



# 献立予定表



全ての献立に、漬物とデザートが付きます。

※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。ご了承ください。

						1日(土)
2日(日)	3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)	8日(土)
米飯 すき焼き 温泉卵 人参しりしり 味噌汁(わかめ・ねぎ)	米飯 さわらの胡麻照り焼き 菜の花のお浸し きのこソテー 味噌汁(大根・ねぎ)	米飯 鶏肉の天ぷら香味ソース オクラと長芋の和え物 れんこんの炒め煮 味噌汁(はくさい)	枝豆ご飯 ぶり大根 チンゲン菜の柚子和え 味噌汁(椎茸・ねぎ)	 松花堂弁当	米飯 鶏肉の梅肉焼き 春雨の中華和え ひじきの煮物 味噌汁(里芋・ねぎ)	米飯 海老チリ ザーサイ和え 蒸ししゅうまい 中華スープ
米粉のケーキ(メープル)	厚切りバウムクーヘン	チョコレートムース	2つのプチシュー	プチケーキ	ドーナツ	バナナカステラ
9日(日)	10日(月)	11日(火)	12日(水)	13日(木)	14日(金)	15日(土)
米飯 鮭のちゃんちゃん焼き もずく和え 卵の花 清し汁(竹の子・ねぎ)	米飯 ビーフカツ しろなのナムル 和風スパゲティ 味噌汁(じゃがいも・ねぎ)	米飯 寄せ鍋 ピーマンのツナ和え チンゲン菜の炒め物 味噌汁(なめこ・ねぎ)	カレーライス レタスサラダ デザート(ヨーグルト)	米飯 赤魚の煮つけ はくさいのゆかり和え いんげんのオイスターソース炒め 味噌汁(油揚げ・ねぎ)	 松花堂弁当	米飯 鶏じゃが オクラの昆布和え 炒り豆腐 味噌汁(キャベツ)
洋梨ゼリー	しろまんじゅう	はちみつレモンゼリー	ペアクリームワッフル	いちごシュークリーム	プチケーキ	カスタードケーキ
16日(日)	17日(月)	18日(火)	19日(水)	20日(木)	21日(金)	22日(土)
米飯 他人とし もやしの香味和え しろなとたくあんの炒め物 味噌汁(里芋・ねぎ)	行事食	米飯 さわらの酒粕焼き 小松菜のおかか和え 大根の煮物 清し汁(わかめ・ねぎ)	米飯 ガリバタチキン カリフラワーのマヨネーズ和え 春菊の煮浸し 味噌汁(豆腐・ねぎ)	米飯 ブルコギ(牛肉の韓国風炒め) 春雨の酢の物 ねぎ焼き 中華スープ	竹の子と桜エビの炊き込みご飯 さばの塩焼き ごぼうサラダ 味噌汁(はくさい)	米飯 豚肉のオイスターソース炒め ほうれん草の和え物 大豆の煮物 味噌汁(しめじ・ねぎ)
チョコレートムース	プチケーキ	厚切りバウムクーヘン	水ようかん(芋)	米粉のケーキ(メープル)	2つのプチシュー	ドーナツ
23日(日)	24日(月) 郷土料理(長野県)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)	29日(土)
米飯 ぶりの煮つけ はくさいのゆかり和え きのこ金平 味噌汁(春菊)	米飯 ◆信州そば ◆じゃがいもの味噌田楽 デザート(りんご缶)	 松花堂弁当	米飯 赤魚の照り焼き しろなの磯辺和え 長芋の甘辛炒め 味噌汁(なめこ・ねぎ)	米飯 芋子煮 きゅうりの浅漬け ごぼうの炒り豆腐 清し汁(竹の子・ねぎ)	米飯 牛バラ焼き さつまいものきなこマヨ和え 切干大根の煮物 味噌汁(チンゲン菜)	ポークカレーライス ブロッコリーのサラダ デザート(ヨーグルト)
はちみつレモンゼリー	カスタードシュークリーム	プチケーキ	バナナカステラ	抹茶まんじゅう	チョコクリームブッセ	ペアクリームワッフル
30日(日)	31日(月)					
米飯 海老フライ 大根のピクルス ほうれん草のソテー コンソメスープ カスタードケーキ	米飯 カレイのレモンペッパー焼き カリフラワーのたらこマヨ和え かぼちゃの煮物 味噌汁(油揚げ・ねぎ) ヨーグルトマンゴームース					