

令和8年



	<月> 2月2日	<火> 2月3日	<水> 2月4日	<木> 2月5日	<金> 2月6日	<土> 2月7日
給食	ご飯 豚肉となすの炒め物 コールスローサラダ 味噌汁 (大根・油揚げ)	おにさんご飯 カレーの煮付け (付) インゲン すまし汁 (豆腐・小松菜)	ご飯 チキンピカタ (付) ミニトマト れんこんきんぴら 味噌汁 (じゃが芋・ほうれん草)	ご飯 八宝菜 ブロッコリーのおかか和え ワカメスープ	ご飯 豚肉と大根の煮物 ポテトサラダ すまし汁 (豆腐・かまぼこ)	そぼろ丼 ほうれん草の胡麻和え 春雨スープ 
おやつ	牛乳 ぱりんこ	牛乳 黄金パン	牛乳 雪の宿	牛乳 プリン	乳酸菌飲料 おにぎりせんべい	牛乳 ミニドーナツ
給食	2月9日	2月10日	2月11日	2月12日	2月13日	2月14日
給食	ご飯 鶏肉の照り焼き (付) キャベツ アスパラと人参のサラダ 味噌汁 (じゃが芋・玉葱・ネギ)	ご飯 魚の香味焼き (付) ほうれん草 切り干し大根の煮物 豚汁	建国記念日 	ボークカレー ブロッコリーサラダ キャンディーチーズ	さつま芋ご飯 酢鶏 味噌汁 (なす・油揚げ・ネギ)	焼うどん 小松菜のお浸し すまし汁 (豆腐・わかめ・ネギ) 
おやつ	牛乳 ムーンライト	牛乳 さつま芋のおやき	お休み	牛乳 青りんごゼリー	乳酸菌飲料 サブレ	牛乳 おにぎり
給食	2月16日	2月17日	2月18日	2月19日	2月20日	2月21日
給食	ご飯 鶏肉と切り干し大根のうま煮 ジャーマンポテト かきたま汁	ハヤシライス ツナサラダ 果物 (オレンジ) 	親子丼 白菜の塩昆布和え 味噌汁 (さつま芋・油揚げ)	ロールパン ハンバーグ (付) ブロッコリー シルバーサラダ コンソメスープ	炊き込みご飯 さわらの南部焼き (付) さつま芋 すまし汁 (玉葱・人参・キャベツ)	
おやつ	牛乳 チョイス	牛乳 マカロニきな粉	牛乳 エントリー	牛乳 フライドポテト	乳酸菌飲料 ビスコ	お休み
給食	2月23日	2月24日	2月25日	2月26日	2月27日	2月28日
給食	天皇誕生日 	ご飯 鮭の塩焼き (付) 大根煮 マカロニサラダ 味噌汁 (里芋・小松菜)	塩昆布ご飯 とんかつ (付) 人参グラッセ 味噌汁 (なす・玉葱)	ご飯 鶏とじゃが芋の甘辛炒め スパゲティサラダ 白菜のスープ 	ご飯 豚肉とキャベツの炒め物 かぼちゃのそぼろあんかけ すまし汁 (豆腐・カニカマ・ネギ)	ナポリタン ポパイサラダ 果物 (バナナ)
おやつ	お休み	牛乳 ホットケーキ	牛乳 マリー	牛乳 お野菜蒸しパン	乳酸菌飲料 黒糖みるく	牛乳 パウムクーヘン
給食	食事で体を温めて免疫力アップ! ～体を温める食べ物の特徴～ ・収穫、原産が寒冷地 ・色味が暖色系 ・水分量が少ない ・干し物や乾物 ・発酵食品 ごぼう・人参(根菜類) しょうが・ねぎ(香味野菜) 納豆・チーズ(発酵食品)					☆体が温まり、全身の血流の流れが良くなると体を守る免疫力がアップすると言われています。 体を温める効果のある食材やメニューを取り入れて免疫力を高めましょう。   
おやつ						