

2月献立予定表

平成27年度

常総学院高等学校



1(月)	2(火)	3(水)	4(木)	5(金)	6(土)
混ぜごはん ぶりフライ ミートボール さつま揚げと野菜の煮物 胡麻和え 漬け物 味噌汁	ごはん 玉子のココット すき焼き風コロッケ 中華風みそ炒め 春雨中華サラダ 漬け物 どさんこ汁	ごはん 鶏肉の味噌香り揚げ 焼売 大豆の磯煮 マカロニサラダ 漬け物・ヤクルト あんかけスープ	マラソン大会 お弁当給食 豚汁	ごはん かにクリーミーコロッケ ショーロンポー ナポリタン 温野菜サラダ 漬け物 わかめと玉子のスープ	ゆとりの日 
8(月) ごはん マカロニグラタン 棒餃子・春巻き 白菜の吉野煮 ポテトサラダ 漬け物 あんかけかき玉汁	9(火) マラソン大会予備日 お弁当給食 けんちん汁	10(水) ごはん 串カツ えび焼売 そぼろ煮 おひたし 漬け物 五目汁・ジョア	11(木) 建国記念日 	12(金) ごはん 鶏肉のごま風味焼き ハートのコロッケ ツナスパゲティ 青梗菜ソテー 漬け物 ミネストローネ	13(土) チキンカレー サラダ 福神漬け チョコプリン 牛乳 
15(月) わかめごはん ミートオムレツ イカフライ 切干大根の煮物 イカナゴ南蛮漬け 漬け物 味噌汁	16(火) ごはん 天ぷら じゃが芋と昆布の煮物 ツナ和え 漬け物 すまし汁	17(水) ごはん 焼き餃子 ハムカツ 麻婆豆腐 中華もやし 漬け物 味噌スープ・ジョア	18(木) ごはん ポテトとツナのチーズ焼き ひれかつ 野菜と厚揚げの煮物 シルバーサラダ 漬け物 味噌汁	19(金) ごはん メンチカツ ふんわり天 焼きそば コーンサラダ 漬け物 野菜スープ	20(土) ポークカレー サラダ 福神漬け コーヒー牛乳プリン 牛乳
22(月) ごはん おろしハンバーグ ソテー・ポテトフライ 豚肉と春雨の炒め物 かに風味サラダ 漬け物 味噌ワンタンスープ	23(火) ごはん ピザ風オムレツ 煮魚(さんま) すき焼き風煮 しめじ和え 漬け物 豚汁	24(水) ごはん チーズはんぺんフライ 海鮮餃子 肉じゃが煮 大根ごまマヨ和え 漬け物・山菜汁 飲むヨーグルト	25(木) ごはん 鶏肉の照り焼き サクサクコロッケ マカロニクリーム煮 ビビンバ和え 漬け物 キムチスープ	26(金) ごはん いかの竜田揚げ たれ付肉団子 肉と野菜のトマト煮 スパゲティサラダ 漬け物 クリームシチュー	27(土) ゆとりの日 
29(月) ごはん 鮭の塩焼き マヨタマカツ 根菜と豚肉の炒め物 小松菜おひたし 漬け物 けんちん汁	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> 節分 </div> <div> <p>今では立春の前日を指します。冬の季節が終わって春の季節に移るとい、季節の変わりめを意味します。</p> <p>夜に『鬼は外、福は内』といいながら豆をまき、これから1年の無病息災を願います。豆まきの豆を福豆といい、昔は翌日の立春でひとつ年を重ねると考えていたことから、自分の年よりひとつ多く豆を食べます。地域によって叫ぶ言葉や食べる豆の数に違いがあったり、豆まきが大雨日に行なわれるところもあります。</p> <p>また、節分に豆をまく習慣は室町時代頃からはじまったとされます。</p> </div> <div style="margin-left: 10px;">   </div> </div>				

☆ 都合により献立を一部変更することがあります。ご了承ください。

2月献立予定表

平成27年度

常総学院高等学校 (2学年)

1(月)	2(火)	3(水)	4(木)	5(金)	6(土)
ごはん ひれかつ 切干大根の煮物 八宝菜・杏仁豆腐 しそのみ山菜 さんま甘露煮 春雨コーンスープ	ごはん さばの味噌煮 カレーコロッケ ごぼうサラダ 焼きうどん・焼売 うぐいす豆 味噌汁	 ごはん 豚肉のオイスター炒め エッグフライ ほたて風味フライ 煮物・大根あさり煮 コールスローサラダ ザーサイ・味噌汁・ヤクルト	マラソン大会 お弁当給食 豚汁	ごはん ミートオムレットマトソース フライドポテト・人参 イカフライ・おくらわさび和え 野菜炒め・煮物 白滝炒り煮・漬け物 味噌汁	ゆとりの日 
8(月) ごはん チキン竜田揚げ油淋鶏ソース わかめ中華和え 麻婆豆腐・漬け物 ロールキャベツ 味付けきのこ 味噌汁	9(火) マラソン大会予備日 お弁当給食+汁物	10(水) ごはん サーモン塩焼き・串カツ 白菜と油揚げの煮浸し もやし味噌炒め れんこんサラダ 茎わかめ けんちん汁・ジョア	11(木) 建国記念日 	12(金) ごはん えびフライ・肉団子 大根きんぴら カルボナーラ 黒豆 キャベツ胡麻和え 味噌汁	13(土) ポークカレー サラダ(南瓜サラダ) 福神漬け チョコプリン 牛乳 
15(月) ごはん 豚から揚げ 大根炒り煮・キムチ炒め カリフラワーサラダ えびボール なめ茸 味噌汁	16(火) ごはん 鶏肉の塩麴・醤油麴焼き かに棒スティック きんぴらごぼう ハッシュドポーク 玉ねぎマリネ・漬け物 大学芋・味噌汁	17(水) ごはん あじフライ・ソーセージ チキンロールフライ ぜんまい煮・回鍋肉 フルーツヨーグルト いんげん胡麻和え・ジョア 野沢菜炒め・かき玉スープ	18(木) ごはん メンチカツ・厚焼き玉子 青梗菜ソテー 野菜マカロニサラダ グラタン・明太子 ピリ辛こんにやく きのこ汁	19(金) ごはん チンジャオロース ハムカツ・ぶり照り焼き 酢れんこん 春雨バンサンスー 揚げなす・梅ザーサイ 味噌汁	20(土) チキンカレー ツナコーンサラダ 福神漬け コーヒー牛乳プリン 牛乳
22(月) ごはん 天ぷら キャベツ棒々鶏和え 炒り豆腐 八幡巻き・漬け物 茎わかめ細切り 味噌汁	23(火) ごはん とんかつ ひじき煮・塩焼きそば かぼちゃ煮 味付けおかか 白菜お浸し 味噌汁	24(水) わかめごはん ハンバーグデミソース コーン・いんげんのせ クリームコロッケ ごぼう深川煮・豆乳がんと メンマ炒め・キャベツ梅肉炒め 味噌汁・飲むヨーグルト	25(木) ごはん 白身フライ・オムレツ ミニフランク ポークビーンズ すき焼き風煮 ブロッコリーサラダ 大豆煮・味噌汁	26(金) ごはん 鶏肉の唐揚げ 刻み昆布煮 もやし中華和え よもぎ餅・鮭フレーク 肉詰いなり 洋風スープ	27(土) ゆとりの日 
29(月) ごはん 焼き肉炒め、ゆで玉子のせ すき焼きフライ 煮物・白菜酢味噌和え 肉じゃが煮 きくらげ昆布佃煮 味噌汁	<div style="display: flex; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-right: 10px;"> <h2 style="margin: 0;">節分</h2> </div> <div style="flex-grow: 1;"> <p>今では立春の前日を指します。冬の季節が終わって春の季節に移るとい、季節の変わりめを意味します。</p> <p>夜に『鬼は外、福は内』といいながら豆をまき、これから1年の無病息災を願います。豆まきの豆を福豆といい、昔は翌日の立春でひとつ年を重ねると考えていたことから、自分の年よりひとつ多く豆を食べます。地域によって叫ぶ言葉や食べる豆の数に違いがあったり、豆まきが大海日に行なわれるところもあります。</p> <p>また、節分に豆をまく習慣は室町時代頃からはじまったとされます。</p> </div> <div style="text-align: right;">  </div> </div>				

☆ 都合により献立を一部変更することがあります。ご了承ください。