




# 2月 献立もりつけ表

月	火	水	木	金
<p><b>22日 愛媛県の郷土料理</b></p> <p><b>じゃこ天</b></p> 	<p>じゃこ天は、愛媛県の近海でとれた新鮮な小魚を、骨や皮つきのまますり身にして油で揚げたものです。そのまま食べたり、おでん、鍋物、煮物、サラダ、カレーの具材としても使われたりします。</p> 			<p>1日</p> <p>いそか和え</p> <p>いわしのかば焼き</p> <p>豆ごはん</p> <p>なめこ汁</p>
<p>4日</p> <p>春雨サラダ</p> <p>手作りしゅうまい</p> <p>ごはん</p> <p>中華丼</p>	<p>5日</p> <p>ポークビーンズ</p> <p>二色揚げパン (きなこ・ココア)</p> <p>ワンタンスープ</p>	<p>6日</p> <p>切り干し大根の</p> <p>さばのカレー風味焼き</p> <p>ごはん</p> <p>肉じゃが</p>	<p>7日</p> <p>鉄骨サラダ</p> <p>ライス</p> <p>メキシコ風ピラフ</p> <p>ソース</p>	<p>8日</p> <p>さつまいものタルト</p> <p>トッパン</p> <p>焼きそば</p> <p>レンフオアタン</p>
<p>11日</p> <p><b>建国記念日</b></p>	<p>12日</p> <p>ごま酢あえ</p> <p>鶏肉の唐揚げ</p> <p>わかめごはん</p> <p>みそ汁</p>	<p>13日</p> <p>ナムル</p> <p>春巻き</p> <p>ごはん</p> <p>うま煮</p>	<p>14日</p> <p>ミモザサラダ</p> <p>イカのごまマヨネーズ焼き</p> <p>チキンライス</p> <p>野菜スープ</p>	<p>15日</p> <p>華風和え</p> <p>さわらの西京焼き</p> <p>ごはん</p> <p>すき焼き風煮</p>
<p>18日</p> <p>青菜とじゃこのサラダ</p> <p>福神漬</p> <p>カレー</p> <p>ルー</p>	<p>19日</p> <p>ビーンズサラダ</p> <p>じゃがいものコンソメスープ煮</p> <p>アップルチーズトースト</p>	<p>20日</p> <p>おひたし</p> <p>鮭のちゃんちゃん焼き</p> <p>ごはん</p> <p>磯煮</p>	<p>21日</p> <p>みそ和え</p> <p>キャベツ入りメンチカツ</p> <p>きんぴらごはん</p> <p>のっぺい汁</p>	<p>22日</p> <p>地粉うどん</p> <p>キャベツのソテー</p> <p>かきたまうどん</p> <p>じゃこ天</p>
<p>25日</p> <p>手作りふりかけ</p> <p>酢豚</p> <p>ごはん</p> <p>スーミータン</p>	<p>26日</p> <p>カツ丼の具</p> <p>カツ丼</p> <p>ごはん</p> <p>ピリ辛みそ汁</p>	<p>27日</p> <p>パリパリサラダ</p> <p>ライス</p> <p>ハヤシライス</p> <p>ルー</p>	<p>28日</p> <p>かんぴょうの和え物</p> <p>ぶりのゆずこしょう焼き</p> <p>ごはん</p> <p>みぞれ汁</p>	<p><b>3年生</b></p> <p><b>受験がんばってね!</b></p>  <p>合格祈願</p>