

月	火	水	木	金
<h1>2月の献立</h1> <p>4日 野菜の煮込みスープ(リポリータ) 10日 門司港グルメ港町ブイヤベース(魚介の煮込みスープ)</p>	<p>*旬の食材* あさり・うまかろーま(大葉春菊)・かつお菜・小松菜・ブロッコリー・ほうれんそう・みずな・かぶ・キャベツ・だいこん・はくさい・いよかん・藍島産わかめ</p> <p>*地場産の食材* うまかろーま(大葉春菊)・かつお菜・小松菜・ブロッコリー・ほうれんそう・みずな・かぶ・キャベツ・だいこん・たけのこ・藍島産わかめ・じゃがいも</p>	<p>毎月 19日 食育の日</p> <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には、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>		
2 シェフの北キューニツ星献立	3 行事食 節分	4 ワールドツアーアジア2025(イタリア)	5 野菜の日献立	6 中学生レシピコンクール献立
<p>牛乳 2個ずつ 焼きギョーザ 麦ご飯 ザ・中華煮込み</p> <p>キャベツとにんじんの中華風ごま酢和え</p>	<p>牛乳 ご飯に混ぜます 2尾ずつ あさりとツナのひじきご飯 粕汁</p> <p>節分豆</p>	<p>牛乳 チーズハンバーグ パン 野菜の煮込みスープ</p> <p>冬野菜のカボナータ</p>	<p>牛乳 納豆(たれ付き) だいこんのべっこ煮 麦ご飯</p>	<p>牛乳 ツナじゃがいも 彩り野菜のキタキッシュ パン チョコ大豆クリーム 肉団子スープ</p>
9 野菜のアーモンド和え	10 門司港レトログルメ	11 建国記念の日	12 アーモンドいりご飯	13 あさりと野菜のごまドレッシング和え
<p>牛乳 豆乳 五目厚焼卵 減量ご飯 肉みそをおでんにかけます</p> <p>いちごだいふく ご飯 肉みそおでん</p>	<p>牛乳 バナナ ご飯 門司港グルメ港町ブイヤベース</p> <p>チキンとポテトの焼きカレー風</p>	<p>建国記念の日</p>	<p>牛乳 きざみのり ご飯に盛りつけます 鶏そぼろの三色ご飯 うまかろーまのみそ汁</p>	<p>牛乳 2尾ずつ ししゃもの天ぷら ご飯 五目はるさめスープ</p>
16 お楽しみ献立	17 ミニりんごゼリー	18 日本全国味めぐり(北海道)	19 食育の日 和食献立	20 にこにこ給食
<p>牛乳 ムース コロコロチキン南蛮(野菜タルタルソース) ご飯 冬野菜のチャウダー</p>	<p>牛乳 プロッコリー カリカリバービーンズ ご飯 かぶのみそ汁</p> <p>ミニりんごゼリー</p>	<p>牛乳 いりこと大豆のからめ和え じゃがじゃがコーン(チーズ入り) さけぶりかけ みそラーメン</p>	<p>牛乳 ごまみそだれをかけます さばの塩焼き ご飯 豆腐汁</p> <p>シェフの北キューニツ星献立</p>	<p>牛乳 2尾ずつ ぶどうゼリー ホキのさっぱりソテー にこにこハヤシライス ご飯にかけます</p>
23 天皇誕生日	24 野菜のアーモンド炒め	25 カミカミ献立	26	27 ヨーグルトサラダ
	<p>牛乳 ご飯にのせます ヨーグルト ミニかしわどんぶり(減量ご飯) かやくうどん</p>	<p>牛乳 ご飯に混ぜます ごま入り菜飯 親子煮</p> <p>1尾ずつ</p>	<p>牛乳 わかめふりかけ コンソメポテト 和風サイコロステーキ ご飯 はくさいのミルクスープ</p>	<p>牛乳 オムレツ ナンにカレーをつけてます チキンカレー ヨーグルトサラダ オムレツ チキンカレー</p>