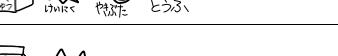
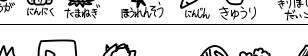
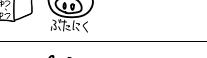
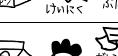
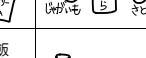
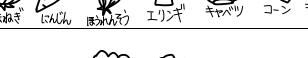
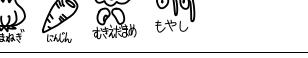
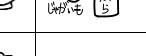
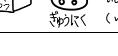
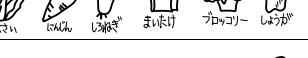
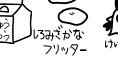


## 2月分こんだてひょう(中学校) ちうがっこう

白(籠)	こんだてめい	青(おもにエネルギーのもとになる)	赤(おもにからだをつくるものになる)	緑(おもにからだの調子をととのえるものになる)
2日 ( 月 )	『節分の行事献立』 いわしのしょうがじょうゆかけ きめ煮 いり大豆 焼きのり			
3日 ( 火 )	ヤンニヨムチキン とうふのスープ 切干したいこんのナムル			
4日 ( 水 )	豚肉のカレー風味焼き コーンスープ カリフラワーのピクリス			
5日 ( 木 )	肉じゃが はくさいのゆず風味 白豆の煮もの			
6日 ( 金 )	押し麦のグラタン スープ いよかん			
9日 ( 月 )	鶏ごはんご飯 みそ汁 焼き昆布こん			
10日 ( 火 )	たらフライ うすすけ汁 おさつチップス こまつなのごまあえ			
12日 ( 木 )	鶏肉とほうれんそうのシチュー キャベツとコーンのサラダ デコポン			
13日 ( 金 )	くじらのたつたあげ 豚肉とじゃがいもの煮もの (★入豆) もやしの甘酢あえ			
16日 ( 月 )	ボトフ (★大豆) 鶏肉と野菜のケチャップソテー デコポン			
17日 ( 火 )	ハヤシライス きゅうりのバジル風味サラダ いもけんぴフィッシュ			
18日 ( 水 )	あかうおのレモンじょうゆかけ みそ汁 牛ひじきそぼろ			
19日 ( 木 )	豚肉とごぼうの煮もの なにわうどん 固形チーズ			
20日 ( 金 )	すき焼き煮 ブロッコリーのしょうがづけ いちご 焼きのり			
24日 ( 火 )	白身魚フリッター スープ煮 きゅうりのピクリス			
25日 ( 水 )	豚肉と干しういきのみそ煮 五目汁 焼きじゃが			
26日 ( 木 )	チキンレバーカレーライス きゅうりとコーンのサラダ 洋なし (カット缶)			
27日 ( 金 )	中華おこわ 卵スープ (★卵) キャベツのオイスター煮いため			

★は除去食対応（卵、大豆）です。