



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)
米飯 ◆治部煮 ◆いしるのお浸し ◆大根の卵の花和え 味噌汁 (かぼちゃ・ねぎ) チョコレートムース	 創立記念日	米飯 麻婆豆腐 オクラと長芋の和え物 トマトサラダ 中華スープ	米飯 さわらの酒粕焼き ほうれん草の炒め物 もずく和え 味噌汁 (豆腐・ねぎ)	米飯 海老フライ しろなのお浸し ナポリタン 味噌汁 (えのき・ねぎ)	◆大豆の炊き込みご飯 木の葉とじ かぶの煮物 味噌汁 (ほうれん草)	米飯 鶏肉の唐揚げ胡椒だれ ◆キャベツのアンチョビソース炒め いんげんの黒胡麻和え 味噌汁 (豆腐・ねぎ) しろまんじゅう
8日 (日)	9日 (月)	10日 (火)	11日 (水)	12日 (木)	13日 (金)	14日 (土)
◆梅わかめご飯 ◆タラとかぶらのおろしあんかけ チンゲン菜の塩だれ炒め 豚汁 ペアクリームワッフル	米飯 鶏肉の西京焼き 長芋の梅おかか和え ブロッコリーのえびあんかけ 清し汁 (モロヘイヤ) カスタードケーキ	米飯 カレイのムニエル パパイアサラダ 里芋のそぼろ煮 味噌汁 (わかめ・ねぎ) はちみつレモンゼリー	米飯 牛肉の炒め物 春雨の酢の物 さつまいもの煮物 味噌汁 (玉ねぎ・人参) チョコクリームブッセ	十六穀ご飯 ポークカレーライス 温泉卵 トマトのマリネ コンソメスープ 厚切りバウムクーヘン	 松花堂弁当 ヨーグルトマンゴームース	米飯 しまほっけの塩焼き もずく和え いとこ煮 味噌汁 (モロヘイヤ) プチケーキ
15日 (日)	16日 (月)	17日 (火)	18日 (水)	19日 (木)	20日 (金)	21日 (土)
コーンライス ◆クリームシチュー白味噌仕立て ◆カリフラワーのカレーピクルス ナポリタン 米粉のケーキ (メープル)	 松花堂弁当 ペアクリームワッフル	米飯 天ぷら盛り合わせ きゅうりとかに棒の酢の物 しろなの煮浸し 味噌汁 (油揚げ・ねぎ) バナナカステラ	米飯 さばの塩焼き ◆キャベツの肉味噌炒め 大根のドレッシング和え 清し汁 (トロロ昆布・ねぎ) 水ようかん (こしあん)	米飯 白身魚の香り揚げ チンゲン菜のナムル きのこソテー 味噌汁 (はくさい) プチケーキ	人参ピラフ 鶏肉の柚子胡椒炒め 小松菜のお浸し 清し汁 (しめじ・ねぎ) 洋梨ゼリー	米飯 麻婆茄子 伴三糸 焼き餃子 中華スープ ドーナツ
22日 (日)	23日 (月)	24日 (火)	25日 (水)	26日 (木)	27日 (金)	28日 (土)
米飯 ◆湯浅醤油のぶり大根 ◆ほうれん草のおかか炒め ◆豆腐の田楽 清し汁 (そうめん・ねぎ) 抹茶まんじゅう	米飯 豚肉の照りマヨ炒め はくさいのゆかり和え いこみ茄子の煮物 味噌汁 (キャベツ) 厚切りバウムクーヘン	 松花堂弁当 ヨーグルトゼリー	◆パエリア ◆鶏肉のバジルソテー ◆りんご入りポテトサラダ ポタージュ 水ようかん (芋)	米飯 おでん もずく和え れんこん金平 味噌汁 (里芋・ねぎ) カスタードケーキ	炊き込みご飯 とんかつ チンゲン菜の中華和え 味噌汁 (はくさい) 米粉のケーキ (メープル)	米飯 鮭のちゃんちゃん焼き ひじきサラダ しろなの煮浸し 清し汁 (トロロ昆布・ねぎ) チョコクリームブッセ
29日 (日)	30日 (月)	31日 (火)	<p style="text-align: center;">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>			
◆中華風炊き込みご飯 ◆シャーレン豆腐 揚げない大学いも はるさめスープ チョコレートムース	米飯 しまほっけの塩麹焼き はくさいの柚子和え 青パパイアの炒め煮 粕汁 洋梨ゼリー	米飯 豚肉の生姜炒め 春雨のたらこ和え 茄子の揚げ浸し 清し汁 (えのき・ねぎ) プチケーキ				