

# 献立表



	3/23(月)	3/24(火)	3/25(水)	3/26(木)	3/27(金)	3/28(土)	3/29(日)
朝	米飯 味噌汁(もやし・椎茸) がんもの含め煮 牛乳 梅干し	米飯 味噌汁(厚揚げ・ワカメ) 白菜の煮浸し 牛乳 明太子風味ソース	米飯 味噌汁(蕪・ナメコ) 里芋の含め煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(大根・葉大根) 肉じゃが 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(キャベツ・舞茸) ぜんまい煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(さつま芋・ワカメ) 鶏肉のすき煮 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(もやし・油揚げ) きんぴらごぼう 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯 コンソメスープ 鶏肉のハニーマスタード焼き キャベツのガーリック炒め マカロニサラダ	米飯 味噌汁(白菜・油揚げ) 手作りだし巻き玉子 南瓜の煮物 手作りきな粉牛乳寒天	米飯 味噌汁(さつま芋・ネギ) 温豚しゃぶ 角麩の煮物 オレンジ	米飯 中華スープ 豚キムチ チヂミ ナムル	【パンの日】 チョコレートバタースティック ミネストローネ 牛肉コロッケ カクテル缶	かき揚げ丼【三つ葉の日】 味噌汁(白菜・シメジ) 漬物 手作りイチゴババロア 	米飯 コーンスープ 鱈のカレー粉焼き さつま芋とリンゴの甘煮 白菜サラダ
夕	米飯 清汁(豆腐・貝割れ) 豚肉と里芋の味噌煮 紅白金平 ピーチムース	米飯 味噌汁(ほうれん草・エノキ) 鶏肉の治部煮 じゃがいもとピーマンの甘辛炒め 大根サラダ	ゆかりご飯 味噌汁(白菜・ブナピー) ぶり大根 たこ焼き モロヘイヤの和え物	米飯 清汁(玉麩・貝割れ) 鶏肉の胡麻焼き 蓮根とこんにゃくの煮物 イチゴムース	米飯 清汁(冬瓜・ネギ) きのこちくわの卵とじ 豆腐の木の芽味噌焼き もやしの酢の物	米飯 清汁(厚揚げ・ネギ) タンドリーチキン ピーマンと玉ねぎのツナ炒め インゲンのピーナッツ和え	米飯 味噌汁(南瓜・ブナピー) 松風焼き 大根の飴煮 リンゴ缶
おやつ	小麦饅頭	ベルギーワッフル	柔らかおかき	カントリーマアム2枚	牛乳ケーキ	炭酸饅頭	ウエハース&アルファベットチョコ

 3月27日は3×9=27(さくら/咲く)のごろ合わせと、七十二候の「桜始開(さくらはじめてひらく)」の時期と重なることから日本さくらの会が1992年に制定しました。各地で桜まつりや桜文化の普及を進めています。

※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

