

2月3日(月)	2月4日(火)	2月5日(水)	2月6日(木)	2月7日(金)
				

ごはん・牛乳 キムチチゲ もやしとほうれんそうのナムル くだもの	パン・牛乳 やきそば フルーツヨーグルト	ごはん・牛乳 ちくぜんに ゆかりあえ 手作りふりかけ	揚げパン・牛乳 ポトフ ひじきのサラダ	五目ごはん・牛乳 さわらの磯辺あげ みそ汁
---	----------------------------	-------------------------------------	---------------------------	-----------------------------

校長先生のコメント	校長先生のコメント	校長先生のコメント	校長先生のコメント	校長先生のコメント
キムチチゲは、適度な酸味と辛味でおいしく仕上がっています。もやしとほうれん草のサラダも歯ざわり良く、良好でした。	フルーツヨーグルトは、パンによく合います。焼きそばは、ややうす味に感じました。今日の献立では、塩分量がもう少し多くてもよいのでは？と感じました。	筑前煮は、具材がよく切り込まれ、よく煮含められてよい味でした。手作りふりかけ、ゆかりあえも良好でした。和風の献立は、いいですね。	揚げパンは、砂糖がうまくつき、おいしく揚がっています。ポトフは、具材がよく煮込まれ、暖まりました。	五目ごはんは、具材がよく混ぜ込まれ、おいしく頂きました。みそ汁は、じゃが芋がほろりとして おいしかったです。鰯の磯辺揚げは、おいしく揚がっていました。

2月10日(月)	2月11日(火)	2月12日(水)	2月13日(木)	2月14日(金)
	建国記念の日			

ごはん・牛乳 親子煮 二色ひたし 梅干し		ごはん・牛乳 白身魚の照り焼き わかめの酢の物 みそ汁	パン・牛乳 肉団子と白菜の煮物 フライドポテト ジャム	ごはん・牛乳 ハートのコロッケ ブロッコリーと大根のサラダ 卵スープ・ふりかけ
-------------------------------	--	--------------------------------------	--------------------------------------	--

校務の先生のコメント	校長先生のコメント	校長先生のコメント	校長先生のコメント	校務の先生のコメント
親子煮は具材が多く味もいいころあいで美味しかったです。二色ひたしは、少し水気が多く、ちょっと濃いように思えました。		白身魚の照り焼きは、香ばしく揚がり、味は良好です。が、学校には、魚を焼く設備がありませんから、メニュー名も 魚の唐揚げとしてはどうかと思います。	フライドポテトは、よい塩加減の味付けに仕上がっており良好です。肉団子と白菜の煮物は、具材によく火が通り、暖か いただけました。	サラダは、いい感じの酸味があり良好でした。卵のスープの味付けはばつぐんにおいしかったです。ハートのコロッケは季節感バッチリです。

2月17日(月)	2月18日(火)	2月19日(水)	2月20日(木)	2月21日(金)
				

ごはん・牛乳 さけのごまだれかけ ひじき豆 澄まし汁	パン・牛乳 五目ラーメン ほうれんそうとコーンのサラダ マーガリン	ごはん・牛乳 チキンカツ ゆでキャベツ けんちん汁	米粉パン・牛乳 クリームシチュー キャベツと小松菜のサラダ	ごはん・牛乳 ビビンバ もやしののサラダ はるさめスープ
-------------------------------------	--	------------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------------

校長先生のコメント	校長先生のコメント	校長先生のコメント	校長先生のコメント	校長先生のコメント
すまし汁は具の種類が豊かでボリューム感がありました。ひじき豆も、軟らかく煮含められています。鮭はごまだれがとてもおいしく感じました。	五目ラーメンは、具たくさんでおいしく仕上がっていたと思います。ほうれん草とコーンのサラダも良好でした。	けんちん汁は、出汁がよくいてよい味付けでした。チキンカツは、おいしく揚がっていました。	クリームシチューは、具材が煮くずれなく、やわらかく煮込まれていて良好でした。	ビビンバは、ごはんよく合うように、おいしく調理されていたと思います。ナムル・春雨スープも良好でした。

2月24日(月)	2月25日(火)	2月26日(水)	2月27日(木)	2月28日(金)
				

ごはん・牛乳 関東煮 昆布あえ いりじゃこ	パン・牛乳 ミートサンドパン 粉吹きいも オニオンスープ	ごはん・牛乳 カレーライス りんごサラダ	パン・牛乳 マーボー豆腐 はるさめサラダ シューマイ	ごはん・牛乳 ししゃものからあげ 根菜きんぴら みそ汁
--------------------------------	---------------------------------------	----------------------------	-------------------------------------	--------------------------------------

校長先生のコメント	栄養士の先生のコメント	校長先生のコメント	校長先生のコメント	校長先生のコメント
いりじゃこは、ご飯にかけて頂くといいですね。昆布あえは、塩昆布のまざり具合が、野菜の味を引き立てています。関東煮は、具材によく味がしみこみ、良好でした。	鶏ひき肉と豚ひき肉仕立てのミートソースは旨味が引き出され、後口あっさりとし、パンにはさんで食べると、食が進みますね。粉ふきいもはよく火が通っていました。	りんごサラダは、口あたりよく、さっぱりと調理されています。カレーの付け合わせに良好でした。カレーライスはこくのあるルウによく煮込まれた具材がなじんでいました。	マーボー豆腐は、よい味付けでした。春雨サラダは、春雨の長さがちょうどよく、子ども達も食べやすいと思いました。	ししゃもは、腹も裂けず、おいしく揚がっています。根菜金平は、具材がよく刻みこまれ、よい歯ざわりでした。みそ汁は出汁がきいて具たくさんで良好でした。

月日(月)	月日(火)	月日(水)	月日(木)	月日(金)

ごはん・牛乳	パン・牛乳	大根しらすごはん・牛乳	パン・牛乳	ごはん・牛乳
--------	-------	-------------	-------	--------

校長先生のコメント	校長先生のコメント	校長先生のコメント	校長先生のコメント	校長先生のコメント

月日(月)	月日(火)	月日(水)	月日(木)	月日(金)

ごはん・牛乳	パン・牛乳	ごはん・牛乳	パン・牛乳	ごはん・牛乳
--------	-------	--------	-------	--------

校長先生のコメント	校長先生のコメント	校長先生のコメント	校長先生のコメント	校長先生のコメント







