

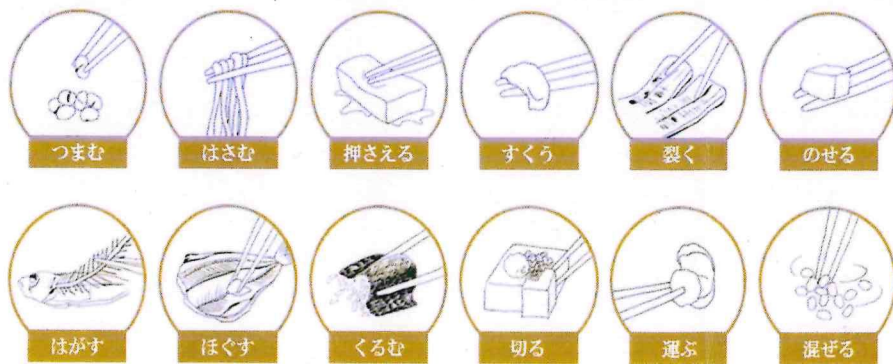
# 令和8年2月盛り付け表

月	火	水	木	金
2日 ☆カレーライス 大根のマリネ	3日 福豆 ◎イワシフライ (1人1切れ) ◎小松菜のソテー みそ汁	4日 ◎鯨の竜田揚げ ◎大根の炒め煮 すまし汁	5日 1中の2年生が考えたパン南大立 コッパパン 小松菜と人参のツナサラダ 豆乳シチュー	6日 1中の2年生が考えたご飯南大立 ◎味噌焼きつくね (1人1切れ) ◎きゅうりとわかめの酢の物 ベーコンときのこのスープ
9日 ◎鶏肉のから揚げ レモンソース (1人2ヶ) ◎白菜とれんこんのごまドレ和え 大根のスープ煮	10日 ◎サワラの塩麹焼き (1人1切れ) ◎ひじきの炒め煮 みそ汁	11日 建国記念の日	12日 2中の1年生が考えたパン南大立 減量アップルパン ☆さつまいものグラタン (1人1個) レタスのシャキシャキポトフ	13日 2中の1年生が考えたご飯南大立 ◎ヤンニョムチキン (1人1ヶ) ◎小松菜のナムル 春雨キムチスープ
16日 ◎きのこの和風ハンバーグ (1人1切れ) ◎小松菜のソテー みそ汁	17日 回鍋肉 チンゲン菜ときのこのスープ	18日 ◎サバのソース煮 (1人1切れ) ◎昆布のきんぴら すまし汁	19日 コロッケとキャバツを挟んでパニーニにする ◎コロッケ (1人1切れ) ◎キャバツソテー 野菜スープ	20日 ヨーグルト ◎サケの香味ソース (1人1切れ) ◎大豆と糸こんにゃくの煮物 みぞれ汁
24日 3年は入試 1,2年は試験 必勝	25日 プリプリ中華炒め ★かき玉汁	26日 ◎春巻き (1人1本) ◎ピリ辛にらもやし 冬野菜のスープ	27日 ◎チキンティッカ (1人1切れ) ◎エスニックジャーマンポテト 小松菜とウインナーのスープ	27日 ◎揚げしゅうまいの酢醤油かけ (1人3ヶ) ◎春雨のオイスターソース炒め すまし汁

今日のマナー目標 ☺

## はしを上手に使おう

食事マナーの1つとして、右の様な作法をはしでキレイに行える様になりましょう。



2月は中学生が考えた南大立が給食で出ます!!

5日 1中の2年生「パン」南大立

冬においしい体が温まる南大立にしました(除去食もなし)

12日 2中の1年生「パン」南大立

食感がある食材や色味を考えて南大立を作りました(スベリムジロ)

6日 1中の2年生「ご飯」南大立

様々な野菜を使って、ご飯に合う南大立にしました(ご飯の残さず目指して)

13日 2中の1年生「ご飯」南大立

韓国風の南大立で事前、旬の食材をたくさん取り入れました