



令和8年 3月

献立予定表



日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
春のたまご丼 ほうれん草のピーナッツ和え フルーツ(オレンジ) お吸物	ご飯 さばの生姜煮 キャベツのゆかり和え フルーツ(バナナ) 味噌汁	箱寿司 かぶのそぼろあん フルーツ(みかん缶) お吸物	ご飯 豚肉とキャベツの味噌炒め ほうれん草の錦糸和え フルーツ(黄桃) 味噌汁	ご飯 フライ盛り合わせ 炒り豆腐 フルーツ(洋梨) 味噌汁	カレーうどん キャベツと沢庵の和え物 いちごデザート	ご飯 かれいの焼き浸し 茄子の炒め物 フルーツ(オレンジ) 味噌汁
8	9	10	11	12	13	14
ご飯 麻婆豆腐 春雨サラダ フルーツ(パイナップル) 中華スープ	五目御飯 鶏肉の治部煮 かぶ昆布煮 フルーツ(マンゴー) すまし汁	ご飯 肉団子の酢豚 海藻サラダ フルーツ(りんご缶) ワタンスープ	鶏丼 がんとふきの炊き 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 ぶどうゼリー 味噌汁	ジャージャー麺 春巻き フルーツ(オレンジ) 中華スープ	ご飯 たらのフライ バジルパスタ いちごフルーチェ 味噌汁
15	16	17	18	19	20	21
ポークカレー 福神漬 コールスローサラダ フルーツ(パイナップル) コンソメスープ	高菜炒飯 付)春巻き もやしナムル フルーツ(りんご缶) 中華スープ	ご飯 かれいのもろみ焼き 里芋の鳴門煮 フルーツ(バナナ) 味噌汁	ご飯 赤魚の煮付け ほうれん草の白和え フルーツ(洋梨) 味噌汁	ご飯 さばの竜田揚げ コールスローサラダ フルーツミックス コンソメスープ	五目ラーメン 餃子 フルーツ(マンゴー)	ご飯 プルコギ ほうれん草のナムル フルーツ(黄桃) 中華スープ
22	23	24	25	26	27	28
黒むつの照り焼き 畑菜のなめたけ和え フルーツ(オレンジ) 味噌汁	ご飯 若鶏の塩麴焼き 根菜の煮物 フルーツ(パイナップル缶) すまし汁	ご飯 揚げ魚の野菜あんかけ 高野豆腐の煮物 マンゴープリン すまし汁	ご飯 白身魚のごまマヨ焼き 里芋の甘辛煮 フルーツ(みかん缶) 味噌汁	シーフードカレー 豆腐サラダ フルーツ(りんご缶) コンソメスープ	かき揚げそば 胡瓜とワカメの酢の物 フルーツ(バナナ)	炒飯 付)焼き餃子 ブロッコリーサラダ フルーツ(キウイ缶) 中華スープ
29	30	31				
ご飯 フライ二種盛り 冬瓜のくず煮 フルーツ(パイナップル) 味噌汁	ご飯 豚肉のネギ塩炒め 南瓜サラダ フルーツ(白桃) 味噌汁	ご飯 麻婆豆腐 春雨サラダ フルーツミックス 中華スープ				

