

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。

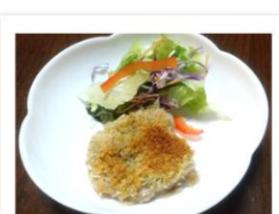
月	火	水	木	金
2 振替休業日	3 せつぶんメニュー ふくまめ ちぐさあえ いわしのかばやき ごはん とんじる	4 ミラノ・コルティナ2026 とうきオリンピックメニュー イタリアンサラダ とりにくのこうそうチーズパンこやき コシヒカリごはん ミネストローネ	5 たいわんメニュー パイナップルたいわんふうケーキ とうにゅうスープ きゅうしょくふうルーローハン ごはん	6 あおなのりたくあえ がんもどきのそぼろあん ごはん さわにわん
9	10 はるさめサラダ あつあげのすぶたふう ごはん わかめスープ	11 建国記念の日 建國記念の日	12 あおだいすとやさいのこんぶあえ たらのからだポカポカあんかけ コシヒカリごはん ちゃんこじる	13 ゆきんこあえ ハンバーグケチャップソース ごはん みぞれじる
16	17 ミニりんごゼリー うのはなのとうにゅうに ごはん あつあげとあおなのみそしる	18 さんしょくひたし てつかみそ コシヒカリごはん こうやどうふのたまごとじに	19 いちごゼリー ひじきのサラダ ポークカレー ごはん	20 あおなどじやこをたべチャイナ むしげようざのあますだれ2こ ごはん マーボーダイコン
23 天皇誕生日	24 にししょうねんせい リクエストメニュー プロッコリーのサラダ ごはん やさいスープ	25 へるっしょメニュー あおののからし さわらのうめおかかあげ コシヒカリごはん しおこうじでうまみマシマシスープ	26 とおかまちメニュー せつげんカーニバル をしようかい! スヌーチューピングラスク ゆらめくスノーキャンドルスープ はなびビンバどん ごはん	27 きりざい にくじやが ごはん はくさいとふのみそしる

つく
作ってみませんか？ がつ
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 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。

ボるぐん