令和6年 3月 献立予定表

日	月	火	水	木	金	土
					1	2
					あさりと春野菜のパスタ ほうれん草の錦糸和え フルーツ〔白桃〕 コンソメスープ	ご飯 さばの生姜煮 キャベツのゆかり和え フルーツ〔マンゴー〕 味噌汁
3	4	5	6	7	8	9
ご飯 かれいの梅肉焼き 菜の花の辛し和え フルーツ〔白桃〕 お吸物	海鮮ちらし寿司 炊き合わせ フルーツゼリー お吸物	ご飯 エビフライ盛り合わせ 炒り豆腐 フルーツ〔洋梨〕 味噌汁	高菜チャーハン 餃子 もやしナムル フルーツミックス たまごスープ	ご飯 肉団子の酢豚 海藻サラダ フルーツ〔りんご〕 ワンタンスープ	たぬきそば 磯部揚げとさつま芋天 抹茶デザート	ご飯 豚肉ときのこの炒め物 キャベツのサラダ フルーツ〔キウイ〕 味噌汁
10	11	12	13	14	15	16
ご飯 さばの味噌煮 小松菜の磯和え フルーツ〔メロン〕 お吸物	鶏丼 がんもとふきの炊き合わせ フルーツ〔バナナ〕 味噌汁	ご飯 カツ煮 かぶと人参の吉野煮 フルーツ〔みかん〕 味噌汁	シーフードカレー ポテトサラダ フルーツミックス コンソメスープ	ひじきご飯 かれいのもろみ焼き 里芋の鳴門煮 フルーツ〔りんご〕 味噌汁	焼きそば 春巻きとしゅうまい 杏仁豆腐 卵スープ	ご飯 鮭のバター醤油焼き 白菜の煮浸し フルーツ〔キウイ〕 味噌汁
17	18	19	20	21	22	23
えびピラフ 鶏肉のバジル焼き ブロッコリーとホタテのサラダ フルーツ〔りんご〕 コンソメスープ	ご飯 めばるの照り焼き 切干大根の炒め煮 フルーツ〔マンゴー〕 味噌汁	五目御飯 鶏肉の治部煮 かぶのかにあんかけ フルーツ〔バナナ〕 すまし汁	ご飯 めぬけの山椒焼き 五目煮豆 フルーツ〔洋梨〕 味噌汁	ご飯 若鶏の塩麹焼き ふきと里芋の煮物 フルーツ〔パイン〕 すまし汁	ご飯 親子丼 炊き合わせ マンゴープリン すまし汁	鶏南蛮うどん さつま揚げとごぼうの炒め フルーツ〔キウイ〕
24	25	26	27	28	29	30
ご飯 赤魚の生姜煮 ブロッコリーの和風サラダ フルーツ〔メロン〕 味噌汁	銀だらのもろみ焼き かぼちゃの白煮 フルーツ〔みかん〕 味噌汁	ハヤシライス 豆腐サラダ フルーツ〔黄桃〕 コンソメスープ	ご飯 八宝菜 しゅうまい フルーツカクテル 中華スープ	ピザ風チキン ひきじとセロリのサラダ フルーツ〔洋梨〕 オニオンスープ	フライ盛り合わせ かぼちゃサラダ ブドウゼリー コンソメスープ	ご飯 さわらの西京焼き いんげんの炒め煮 フルーツ〔オレンジ〕 お吸物
31						
にゅうめん 天ぷら二種盛り 白菜のゆかり和え フルーツ〔メロン〕						