



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
 ありますが、ご了承ください。

		1日(金)	2日(土)
		お楽しみ 松花堂弁当	米飯 鶏肉の梅肉焼き アスパラの胡麻クリーム和え 卵の花 味噌汁(なめこ・ねぎ)
		プチケーキ	ペアクリームワッフル
3日(日)	4日(月)	5日(火)	6日(水)
米飯 八宝菜 もずく和え 蒸ししゅうまい 中華スープ	お楽しみ 松花堂弁当	米飯 寄せ鍋 スナップえんどうの昆布和え ◆焼きじゃが 味噌汁(かぼちゃ・ねぎ)	米飯 さわらの酒粕焼き ほうれん草の磯辺和え 長芋の炒め物 清し汁(はくさい)
カスタードケーキ	プチケーキ	厚切りバウムクーヘン	米粉のケーキ(メープル)
10日(日)	11日(月)	12日(火)	13日(水)
米飯 赤魚の生姜煮 チンゲン菜のピーナツ和え れんこんの炒め物 味噌汁(豆腐・ねぎ)	米飯 豚肉の甘辛炒め オクラの梅肉和え 卵の花 味噌汁(あおさ)	お楽しみ 松花堂弁当	米飯 鶏肉の照りマヨ炒め きゅうりの浅漬け 切干大根の煮物 味噌汁(さつまいも・ねぎ)
ドーナツ	バナナカステラ	プチケーキ	いちごシュークリーム
17日(日)	18日(月)	19日(火)	20日(水)
米飯 牛肉の山椒炒め 春雨の酢の物 いとこ煮 味噌汁(わかめ・ねぎ)	米飯 かに玉 キャベツのザーサイ和え 焼き餃子 中華スープ	米飯 鶏肉の胡麻味噌焼き しろなおかか和え きのこの炒め物 清し汁(トロロ昆布・ねぎ)	お楽しみ 松花堂弁当
ペアクリームワッフル	水ようかん(芋)	2つのプチシュー	プチケーキ
24日(日)	25日(月)	26日(火) 郷土料理(山梨県)	27日(水) 郷土料理(山梨県)
米飯 さわらの照り焼き 春菊の胡麻和え ごぼうの煮物 味噌汁(なめこ・ねぎ)	米飯 鶏肉の天ぷら香味ソース アスパラのチーズ和え 茄子の煮物 味噌汁(わかめ・ねぎ)	◆さんまめし ◆ほうとう ◆小松菜と湯葉のお浸し ◆ひじきとじゃがいもの煮物	◆さんまめし ◆ほうとう ◆小松菜と湯葉のお浸し ◆ひじきとじゃがいもの煮物
チョコレートムース	ドーナツ	洋梨ゼリー	バナナカステラ
31日(日)			
米飯 とんかつ きのこのマリネ しろなのガーリック炒め 味噌汁(玉ねぎ・人参)			
カスタードシュークリーム			
14日(木)	15日(金)	16日(土)	17日(日)
米飯 豚肉と小松菜のはちみつ炒め ピーマンのツナ和え 里芋の煮物 味噌汁(わかめ・ねぎ)	米飯 鶏肉のオレンジマーメイド焼き トマトのマリネ さつまいもの煮物 コンソメスープ	米飯 牛肉とごぼうの混ぜご飯 しまほっけの塩麹焼き しば漬け入りポテトサラダ 味噌汁(しめじ・ねぎ)	米飯 きのこカレーライス ほうれん草のナムル デザート(ヨーグルト)
水ようかん(こしあん)	チョコレートムース	洋梨ゼリー	◆パンケーキ
21日(木)	22日(金)	23日(土)	24日(日)
米飯 カレーのレモンペッパー焼き ごぼうサラダ 和風スパゲティ コーンスープ	雑穀栗ご飯 芋子煮 きゅうりの甘酢和え 味噌汁(大根・ねぎ)	米飯 鮭のムニエル レタスサラダ マカロニカレーソテー コンソメスープ	米飯 牛肉の炒め物 チンゲン菜の和え物 海鮮ねぎ焼き 味噌汁(椎茸・ねぎ)
ヨーグルトマンゴームース	厚切りバウムクーヘン	ヨーグルトゼリー	はちみつレモンゼリー
28日(木)	29日(金)	30日(土)	31日(日)
米飯 海老チリ ほうれん草の中華和え 蒸ししゅうまい 中華スープ	米飯 すき焼き 人参しりしり 温泉卵 味噌汁(あおさ)	◆たい焼き(いちご)	ヨーグルトマンゴームース