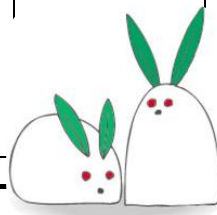




2月分献立表



月	火	水	木	金	土
2	3	4	5	6	7
ココア101kcal シーフードカレー トマトスープ ブロッコリーのハムサラダ 福神漬け 黄桃ヨーグルト 548kcal 3.6g	野菜ジュース77kcal 節分ごはん いわしのつみれ汁 カレーの野菜あん 信田煮 オレンジゼリー しば漬け 541kcal 4.0g	牛乳113kcal ごはん わかめスープ 牛肉のキムチ炒め ほうれん草サラダ ブドウ缶 たくあん 553kcal 2.4g	カフェオレ84kcal ごはん すまし汁 太刀魚の香味焼き 胡瓜とカニカマの酢の物 バナナ おかか昆布 548kcal 3.3g	りんごジュース59kcal ごはん すまし汁 サバのごま味噌煮 かぼちゃの煮物 かぶの浅漬け みかん缶 511kcal 3.6g	蜂蜜しょうが68kcal ごはん コンソメスープ チキンチャップ ごぼうのツナサラダ うぐいす豆 赤かっぱ漬け 578kcal 3.8g
9	10	11	12	13	14
バナナババロア81kcal 523kcal 3.1g	節分豆蒸しパン180kcal 499kcal 2.8g	セレクト 727kcal 2.4g	レモンケーキ139kcal 707kcal 3.7g	どら焼き72kcal 428kcal 3.9g	黒糖まんじゅう104kcal 668kcal 3.1g
16	17	18	19	20	21
オレンジジュース57kcal ごはん コンソメスープ 牛肉のクリーム煮 ズッキーニのソテー 漬物 びわ缶 523kcal 3.1g	バナナミルク87kcal ごはん 味噌汁 太刀魚の煮付け 小松菜のお浸し ブドウ缶 つぼ漬け 499kcal 2.8g	キャラメルミルク87kcal みそラーメン きんぴら包み焼 いんげんのゴマ和え フルーツ入り青りんごゼリー 727kcal 2.4g	ミルクティー85kcal ごはん コンソメスープ ●デミカツ● マカロニサラダ 白花煮豆 しば漬け ひば漬け 707kcal 3.7g	カルピス54kcal ごはん 味噌汁 ホッケの磯辺焼き ブロッコリーの桜エビソテー キウイフルーツ 昆布の佃煮 428kcal 3.9g	イチゴオレ99kcal わかめごはん 味噌汁 肉豆腐 キャベツのピーナツ和え 夏みかん缶 田舎漬け 668kcal 3.1g
23	24	25	26	27	28
シュークリーム98kcal 抹茶ミルク130kcal ゆかりごはん すまし汁 豚肉の漬け焼き ひじきの煮物 あんず缶 青かっぱ漬け 515kcal 3.7g	メロンフルーチェ184kcal ココア101kcal ごはん 中華コンソメスープ 水餃子鍋 三色ナムル ザーサイ 白桃缶 518kcal 4.2g	オムレット127kcal 蜂蜜しょうが68kcal ごはん なめこ汁 白身魚のゆずあん レタスのシーザーサラダ しば漬け びわ缶 508kcal 3.7g	スティックマロン77kcal オレンジジュース84kcal ごはん コンソメスープ ●デミカツ● マカロニサラダ 白花煮豆 しば漬け ひば漬け 539kcal 4.1g	セレクト 紅茶ケーキ69kcal 574kcal 4.2g	バレンタイン☆クレープ95kcal 抹茶ゼリー98kcal 485kcal 4.2g
23	24	25	26	27	28
キャラメルミルク87kcal ごはん 味噌汁 サワラのねぎ塩焼き 白菜と油揚げの煮浸し 杏仁豆腐 田舎漬け 582kcal 3.5g	りんごジュース59kcal ポークカレー コンソメスープ コールスローサラダ みかんヨーグルト 福神漬け 629kcal 4.5g	抹茶ミルク130kcal たけのこごはん 味噌汁 アジの蒲焼き かぼちゃのいとこ煮 洋梨缶 しその実漬け 554kcal 3.8g	牛乳113kcal ごはん わかめスープ 肉団子の酢豚風 春雨の中華和え 漬物 黄桃缶 575kcal 2.9g	ぶどうジュース72kcal ごはん 味噌汁 鶏の唐揚げ 五目豆 フルーツカクテル しば漬け 602kcal 2.5g	ミルクティー85kcal ごはん すまし汁 サバのしょうが煮 里芋のゴママヨサラダ 桜漬け 三色煮豆 531kcal 3.2g
セレクト	エクレア69kcal	苺ババロア108kcal	バームクーヘン105kcal	水ようかん55kcal	クリームブッセ72kcal



〈一口メモ 2月12日(木)実施【デミカツ】について〉

【デミカツ】とは、岡山県の郷土料理です。【デミカツ】は、デミカツ丼として食べられており、丼ぶりにご飯を盛りデミグラスソースをかけ、その上に千切りキャベツを乗せ、さらにその上に揚げたての豚カツを乗せ、さらにデミグラスソースをかけたものです。場所によって食べ方は様々で、豚カツにデミグラスソースをぐらせるところや、生ではなく茹でたキャベツを乗せるところなどがあります。ある料理人が東京のホテルで料理修行中に考案し、その後昭和6年のお店立ち上げ時に提供を開始しました。その後、デミカツ丼は評判を呼び様々なお店で提供されるようになり、いつしか岡山県岡山市の郷土料理となったようです。

* 今月は3日(火)に節分献立を予定しています。