

2月2日 ランチインフォメーション



明日は節分です。節分にまかれる豆は、炒った大豆です。この豆は自分の数え年（年齢+1）の数を食べると、丈夫な体になり風邪をひかないといわれています。また、豆の持つ力で邪氣を払い、幸福を呼ぶと考えられています。

(わだしたちが
作っています)

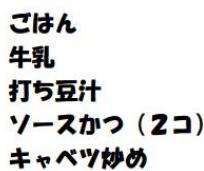
調理員さんから一言！
野菜スープには、たくさんの中華が入っています。コーンの甘みも加わり、とてもおいしいスープに仕上りました。

今日のアレルギー

マーブル食パン：乳、小麦、大豆
牛乳：乳
野菜スープ：ショルダーベーコン（豚肉）、チキンブイヨン（鶏肉）、コンソメ（大豆、鶏肉、豚肉）、こいくちしょうゆ（小麦、大豆）
オムレツ：卵、大豆
ウインナーと大豆のケチャップ炒め：ウインナー（豚肉）、大豆、コンソメ（大豆、鶏肉、豚肉）
米粉のスイートポテト：大豆



2月6日 ランチインフォメーション



今日は福島県の郷土料理の献立です。ソースかつとキャベツをご飯にのせて食べる「ソースかつ丼」は、福島県の会津若松地方で長年食べられている料理です。

(わだしたちが
作っています)

調理員さんから一言！
打ち豆汁は、つぶした大豆（打ち豆）がたくさん入っているので、コクがあり、やさしい味わいです。

今日のアレルギー

牛乳：乳
打ち豆汁：油揚げ（大豆）、青打ち豆（大豆）、彩花みそ（大豆）
ソースかつ：ひれかつ（小麦、大豆、豚肉）、こいくちしょうゆ（小麦、大豆）



2月28日 ランチインフォメーション



今日は少し早いですが、ひな祭りの献立です。ひな祭りは「雛の節」ともいい、女子の健やかな成長を祈る行事です。ひな祭りには、ひな人形や桜の花をかざり、ひなあられやひしもををお供えします。

ひな寿司の具はご飯にのせて食べましょう。

(わだしたちが
作っていきます)

調理員さんから一言！
すまし汁は、かつおだしによくさいています。あらはんべんや薺の花も入っていて、うどりがきれいです。

今日のアレルギー

ひな寿司：鶏肉、えび、錦糸たまご（卵、大豆）、こいくちしょうゆ（小麦、大豆）
牛乳：乳
すまし汁：豆腐（大豆）、あらはんべん（やまいも）、こいくちしょうゆ（小麦、大豆）
あじフライ：あじフライ（小麦、大豆）

