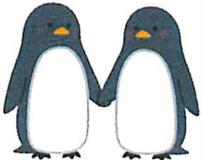
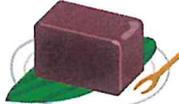
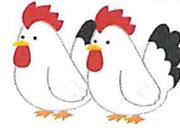


2月 でいさーびすせんたーはっぴーはうす献立表

月	火	水	木	金	土
9	10	11	12	13	14
ご飯 味噌汁 赤魚のチリソースかけ 茄子とシメジの炒め物 キャベツのコーンマヨサラダ フルーチェ(ブドウ味)	肉なめこそば 高野豆腐の煮物 黄桃 	木の葉丼 (玉子、カマボコ、玉ねぎ、小葱) ゴボウと鶏肉の炒め物 オレンジゼリー 	ご飯 味噌汁  海老入りすり身フライ (付)インゲンのドレッシング和え 麻婆じゃが 大根の中華和え 抹茶ゼリー	ご飯 味噌汁 チキンのカレーソース モヤシとハムの酢の物 ブドウゼリー 	ご飯 コンソメスープ ハートのハンバーグのトマトソースかけ マカロニのクリーム煮 ブロッコリーと蒸し鶏のわさび和え チョコババロア
16	17	18	19	20	21
ご飯  すまし汁 トンカツ (付)インゲンの和え物 高野豆腐の甘辛煮 マカロニのオーロラサラダ ピーチゼリー	ご飯 すまし汁 豚肉と春雨の炒め煮 玉子しんじょう モヤシと蒸し鶏の和え物 青りんごゼリー 	ご飯  すまし汁 ほくほくコーンコロッケ (付)キャベツ 大豆とチクワの甘辛煮 ★こっばなます ☆若狭丁稚ようかん	ご飯  味噌汁 赤魚のレモンソースかけ マロニーの中華煮 キャベツの青じそサラダ フルーツカクテル	野沢菜ご飯 味噌汁 アジの薄くず煮 鶏と高野豆腐の炒め煮 切り干し大根とカニカマのサラダ フルーチェ(いちご味)	ご飯  味噌汁 鶏肉と里芋の照り煮 枝豆入りがんもの煮物 キュウリの甘酢和え マスカットゼリー

★「こっばなます」とは:福井県のご当地メニュー。木をまさかりで切るときに出る木くずのことを「こっば」と呼び、食材を切った形が「こっば」に似ていることから「こっばなます」という名前がつけられました。ごまと辛子が効いた味付けです。

☆「若狭丁稚ようかん」とは:福井県のご当地メニュー。昔、丁稚奉公に出ていた人々が、手軽に食べられるように作られた羊羹。一般的な羊羹と比べると、寒天の割合が少なく、小豆の風味をより強く感じられるのが特徴です。

