



献立表



	3/17(月)	3/18(火)	3/19(水)	3/20(木)	3/21(金)	3/22(土)	3/23(日)
朝	米飯 味噌汁(さつまいも・葱) がんもの含め煮 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(キャベツ・ブナピー) 揚げ茄子の煮浸し 牛乳 味付のり	米飯 味噌汁(蕪・しめじ) 切干大根の煮付け 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(切麩・葱) オクラと湯葉のおかか和え 牛乳 玉子風味ソース	米飯 味噌汁(厚揚げ・葉大根) 鶏肉のすき煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(切麩・貝割れ) 五目金平 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(ほうれん草・油揚げ) ひじき煮 牛乳 鮭ふりかけ
昼	わかめご飯 味噌汁(豆腐・貝割れ) 菜の花のかき揚げ 厚焼き玉子 手作りミルクティゼリー	米飯 清汁(冬瓜・三つ葉) 鱈の西京焼き 肉団子の中華あんかけ バナナ	米飯 清汁(玉麩・葱) ミックスフライ 金平牛蒡 手作りコーヒーゼリー	米飯 中華スープ 白身魚のチリソースかけ 海老焼売  きのこサラダ	米飯 味噌汁(さつまいも・葱) 豚肉のチャプチェ風 大根の煮物 白桃缶	米飯 コンソメスープ 鶏肉のハニーマスタード焼き ポークビーンズ 花野菜のツナサラダ	米飯 味噌汁(玉葱・わかめ) 鱈の竜田揚げ じゃが煮 手作り牛乳黒蜜寒天
夕	米飯 清汁(花麩・しめじ) 鶏肉のうにソース焼き 切干大根の煮物 白菜の塩昆布和え	米飯 味噌汁(里芋・なめこ) 麩の玉子とじ 南瓜のいとし煮 ほうれん草の胡麻マヨ和え	米飯 味噌汁(南瓜・えのき) 豚肉の甘辛炒め 里芋の含め煮 ★大根の含め煮 もやしの和え物	米飯 【かつおの日】 清汁(冬瓜・三つ葉) 三色丼  厚揚げの煮物 りんごムース	米飯 味噌汁(キャベツ・えのき) 魚の和風ピカタ 筍のそぼろ煮 いんげんのピーナツ和え	米飯 清汁(豆腐・三つ葉) 魚のたいみそ焼き 冬瓜の餡煮 メロンムース	米飯 味噌汁(南瓜・しめじ) すき煮 小松菜とあさりの生姜炒め 温泉玉子
おやつ	 ぼたもち 	レモンケーキ	バニラアイス	ミニたい焼き	牛乳ドーナツ	肉まん	ぼたぼた焼き

2025年春彼岸は3月17日(月)～3月23日(日)までの7日間です。春彼岸には「ぼた餅(牡丹餅)」、秋彼岸には「おはぎ(御萩)」をお供えする風習があります。
小豆の赤は邪気を払う効果があることや、貴重な砂糖を使用してお菓子であることから、ご先祖様への感謝や家族円満を祈っていたといわれています。

※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

