

献立表



	3/10(月)	3/11(火)	3/12(水)	3/13(木)	3/14(金)	3/15(土)	3/16(日)
朝	米飯 味噌汁(厚揚げ・しめじ) 卯の花の炒り煮 牛乳 梅干し	米飯 味噌汁(小松菜・油揚げ) 南瓜の含め煮 牛乳 めんたい風味ソース	米飯 味噌汁(蕪・えのき) ぜんまい煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(もやし・椎茸) 白菜の煮浸し 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(南瓜・葉大根) 金平牛蒡 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(大根・ブナピー) 肉じゃが 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(冬瓜・わかめ) さつま芋の煮物 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯ハーフ ミートスパゲティ コールスローサラダ 手作りグレープゼリー 【ミートソースの日】	米飯 味噌汁(もやし・ほうれん草) 鰯の塩焼き 大学芋 白菜の甘酢生姜和え	米飯 中華風オニオンスープ 八宝菜 蟹焼売 手作り杏仁豆腐	米飯 味噌汁(大根・葱) 豚肉のチーズカレー焼き じゃが芋の洋風焼き ピーナツ和え	白ロールパン クリームシチュー コーンコロッケ ブロッコリーチーズサラダ HAPPY WHITE DAY!	米飯 清汁(厚揚げ・貝割れ) 鱒のちゃんちゃん焼き 茄子とツナの煮物 洋梨缶	米飯 味噌汁(切麩・葱) 手作りチキン南蛮 白菜の煮浸し みかん缶
夕	米飯 清汁(豆腐・葉大根) 魚のオイスター照焼 根菜の煮物 春菊と椎茸の和え物	米飯 味噌汁(切麩・葱) 和風玉子巾着 大根の煮物 オクラの湯葉和え	米飯 コンソメスープ 鶏肉のマーマレード焼き キャベツと魚肉ソーセージのソテー バナナムース	うなぎちらし寿司 清汁(切麩・三つ葉) 筍と落の土佐煮 手作り水ようかん	米飯 味噌汁(ほうれん草・えのき) ほっけの煮付け 春雨の炒め物 オレンジ	米飯 味噌汁(玉麩・葱) 豆腐ステーキ そぼろあん 小松菜の煮浸し 切干もやしの中華和え	米飯 味噌汁(小松菜・なめこ) 鱈の柚子味噌焼き ひじきの煮付け 梅キャベツ
おやつ	バナナカステラ	吹雪饅頭	カルシウムヨーグルト	ゴーフレット2枚	手作り 2色ババロア	黒糖蒸し饅頭	雪の宿

サンドイッチデー



3/13は『サンドイッチデー』2個の3(サン)が1(イチ)をはさんでいる(サンドイッチ)ことから制定された記念日です。
日本初のサンドイッチは、明治25年に、東海道線の大船駅で、駅弁として売られた『ハムとたまご』のサンドイッチのようです。

※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

