



2月分献立表



	月	火	水	木	金	土
	1日	2日	3日	4日	5日	6日
選択食	A: 秋刀魚の塩焼き B: 八宝菜	A: シルバーのバター焼き B: 鶏肉の山椒煮	節分	A: 鱈のホイル焼き B: チキン南蛮	A: メルルーサのムニエルきのこソース B: スパゲティミートソース	A: 赤魚の山椒照り焼き B: 牛肉と野菜の炒め物
通常献立	ご飯 ブロッコリーのソテー 春雨の酢の物 中華スープ	ご飯 ぜんまいの煮物 小松菜の和え物 味噌汁	節分巻き寿司 鯛の甘露煮 玉子豆腐・五目煮豆 赤だし	ご飯 いんげんの煮物 蓮根の胡麻サラダ お吸い物	ゆかりご飯 (B半量) ブロッコリーと海老のソテー レタスの胡麻味噌和え コンソメスープ	ご飯 冬瓜の煮物 カリフラワーの甘酢和え 豚汁
おやつ	フルーツ (りんご)	南瓜饅頭	りんごケーキ	さとうきび饅頭	トラロール	柚子饅頭
	8日	9日	10日	11日	12日	13日
選択食	長寿ご飯の日	A: 鮭のムニエル B: 煮込みハンバーグ	A: 秋刀魚の味噌煮 B: 鶏肉の照り焼き	A: カレイの更紗あんかけ B: ハヤシライス	A: シルバーのピカタ B: 牛肉とブロッコリーの炒め物	A: メルルーサのバター醤油焼き B: 鶏肉の唐揚げ
通常献立	大根とじゃこのご飯 鯖の南部焼き さつま芋のオレンジ煮 ひじきと菊菜のおかか和え・お事汁	ご飯 ほうれん草のソテー カリフラワーのマリネ コンソメスープ	ご飯 南瓜の煮物 小松菜のしらす和え お吸い物	ご飯 (A) チンゲン菜の炒め物 玉子サラダ 味噌汁 (A)・フルーツカクテル (B)	ご飯 じゃが芋のそぼろ煮 ほうれん草のピーナッツ和え 味噌汁	ご飯 金平ごぼう ピクルス風 中華スープ
おやつ	黒糖饅頭	いちごロール	田舎饅頭	ミルクケーキ	小倉あんパイ	ミニマフィン抹茶
	15日	16日	17日	18日	19日	20日
選択食	あんかけうどん定食	A: ホキの柚子香煮 B: 鶏大根	長寿ご飯の日	A: 鱈の塩麴焼き B: 肉じゃが	A: 太刀魚の柚子香焼き B: 鶏肉のレモン焼き	A: 秋刀魚の蒲焼き B: 豚肉の生姜焼き
通常献立	鮭わかめご飯 あんかけ玉子とじうどん 蓮根のはさみ揚げ 柚子なます・デザート	ご飯 南瓜のいとこ煮 人参とツナのサラダ 味噌汁	十五穀米ご飯 肉団子のぽかぽか鍋風 大根とわかめのサラダ・赤だし りんごのコンポートシナモン風味	ご飯 竹輪の煮物 キャベツのわさび和え 味噌汁	ご飯 ほうれん草のツナ煮 蓮根のサラダ お吸い物	ご飯 白菜の煮浸し 竹輪の胡麻和え 味噌汁
おやつ	プチガトーケーキ	芋きんつば	あんずケーキ	栗饅頭	鯛焼きクリーム	厚切りカットバウム
	22日	23日	24日	25日	26日	27日
選択食	A: ほっけの漬け焼き B: 鶏肉のやわらか煮	A: 鱈の西京焼き B: ビビンバ丼	A: 赤魚の照り焼き B: 豚肉のくわ炒め	A: 鱈の白味噌田楽 B: 肉豆腐煮	A: カレイの甘酢あんかけ B: 鶏肉の塩麴焼き	A: スズキのカレームニエル B: 肉団子のブラウンシチュー煮
通常献立	ご飯 じゃが芋煮 小松菜のピーナッツ和え 味噌汁	ご飯 (A) 春巻き チンゲン菜の辛子和え 中華スープ・ゼリー (B)	ご飯 ひじきの煮物 大根のサラダ 味噌汁	ご飯 しろ菜の煮浸し カリフラワーの和風ドレ和え 味噌汁	ご飯 里芋の煮ころがし 胡瓜と海老の中華和え お吸い物	ご飯 ブロッコリーとエリンギのソテー 人参とかいわれの胡麻ドレ和え お吸い物 (A)・みかんヨーグルト (B)
おやつ	(手作り)スイートポテト	エクレア	おかしなバナナ	チョコカステラ	豆乳饅頭	ココアロール

選択食 2021年の節分は、2月2日(火)。方角(恵方)は、「南南東やや南」です。
通常献立 36年間「節分=2月3日」が続いていたのですが、37年ぶりに変動します。
 現代は国立天文台の観測によって「太陽黄経が315度になった瞬間が属する日」を立春としています。
 立春の次の日が節分なので、立春が動けば節分も変動します。
おやつ 2021年の立春の瞬間は、2月3日23時59分です。

