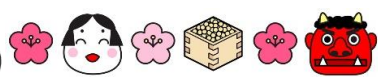




# 2月 よていこんだてひょう



※献立は、食材等の都合により変更させていただく場合があります。

| 月                                                          | 火                                                                                  | 水                                                                                               | 木                                                                                             | 金                                                                |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| <b>2</b><br>ふりかえきゅうぎょうび<br><b>振替休業日</b><br>                | <b>3</b> せつぶんメニュー<br>ふくまめ<br>ちぐさあえ<br>いわしのかばやき<br>ごはん<br>とんじる                      | <b>4</b> ミラノ・コルティナ2026<br>とうきオリンピックメニュー<br>イタリアンサラダ<br>とりにくのこうそうチーズパンこやき<br>コシヒカリごはん<br>ミネストローネ | <b>5</b> たいわんメニュー<br>パイナップルケーキ<br>たいわんふうとうにゅうスープ<br>きゅうしよくふうルーローハン<br>ごはん                     | <b>6</b><br>あおなののりたくあえ<br>がんもどきのそぼろあん<br>ごはん<br>さわにわん            |
| <b>9</b><br>あっさりあえ<br>コンコンコンソメスナック<br>ソフトめん<br>カレーなんばんじる   | <b>10</b><br>はるさめサラダ<br>あつあげのすぶたふう<br>ごはん<br>わかめスープ                                | <b>11</b><br>けんこくきねんひ<br><b>建国記念の日</b><br>                                                      | <b>12</b><br>あおだいずとやさいのこんぶあえ<br>たらのかからだポカポカあんかけ<br>コシヒカリごはん<br>ちゃんこじる                         | <b>13</b><br>ゆきんこあえ<br>ハンバーグケチャップソース<br>ごはん<br>みぞれじる             |
| <b>16</b><br>ごぼうサラダ<br>ぶたにくのあまからいため<br>ごはん<br>とうふとわかめのみそしる | <b>17</b> ミニりんごゼリー<br>うのはなのとうにゅうは<br>さけのしおやき<br>ごはん<br>あつあげとあおなのみそしる               | <b>18</b><br>さんしよくひたし<br>てっかみそ<br>コシヒカリごはん<br>こうやどうふのたまごとじに                                     | <b>19</b><br>いちごゼリー<br>ひじきのサラダ<br>ポークカレーごはん                                                   | <b>20</b><br>あおなとじゃこをたべチャイナ<br>むしぎょうざのあまずだれ2こ<br>ごはん<br>マーボーだいこん |
| <b>23</b><br>てんのうたんじょうび<br><b>天皇誕生日</b><br>                | <b>24</b> にししょう6ねんせい<br>リクエストメニュー<br>ブロッコリーのサラダ<br>とりにくのてりやきソースがけ<br>ごはん<br>やさいスープ | <b>25</b> へるっしょメニュー<br>あおなのからしごまあえ<br>さわらのうめおかかあげ<br>コシヒカリごはん<br>しおこうじでうまみマシマシスープ               | <b>26</b> とおかまちメニュー<br>せつげんカーニバルをしょうかい！<br>スノーチューピングラスク<br>ゆらめくスノーキャンドルスープ<br>はなびピンパどん<br>ごはん | <b>27</b><br>きりざい<br>にくじゃが<br>ごはん<br>はくさいとふのみそしる                 |

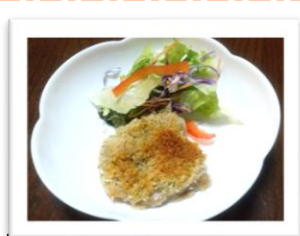
つく 作ってみませんか？ 2月の献立より 「**鶏肉の香草チーズパン粉焼き**」

## 材料(4人分)

とりにく 鶏もも肉(1切50g).....4切  
★塩・こしょう.....少々  
★白ワイン.....小さじ1  
★マヨネーズ.....大さじ1  
にんにく.....1/5かけ  
◇パセリ(乾).....小さじ1  
◇粉チーズ.....6g  
◇パン粉.....20g  
◇オリーブ油.....小さじ2

## 作り方

- ①オーブンは180℃に予熱する。
  - ②にんにくは、みじん切りにする。
  - ③②と◇印の材料を混ぜ合わせておく。
  - ④★印の調味料を混ぜ合わせ、鶏肉を漬け込む。
  - ⑤④に③をつけて、オーブンで約20分焼く。
- ※オーブンではなく、フライパンで焼いてもよいです。この場合は、オリーブ油は③で混ぜずに、フライパンで焼くときに使ってください。
- ※パセリをバジルチップに変えてもおいしいです。好みに合わせてアレンジしてみてください。



「**食べて発見！台湾月間**」

令和8年1月17日に、新潟と台湾を結ぶ航空路線「新潟＝台北線」が就航3周年を迎えました。新潟県では、令和8年1月13日～2月27日の間、「新潟＝台北線」PR活動を行っています。

この取組の一環として、2月5日に台湾メニューを提供します。給食を味わいながら、台湾の食文化について学びましょう。

