

# 献立表



	3/25(月)	3/26(火)	3/27(水)	3/28(木)	3/29(金)	3/30(土)	3/31(日)
朝	米飯 味噌汁(大根・葱) がんもの含め煮 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(厚揚げ・葉大根) 筑前煮 牛乳 めんたい風味ソース	米飯 味噌汁(キャベツ・えのき) ぜんまい煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 南瓜(厚揚げ・わかめ) 南瓜の含め煮 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(もやし・油揚げ) 金平牛蒡 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(じゃが芋・えのき) ひじき煮 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(豆腐・葱) さつま芋の煮物 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯 味噌汁(ほうれん草・えのき) 鱈の幽庵焼き 南瓜の煮物 いんげんのピーナツ和え	米飯 味噌汁(切麩・貝割れ) 魚の生姜天 角切昆布の煮物 ピーチムース	チョコバタースティック ミネストローネ 海老カツ オレンジ 	かき揚げ丼 味噌汁(豆腐・小松菜) 手作りいちごババロア 【三つ葉の日】 	米飯 コーンスープ ホキのカレー粉焼き さつま芋とリンゴの甘煮 白菜のサラダ	米飯 わかめスープ 麻婆豆腐 小松菜のオイスター炒め 春雨サラダ	米飯ハーフ 山菜きしめん 白身魚と豆腐のふんわり天 手作り牛乳寒天 桜ソース 【山菜の日】
夕	米飯 味噌汁(白菜・椎茸) 鶏肉の照焼 スナップエンドウの玉子とじ りんご缶	米飯 清汁(豆腐・三つ葉) タンドリーチキン ピーマンと玉葱のツナ炒め 大根の中華サラダ	米飯 清汁(冬瓜・葱) 魚の中華餡かけ 白菜のスープ煮 ブロッコリーの胡桃和え	米飯 中華スープ 豚キムチ チヂミ ナムル	米飯 味噌汁(小松菜・ブナピー) 松風焼 大根の餡煮 パイン缶	米飯 味噌汁(南瓜・葉大根) 豚肉の生姜焼き 長芋の白煮 ★白菜の煮物 メロンムース	米飯 清汁(花麩・三つ葉) 味噌カツ 五目豆 大根の柚子香りとえ
おやつ	雪の宿	牛乳ドーナツ	やわらかおかし(コーンポタージュ)	ピザまん	ゴーフレット&アルファベットチョコ	ロールケーキ(とちおとめ苺)	ミニたい焼き

★さくらの日…「3(さ)×9(く)=27」の語呂合わせから、日本さくらの会が1992年に制定した記念日です。桜の開花時期に重なることも由来のひとつです。昔から日本人の身近にある花として親しまれてきた桜。そんな桜を通して、日本の歴史や文化に対する興味を高めようという日です。

※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