令和6年2月　献立予定表

日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3
				ご飯 八宝菜 春雨サラダ フルーツカクテル 中華スープ	巻物　稲荷寿司 鶏肉の治部煮 茶碗蒸し フルーツ（りんご） 粕汁	ゆかりご飯 そぼろ入り卵焼き 菜の花のお浸し フルーツミックス いわしのつみれ汁
4	5	6	7	8	9	10
ご飯 たら粕漬け焼き なすの肉味噌かけ フルーツ〔オレンジ〕 お吸物	ご飯 かれいの南部焼き ごぼうの炒り煮 フルーツ（黄桃） お吸物	ご飯 鶏肉の磯部揚げ かぼちゃのいとこ煮 フルーツ（バナナ） 味噌汁	ご飯 めぬけの葱塩焼き 切り干し大根の炒め煮 フルーツ（りんご） 味噌汁	ご飯 ハンバーグ マカロニ彩りサラダ フルーツ〔マンゴー〕 コンソメスープ	月見そば 筑前煮 フルーツ〔オレンジ〕	ご飯 白身魚みりん焼き さつま芋と昆布の煮物 フルーツ〔パイン〕 具沢山汁
11	12	13	14	15	16	17
ご飯 チキンのカレーグリル ポテトサラダ フルーツ（メロン） コンソメスープ	ご飯 チキンカツ 竹輪としろなの煮浸し フルーツ（黄桃） 味噌汁	キーマカレー 福神漬 梅ごぼうサラダ イチゴムース コンソメスープ	ご飯 揚げ出し豆腐の野菜あんかけ さつまいもレモン煮 フルーツミックス 味噌汁	ご飯 白身魚のフライ 金平ごぼう フルーツ〔マンゴー〕 味噌汁	ミートソーススパ コールスローサラダ フルーツ（白桃） コンソメスープ	ご飯 松風焼き かぶのくず煮 フルーツ（りんご） お吸物
18	19	20	21	22	23	24
ご飯 金目鯛の煮付け れんこん金平 フルーツ〔オレンジ〕 粕汁風	ご飯 鶏肉の揚げ煮 冬瓜のそぼろあん フルーツミックス お吸物	ご飯 白身魚の甘酢あんかけ 根菜の筑前煮 フルーツ（黄桃） 味噌汁	ご飯 麻婆野菜 しゅうまい 杏仁フルーツ 春雨スープ	ご飯 さわらのムニエル ポテトサラダ フルーツ〔マンゴー〕 コンソメスープ	野菜ほうとう風うどん 揚げ出し豆腐 フルーツ（バナナ）	ご飯 たらこと里芋の卵焼き ひじきの煮物 フルーツ〔パイナップル〕 味噌汁
25	26	27	28	29		
ご飯 チキンカツ じゃが芋のそぼろ炒め煮 フルーツ（りんご） 味噌汁	ご飯 シーフードカレー 福神漬け マカロニサラダ フルーツヨーグルト コンソメスープ	ご飯 鶏肉のオニオンソースがけ ジャーマンポテト フルーツ〔マンゴー〕 コンソメスープ	チャーハン 焼きビーフン もやしナムル フルーツカクテル ワンタンスープ	ご飯 さばの味噌煮 なすとピーマンの炒め物 フルーツ（みかん） お吸物		