

2月2日 ランチインフォメーション

マーブル食パン
牛乳
野菜スープ
オムレツ
ウィンナーと大豆の
ケチャップ炒め
米粉のスイートポテト



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。



調理員さんから一言！

野菜スープには、たくさん野菜が入っています。コーンの甘みもぬわり、とてもおいしいスープに仕上がりました。

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：シヨルダーベーコン（豚肉）、チキンパイヨン（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
ウィンナーと大豆のケチャップ炒め：ウィンナー（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

ごはん
牛乳
打ち豆汁
ソースかつ（2コ）
キャベツ炒め



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、福島県の安津若松地方で長年食べられている料理です。



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

ひな寿司
牛乳
すまし汁
あじフライ（中濃ソース）
桜もち



今日は少し早いですが、ひな祭りの献立です。ひな祭りは「桃の節句」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、ひな人形や桃の花をかざり、ひなあられやひしもちをお供えます。ひな寿司の具はご飯にのせて食べましょう。



調理員さんから一言！

すまし汁は、かつおだしがよく入っています。あられはんぺんや栗の花も入っていて、いろいろがきれいです。

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）、あられはんぺん（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）

