



2026年 2月 予定献立表



2026		朝食		昼食			夕食		
日	曜日	和食	洋食	主菜	小鉢	汁物等	主菜	小鉢	汁物等
1	日	ほうれん草と卵のバター炒め		ピリ辛キムチうどん かき揚げそば	鶏のゆかり揚げ	みかん	チキンソーサーサルサソース 鶏とじゃがの煮こみ	にらと豆腐と卵の炒め煮	味噌汁
2	月	肉団子の甘辛煮		クリームテリヤキ幸せ丼 ウイナー丼-裏-	白菜じゃこび一和え	味噌汁 クロレラ	豚肉のマスタード焼き 鶏肉の甘酢炒め	揚げ出し豆腐 ヒレカツ 和風サラダ	味噌汁
3	火	鶏じゃが		節分 手巻さずし	五目煮豆	すまし汁 甘納豆	ガーリックがミン! 若鶏のグリル 豚肉のコチュジャン炒め	かぼちゃとナッツのサラダ 鶏の唐揚げ 彩りサラダ	すまし汁
4	水	厚焼き卵		台湾カレーラーメン 鶏肉と白菜の水炊き風ラーメン	すき焼き コロッケ	ナタデココフルーツ ひじきのかき玉スープ	魚の竜田揚げ甘酢あんかけ 鱈のみりん焼	スパゲティサラダ 自身フライ コーンサラダ	けんちん汁
5	木	チンゲン菜とツナの炒め物		煮込みハンバーグ 柳川煮	根菜サラダ		鶏のごま天ぷら 胡椒が効いた鶏のクリーム煮	れんごんのごま和え 鶏の天ぷら ミックスサラダ	味噌汁
6	金	春雨サラダ		鶏の香草焼き 鶏団子のシンガポール煮	ひじき炒め	すまし汁	鶏のチリソース揚げ 豚肉の味噌炒め	厚揚げとしめじのみぞれ炒め	中華スープ
7	土	じゃが芋が-リッ炒め		焼肉炒飯 ピビンパピラフ	コロッケ	中華スープ オレンジゼリー	ポークソーサー柚子胡椒ソース 豚肉と豆腐の四川炒め	もやしのナムル	味噌汁
8	日	炭火焼鶏つくね		豚骨ラーメン 焼そば	ヒレカツ	抹茶水ようかん	鶏のおろし煮 豚バラと大根のべっこう煮	小松菜の炒り卵和え	わかめスープ
9	月	チーズスクランブル		他人丼 しょうが焼きとろろ丼	ほうれん草のみぞれ和え	味噌汁 クロレラ	鶏肉のねぎ味噌焼き 肉豆腐	大根と油揚げの炒め煮	卵のスープ
10	火	豚と茸のマヨソテー		★ビデカ★チキン南蛮	白菜とツナのごま香り和え	中華スープ	鶏の明太子マヨネーズ焼 カレー肉じゃが	ふろふき大根のねぎあんかけ	オニオンスープ
11	水	肉団子ケチャップ煮		鶏えぼろあんかけうどん 大豆ミート豆乳担々うどん	鶏の磯辺揚げ	ストロベリーゼリー	自身フライ&ミニメンチカツ アジのマスタードパン粉焼き	ポークビーンズ	さつまい
12	木	ニラともやしの卵とじ		ジャポネハンバーグ ブルコギ (韓国)	大豆とひじき煮	カレースープ	お楽しみメニュー		
13	金	五目ビーフン		チキンカレー ビーフストロガノフ	カリカリベーコンサラダ	卵のスープ チョコパバロア	豚肉のトマトソース 豚キムチ豆腐	根菜の金平	コンソメスープ
14	土	ミニハンバーグ		鶏肉の黄金焼き 豚肉とにんにく炒め	炒り豆腐	中華スープ	豚肉の中華風照焼き 鶏肉とインゲンのオイスター炒め	大豆ミート de 春雨ソテー	かき玉汁
15	日	白菜のベーコン煮		ピリ辛味噌ラーメン アワンタンもやしラーメン	Y-ゼジのカレー天	みかん	チキンソーサージャポネソース 豚肉の中華風カレーソテー	春菊とベーコン炒め	すまし汁
16	月	ミートオムレツ		欲暴丼 和風ガバオライス	こんにゃく炒め	すまし汁 クロレラ	チキンデミソース煮 根菜たっぷり酢豚	千切り大根のカニカマサラダ	ゴマ風味スープ
17	火	カリフラワーのカレーソテー		照りマヨ豚 鶏肉と白菜のクリーム煮	もやしの中華サラダ	味噌汁	豚肉の塩たれ焼 豚肉と茸のゴママヨ炒め	春雨ミチガ? 479?	中華スープ
18	水	小松菜ときのこの中華炒め		岐阜風けいちゃん味噌ラーメン 熊本ラーメン	牛肉コロッケ	杏仁フルーツ	ホキの磯辺揚げ 鰯の香味味噌焼	ツイスタマカロニサラダ	豚汁
19	木	牛蒡の卵とじ		キャベツメンチ&ミニハンバーグ 豚肉とこんにゃくの中華炒め	明太ゴボウサラダ	中華スープ	豚肉のニラピカタ 中華風肉豆腐	チンゲン菜の中華風お浸し	味噌汁
20	金	ウイナーソテー		フライドチキン 豚とじゃがの煮こみ	金平蓮根	ひじきのかき玉スープ	カレーライス ハヤシライス	ミックスサラダ	卵のスープ デザート



* 主菜の上段黒字がA食、下段赤字がB食です。夕食の小鉢は3種類から1つ選べます。
材料仕入れの都合により献立の変更があります。ご了承ください。