

献立予定表



令和8年2月 昼食



2日 (月)	3日 (火)	4日 (水)	5日 (木)	6日 (金)	7日 (土)
赤飯 鶏肉とつみれの水炊き風 さつまいもいとこ煮 スパゲティサラダ 味噌汁	かぶとお揚げの節分ご飯 ミニ十勝風豚皿 人参の子和え 吸物 和菓子 (赤鬼)	ご飯 牛肉と野菜の中華炒め イカすり身カツ おくらの胡麻和え 吸物	ご飯 スケソウダラグリル ごぼうとさつま揚げの金平 野菜マリネ 味噌汁	山椒香る和風きのこあんかけ蕎麦 ミニわかめご飯 鶏レバーのたれがらめ みかん缶	ご飯 チキンカツ デミグラス風 パンネのソテー風 大根葉油揚げ 味噌汁
9日 (月)	10日 (火)	11日 (水)	12日 (木)	13日 (金)	14日 (土)
中華風茶飯、チャーシューのせ ねぎ入り卵巻き かぶと竹輪の含め煮 フルーツ (黄桃缶) 中華スープ	ご飯 ぶり照り揚げ ごぼうの旨煮 さつまいもと豆のハニーマスタード風味 味噌汁	ゆず香冬のちらし寿司 鶏むねの唐揚げ チンゲン菜のピーナッツ和え 吸物	味噌バタコーンらーめん ミニ角煮混ぜごはん ピーマンナムル フルーツミックス	ご飯 さば塩焼き 豆乳がんも煮 モロヘイヤの和え物 味噌汁	コンソメライス 鶏肉と野菜のブイヤベース風 大根サラダ 窯焼きエクレア
16日 (月)	17日 (火)	18日 (水)	19日 (木)	20日 (金)	21日 (土)
かき揚げのだし茶漬け 豚大根 冷奴 りんご缶	ご飯 さわらハーブ衣焼き かぼちゃのクリーミー仕立て 根菜和風サラダ 味噌汁	たぬきうどん おにぎり 仙台麩と野菜の煮物 フルーツ (洋なし缶)	ご飯 メンチカツ 鶏肉と若布の煮浸し チンゲン菜のナムル 味噌汁	ご飯 さば味噌煮 枝豆のふわふわ豆腐 もやしの和え物 吸物	ご飯 鶏と大根の塩こうじ炒め煮 きんぴらごぼう とろろ 味噌汁
23日 (月)	24日 (火)	25日 (水)	26日 (木)	27日 (金)	28日 (土)
ご飯 鱈の衣揚げ～銀あん～ かぶのクリーム煮 春菊のだし和え 吸物	ジャンバラヤ風炊き込みご飯 カリフラワーのコンビーフ風味 りんごゼリー コーンポタージュ	ご飯 アジバター醤油焼き 野菜入り炒り玉子 やみつきほうれん草 味噌汁	チリコンカンミートパスタ バターロール チキンナゲット 菜の花の胡麻よごし コンソメスープ	ご飯 春雨と野菜のスープ煮 (タイピーエン) ブロッコリーのくたくた風 からし菜の和え物 杏仁豆腐	ご飯 白身フライ～ローストオニオンソース～ ごぼうと人参の挽き肉炒め 冷奴 味噌汁