



献立予定表



1日(日)	2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	7日(土)
鯛めし 天ぷら盛り合わせ 若竹煮 清し汁(湯葉)	米飯 しまほっけの塩焼き 豆腐チャンプルー 春菊の胡麻和え 味噌汁(玉ねぎ・人参)	お楽しみ ひな祭り 	米飯 鶏肉の唐揚げ もやしのナムル チンゲン菜のソテー 味噌汁(里芋・ねぎ)	米飯 白身魚の南蛮漬け しろなのお浸し 煮奴 味噌汁(キャベツ)	米飯 豚肉の照りマヨ炒め いんげんのピーナツ和え かぼちゃの煮物 味噌汁(えのき・ねぎ)	竹の子ご飯 さばの味噌煮 春菊の胡麻酢和え 清し汁(豆腐・ねぎ)
バナナカステラ	洋梨ゼリー	プチケーキ	チョコクリームブッセ	水ようかん(芋)	いちごシュークリーム	ペアクリームワッフル
8日(日)	9日(月)	10日(火)	11日(水)	12日(木)	13日(金)	14日(土)
米飯 ◆黒糖肉豆腐 チンゲン菜のツナ和え 白菜とちくわの炒め物 味噌汁(さつまいも・ねぎ)	米飯 あじの焼き南蛮漬け しろなのお浸し 茄子と大豆の味噌がらめ 清し汁(そうめん・ねぎ)	米飯 タンドリーチキン 春キャベツのドレッシング和え 和風スパゲティ コンソメスープ	米飯 ハンバーグ 茄子のケチャップ炒め パパイヤサラダ 味噌汁(小松菜)	米飯 豚肉のオイスターソース炒め 春雨サラダ 竹の子の土佐煮 味噌汁(しろな)	お楽しみ 松花堂弁当	米飯 すき焼き きゅうりとわかめの酢の物 温泉卵 味噌汁(あおさ)
ヨーグルトマンゴームース	カスタードケーキ	はちみつレモンゼリー	2つのプチシュー	米粉のケーキ(メープル)	プチケーキ	厚切りバウムクーヘン
15日(日)	16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)	21日(土)
◆味ふかし ◆さわらの南部焼き ◆春菊と菊花のくるみ和え ◆ぬっぺい汁	お楽しみ 松花堂弁当	豆ご飯 カレーの香草パン粉焼き ほうれん草の胡麻和え 味噌汁(じゃがいも・ねぎ)	米飯 グリルチキン和風ステーキソース オクラのおかか和え たらこスパゲティ 味噌汁(豆腐・ねぎ)	米飯 赤魚の塩麹焼き もずく和え ピーマンのオイスターソース炒め 味噌汁(えのき・ねぎ)	米飯 豚肉の生姜炒め チンゲン菜の中華和え ひじきの煮物 味噌汁(大根・ねぎ)	米飯 ムツの照り焼き 春菊の白和え 金平ごぼう 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)
ドーナツ	プチケーキ	バナナカステラ	抹茶まんじゅう	洋梨ゼリー	ヨーグルトゼリー	カスタードケーキ
22日(日)	23日(月)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)	28日(土)
米飯 ◆鶏ときのこの豆鼓炒め 伴三糸 揚げない大学いも 中華スープ	米飯 海老チリ もやしのナムル 五目煮豆 はるさめスープ	お楽しみ 松花堂弁当	米飯 麻婆豆腐 チンゲン菜の中華和え 切干大根の煮物 中華スープ	生姜ご飯 牛肉の山椒炒め オクラのヌタ和え 清し汁(モロヘイヤ)	米飯 鶏肉の照り焼き きゅうりとしらすの酢の物 はくさいの中華あん 味噌汁(豆腐・ねぎ)	米飯 さばの生姜煮 いんげんのピーナツ和え 炒り豆腐 味噌汁(そうめん・ねぎ)
チョコレートムース	ペアクリームワッフル	プチケーキ	厚切りバウムクーヘン	水ようかん(こしあん)	はちみつレモンゼリー	米粉のケーキ(メープル)
29日(日)	30日(月)	31日(火)	<p>全ての献立に、漬物とデザートが付きます。</p> <p>※仕入の都合によりメニューが変更になることがありますが、ご了承ください。</p>			
米飯 ◆あじの黒酢あんかけ ◆ほうれん草のきなこ味噌和え いこみ茄子の煮物 清し汁(竹の子・ねぎ)	米飯 チキンのトマト煮 春キャベツのカレーソテー カリフラワーのたらこマヨ和え コンソメスープ	ハヤシライス チーズサラダ デザート(ヨーグルト)				
2つのプチシュー	チョコレートムース	ドーナツ				