>ほうれん草しらす和え</p> <p>切干の煮付け</p> <p>味噌汁</p> <p>ぶどうゼリー</p> <p>桃山</p>	<p>13 ご飯</p> <p>魚のパン粉焼き</p> <p>キャベツ磯和え</p> <p>パンネソテー</p> <p>味噌汁</p> <p>いちご</p> <p>バナナカステラ</p>	<p>14 炊き込みご飯</p> <p>天ぷら盛り</p> <p>春菊の和え物</p> <p>大根の煮物</p> <p>清まし汁</p> <p>カルピスゼリー</p> <p>焼き芋</p>	<p>15 ご飯</p> <p>シルバー西京焼き</p> <p>さつま芋きんとん</p> <p>アスパラ炒め</p> <p>豚汁</p> <p>洋梨缶</p> <p>ミニたい焼き</p>	<p>16 やこめ</p> <p>豚と野菜の旨煮</p> <p>五目大豆煮</p> <p>じゃが芋とひじきの煮物</p> <p>柚子味噌</p> <p>清まし汁</p> <p>りんご</p>  <p>抹茶饅頭</p>	<p>17 生姜ご飯</p> <p>わかめうどん</p> <p>青梗菜きのこ和え</p> <p>魚のから揚げ</p> <p>コーヒゼリー</p> <p>ゆめパン</p>	<p>18 ご飯</p> <p>鶏のマルド`焼き</p> <p>茄子わさび醤油和え</p> <p>ほうれん草のソテー</p> <p>清まし汁</p> <p>桃ヨーグルト</p> <p>きんつば</p>
<p>19 ごぼとん丼</p> <p>当 芋なます</p> <p>ニラせんべい</p> <p>味噌汁</p> <p>みかん缶</p> <p>蒸しケーキ</p> 	<p>20 散らし寿司</p> <p>白菜煮浸し</p> <p>蓮根金平</p> <p>赤だし</p> <p>抹茶ようかん</p> <p>プチクレープ</p>	<p>21 ご飯</p> <p>鶏醤油ダブル`焼き</p> <p>グリーンサラダ</p> <p>はんぺん旨煮</p> <p>味噌汁</p> <p>フルーチェ</p> <p>カットロール</p>	<p>22 ご飯</p> <p>八宝菜</p> <p>春雨サラダ</p> <p>チンジャオロウス</p> <p>中華スープ</p> <p>オレンジ</p> <p>カステラ</p>	<p>23 ご飯</p> <p>鯖の味噌煮</p> <p>きのこのおろし和え</p> <p>スナッ炒め</p> <p>かき玉汁</p> <p>ミルクプリン</p> <p>パンケーキ</p>	<p>24 ご飯</p> <p>鶏のトマトソース煮</p> <p>マカロニサラダ</p> <p>キャベツかに炒め</p> <p>味噌汁</p> <p>いちご</p> <p>クリームコンフェ</p>	<p>25 ふりかけご飯</p> <p>けんちんそば</p> <p>白菜ゆかり和え</p> <p>里芋麻婆</p> <p>りんごゼリー</p> <p>デニッシュパン</p>
<p>26 ご飯</p> <p>鶏の照り焼き</p> <p>茄子浅漬け風</p> <p>筑前煮</p> <p>茶碗蒸し</p> <p>赤だし</p> <p>いちご</p> <p>栗加行饅頭</p>	<p>27 ご飯</p> <p>揚げ出し豆腐</p> <p>もやしの酢の物</p> <p>人参しりしり</p> <p>味噌汁</p> <p>洋梨缶</p> <p>ミニどら焼き</p>	<p>28 ご飯</p> <p>豚中華旨煮</p> <p>さつま芋サラダ</p> <p>青梗菜えび炒め</p> <p>味噌汁</p> <p>みかん缶</p> <p>今川焼き</p>	<p>恵方巻 7つの具材とその意味合い</p> <p>①かんぴょう：細く長い形から「長生きできるように」。</p> <p>②しいたけ煮：傘の形が陣笠に似ていることから「身をまもってくれる」という意味。</p> <p>③厚焼き玉子：黄色=財の豊かさ、金運のげん担ぎ。</p> <p>④穴子（うなぎ）：出世や上昇などの意味。長い姿が長寿を表す。</p> <p>⑤桜でんぶ：鯛などの身をほぐしてあり「めでたい」縁起物。ピンク色は華やかさ演出。</p> <p>⑥海老：紅白の色と目玉が飛び出ていることから「めでたし」。曲がった腰と長いひげは健康長寿の象徴。</p> <p>⑦きゅうり：「9つの利」をもたらす。</p> 			