


# 献立表



	2/26(月)	2/27(火)	2/28(水)	2/29(木)	3/1(金)	3/2(土)	3/3(日)
朝	米飯 味噌汁(ほうれん草・しめじ) ぜんまい煮 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(キャベツ・ブナピー) 金平牛蒡 牛乳 めんたい風味ソース	米飯 味噌汁(小松菜・えのき) 鶏肉のすき煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(蕪・なめこ) 筑前煮 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(大根・葱) 卯の花の炒り煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(南瓜・椎茸) 白菜の煮浸し 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(里芋・葉大根) がんもの含め煮 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯 清汁(白菜・えのき) 海老フライの玉子とじ煮 小松菜の煮浸し オレンジムース	米飯ハーフ 玉子とじうどん 餃子 みかん	クリームパン&ロールパン ポークビーンズ かにコロケ 野菜サラダ	米飯 味噌汁(小松菜・人参) 魚のパン粉焼き 牛蒡とはんぺんの煮物 みかんヨーグルト	米飯 清汁(わかめ・玉麩) 鰯の照焼 里芋の煮っ転がし ★青切昆布の煮物 りんごムース	米飯 味噌汁(厚揚げ・舞茸) 手作り鱈のアーモンドフライ 高野五目煮 メロンムース	ちらし寿司 茶碗蒸し 若竹煮 手作り桃ゼリー 【桃の日】 
夕	菜飯 清汁(わかめ・玉麩) 田楽 そら豆吉野煮 ★大根と海老の煮物 ブロッコリーのおかかマヨ和え	米飯 中華スープ 豚肉のオイスター炒め 青菜とエリンギの中華炒め 手作りなめたけ	米飯 味噌汁(白菜・椎茸) 煮鶏 人参と蒟蒻の炒め物 春菊の胡麻和え	米飯 味噌汁(さつまいも・貝割れ) 手作り鶏つくね ほうれん草の炒め物 もやしサラダ	米飯 味噌汁(豆腐・貝割れ) 手作りお好み焼き風 白菜のスープ煮 いんげんの生姜醤油和え	米飯 清汁(切麩・三つ葉) 鶏肉の味噌煮 冬瓜の煮物 ほうれん草のお浸し	米飯 味噌汁(豆腐・しめじ) 豚肉と茄子の甘辛炒め 大根の煮物 じゃが芋の明太和え
おやつ	スイスロール(いちご)	お楽しみ☺	小麦饅頭	レモンケーキ	マリービスケット	今川焼き	ひな人形饅頭

★ひなまつりは別名『桃の節句』といいますが、桃は古来より神聖な果実とされ、邪気を祓う力があるとされており、旧暦の3月3日が桃の季節でもあることから「桃の節句」という名になったそうです。

※都合により変更する場合があります  
★糖尿病食の方は小鉢が変更になります