

月	火	水	木	金	
<p>中学校【若松・八幡東・八幡西・戸畑区】</p> <h1>2月の献立</h1> <p>※14日 かねんしゅい(いも団子汁)</p> <p>毎月19日は食育の日</p> <div style="border: 2px dashed red; padding: 5px;"> <p>*旬の食材* ほうれんそう、小松菜、かつお菜、かぶ うまかろーま(大葉春菊)、ブロッコリー だいこん、みずな、カリフラワー、はくさい</p> <p>*地場産の食材* ほうれんそう、小松菜、かつお菜、かぶ うまかろーま(大葉春菊)、ブロッコリー みずな、わかめ、だいこん、キャベツ、たけのこ</p> </div> <div style="border: 1px solid blue; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>3年生のみなさん</p> <p>3年生は、給食の手作りカレーを食べるのは、最後になります。みなさんの健康をお祈りして、心を込めて作ります。</p> </div>					
<p>3 行事食 節分</p> <p>伊予かん</p> <p>牛乳 節分豆 ご飯にまぜます</p> <p>あさりとツナのまぜご飯 いわし団子の粕汁</p>	<p>4</p> <p>だいこんのべっこう煮</p> <p>牛乳 納豆</p> <p>ご飯 うちこみ汁</p>	<p>5</p> <p>アーモンドサラダ 1本ずつ</p> <p>牛乳 あらびきウインナー</p> <p>りんごジャム ソフトフランスパン ポークビーンズ</p>	<p>6 ワールドツアー-2024(中国) 中華いりこ</p> <p>牛乳 厚揚げ入り回鍋肉</p> <p>麦ご飯 黄花湯(ホアンホワタン)</p>	<p>7 小学生レシピコンクール献立</p> <p>牛乳 フライドポテト</p> <p>ヨーグルト 地場産野菜のピザソース</p> <p>パン パンにのせます ABCスープ</p>	
<p>10</p> <p>いりこ大豆のからめ和え</p> <p>牛乳 ケチャップ</p> <p>ポテト入りスクランブルエッグ</p> <p>チョコ大豆クリーム パン イタリアンスープ(チーズ入り)</p>	<p>11 建国記念の日</p>		<p>12</p> <p>あざりと野菜のごまドレッシング和え 2尾ずつ</p> <p>牛乳 ししゃもの天ぷら</p> <p>ご飯 豚肉とじゃがいもの含め煮</p>	<p>13 中学生レシピコンクール献立</p> <p>牛乳 はちみつマーガリン</p> <p>鉄分たっぷり彩りサラダ</p> <p>米粉パン カラフルビーンズシチュー</p>	<p>14 日本全国味めぐり献立(宮崎県)</p> <p>牛乳 黄桃(缶)</p> <p>コロコロチキン南蛮(野菜タルタルソース)</p> <p>ご飯 かねんしゅい</p>
<p>17 にこにこ給食</p> <p>牛乳 焼のり</p> <p>みかんジュース 魚と豆のあま辛和え</p> <p>ご飯 白玉すまし汁</p>	<p>18</p> <p>カリフラワーのカレー炒め</p> <p>牛乳 レバーのケチャップ煮</p> <p>ご飯 キャベツとだいこんのチャウダー</p>	<p>19 食育の日 和食献立</p> <p>牛乳 わかめとキャベツのごま酢和え</p> <p>わかさぎのから揚げ</p> <p>ご飯 うまかろーまのみそ汁</p>	<p>20 シェフの北キュー三ツ星献立</p> <p>牛乳 ふろふきだいこん</p> <p>ごまみそだれをかけます 鮭の塩焼き</p> <p>ご飯 塩豚汁</p>	<p>21 野菜の日献立</p> <p>牛乳 チーズ入りジャーマンポテト</p> <p>照り焼きチキン</p> <p>さけふりかけ ソーセージのキャベツ煮こみ</p>	
<p>24 振替休日</p>	<p>25</p> <p>ヨーグルトサラダ</p> <p>牛乳 トンカツをのせます</p> <p>カツカレー ご飯にかけます</p>	<p>26 カミカミ献立</p> <p>牛乳 マスカット乳酸菌飲料</p> <p>キャベツと小松菜のアーモンド炒め</p> <p>ひじきふりかけ 親子うどん</p>	<p>27 中学生レシピコンクール(みそ汁部門)献立</p> <p>牛乳 きざみのり</p> <p>ご飯に盛りつけます 三色ご飯(鶏そぼろ) みそラーメン風みそ汁</p>	<p>28 お楽しみ献立</p> <p>牛乳 アセロラゼリー</p> <p>和風サイコロステーキ</p> <p>ご飯 はくさいのミルクスープ</p>	