



献立表



	2/17(月)	2/18(火)	2/19(水)	2/20(木)	2/21(金)	2/22(土)	2/23(日)
朝	米飯 味噌汁(豆腐・葱) 切干大根の煮付け 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(ほうれん草・油揚げ) さつま芋の煮物 牛乳 味付のり	米飯 味噌汁(さつま芋・葉大根) 五目金平 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(小松菜・舞茸) 揚げ茄子の煮浸し 牛乳 玉子風味ソース	米飯 味噌汁(厚揚げ・ブナピー) ひじき煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(豆腐・葱) 筑前煮 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(キャベツ・油揚げ) 里芋の含め煮 牛乳 鮭ふりかけ 
昼	米飯 わかめスープ 海老マヨ 炒めナムル パイン缶	米飯ハーフ 玉子とじうどん 餃子 オレンジ	米飯 味噌汁(小松菜・えのき) 5種野菜のメンチカツ 角麩の煮物 白桃缶	米飯 味噌汁(白菜・わかめ) ミートローフ キャベツのコンソメ煮 いちごムース	鯰ときのこの炊き込みご飯 味噌汁(切麩・貝割れ) 鶏肉の照焼 大根の煮物 手作りりんごゼリー	カレーライス  ロースカツ キャベツサラダ ヨーグルト 【カツカレーの日】	米飯 味噌汁(南瓜・葱) 肉豆腐 じゃが芋のたらこ炒め オクラの塩昆布和え
夕	米飯 味噌汁(里芋・しめじ) 鶏肉のはちみつ焼き 根菜の煮物 カリフラワーの酢味噌和え	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 清汁(豆腐・葱) 赤魚の塩麹焼き 南瓜の煮物 青菜のピーナツ和え	米飯 清汁(花麩・葱) ホキのとろろ蒸し 長芋の海苔塩ソテー もやしのドレッシング和え	米飯 オニオンスープ スパニッシュオムレツ ピーマンソテー 白菜の甘酢生姜和え	米飯 【おでんの日】 清汁(玉麩・貝割れ) 味噌おでん  蕪の白煮 春菊のポン酢和え	米飯 味噌汁(冬瓜・椎茸) ほっけの塩焼き たこ焼き  手作りマロンババロア
おやつ	バナナカステラ	プチシュー3個	今川焼き	2階…チョコアイス 3階…抹茶アイス	黒糖丸ぼうろ	パンケーキ(メープル)	ぱたぱた焼き



熱々のおでんを「ふー(2)ふー(2)ふー(2)」と息を吹きかけて食べる様子の語呂合わせに由来しています。おでんの起源は室町時代とされ、当時の「豆腐田楽(とうふでんがく)」が由来といわれています。田楽に「お」をつけて丁寧にし、楽を省略して「おでん」となりました。

※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

