



献立表

| | 3/2(月) | 3/3(火) | 3/4(水) | 3/5(木) | 3/6(金) | 3/7(土) | 3/8(日) |
|-----|---|---|---|--|---|---|---|
| 朝 | 米飯 味噌汁(小松菜・ブナピー) 筑前煮 牛乳 梅びしお | 米飯 味噌汁(さつま芋・葉大根) ひじき煮 牛乳 味付け海苔 | 米飯 味噌汁(南瓜・エノキ) 切り干し大根の煮つけ 牛乳 海苔ふりかけ | 米飯 味噌汁(もやし・椎茸) 卵の花の炒り煮 牛乳 たまご風味ソース | 米飯 味噌汁(小松菜・油揚げ) 五目金平 牛乳 たらこふりかけ | 米飯 味噌汁(蕪・舞茸) さつま芋の煮物 牛乳 海苔佃煮 | 米飯 味噌汁(白菜・エノキ) 揚げなすの煮びたし 牛乳 鮭ふりかけ |
| 昼 | 米飯 清汁(玉麩・三つ葉) 鱈のカレー南蛮 なすの胡麻炒め パインムース | ちらし寿司【ひな祭り】 茶碗蒸し 若竹煮 手作り桃ゼリー | 米飯 味噌汁(玉麩・ネギ) 鱈の塩麴焼き しのだ煮 洋梨缶 | 山菜ごはん【季節のごはん】 清汁(切麩・三つ葉) 菜の花のかき揚げ 厚焼き玉子 手作りミルクティーゼリー | 米飯 コンソメスープ 豆腐ハンバーグ なすのラタトゥユ風 バナナ | 米飯 味噌汁(ほうれん草・シメジ) 手作りメンチカツ 白菜の煮びたし リンゴ缶 | 米飯 わかめスープ 青椒肉絲 小松菜とじゃこの煮物 手作り黒ごま豆腐 |
| 夕 | 米飯 味噌汁(厚揚げ・ネギ) 鶏肉の柚子胡椒焼き 南瓜のいとこ煮 春菊の和え物 | 米飯 味噌汁(豆腐・シメジ) 豚肉となすの甘辛炒め 蓮根とこんにゃくの煮物 じゃが芋の明太マヨ和え | 米飯 わかめスープ かに玉 春巻き 青梗菜の中華和え | 米飯 味噌汁(大根・わかめ) 魚のチーズパン粉焼き さつま芋の甘煮 キャベツの生姜醤油和え | 米飯 味噌汁(里芋・貝割れ) 鶏肉のきのこ餡かけ 冬瓜の煮物 白菜の塩昆布和え | 米飯 清汁(厚揚げ・ネギ) メバルと素麺の煮つけ もやしソテー オクラのポン酢和え | 米飯【鯖の日】 清汁(花麩・貝割れ) 鯖の味噌煮 里芋の煮物 ブドウムース |
| おやつ | スイスロール | 雛人形饅頭 | バウムクーヘン | 手作り甘酒わらび餅 | 蒸し饅頭 | レモンケーキ | どら焼き |

ひな祭りは五節句の一つ「上巳の節句」にあたります。旧暦で3月は季節の変わり目で心身が揺らぎやすい時期と考えられていたためです。
また、女の子の健やかな成長と幸せを願う行事とされ「桃の節句」とも呼ばれます。

※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

