

令和5年 3月 献立予定表

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
		<u>1日</u> ご 飯 ハンバーグ ひじきの炒り煮 バンサンスー 味噌汁	<u>2日</u> ご 飯 高野豆腐の揚げ煮 冬瓜のトロミ煮 梅おかか和え 味噌汁	<u>3日</u> ちらし寿司 炊き合わせ 塩昆布和え ゼリー うしお汁	<u>4日</u> ご 飯 鶏肉の梅煮 南瓜のえびあんかけ ナムル 味噌汁
	<u>6日</u> ご 飯 千草焼き 中華旨煮 ごま酢和え 味噌汁	<u>7日</u> 白 飯 豚肉の甘辛炒め ごぼうの味噌煮 ミックスサラダ もずくスープ	<u>8日</u> 白 飯 スクランブルエッグ ツナ和え フルーツ ちゃんぽん風うどん	<u>9日</u> ご 飯 サバの味噌煮 さつまいの甘煮 土佐酢和え 味噌汁	<u>10日</u> ご 飯 グラタン 根菜の煮物 中華サラダ 味噌汁
<u>13日</u> 竹の子ご飯 ふろふき大根 茄子の田舎煮 フルーツ 茶碗蒸し	<u>14日</u> ご 飯 海老カツ 炒り豆腐 甘酢和え 味噌汁	<u>15日</u> ご 飯 サワラの若草焼き 里芋のコンソメ煮 生姜和え 味噌汁	<u>16日</u> カレーライス 煮 浸 し フルーツサラダ 福神漬け かき玉汁	<u>17日</u> ご 飯 鶏肉のきのこ煮 ピーマンのオイスター炒め 和風サラダ 味噌汁	<u>18日</u> ご 飯 わかさぎの香味ダレ ふきのしぐれ煮 辛子和え 味噌汁
<u>20日</u> ご 飯 鶏肉の梅煮 南瓜のえびあんかけ ナムル 味噌汁	<u>21日</u> ご 飯 グラタン 根菜の煮物 中華サラダ 味噌汁	<u>22日</u> 三色おはぎ 信 田 煮 煮 浸 し 漬 け 物 のっぺい汁	<u>23日</u> 白 飯 スクランブルエッグ ツナ和え フルーツ ちゃんぽん風うどん	<u>24日</u> ご 飯 サバの味噌煮 さつまいの甘煮 辛子和え 味噌汁	<u>25日</u> ご 飯 千草焼き 中華旨煮 ごま酢和え 味噌汁
<u>27日</u> ご 飯 コロッケ 炒り豆腐 甘酢和え 味噌汁	<u>28日</u> 竹の子ご飯 ふろふき大根 茄子の田舎煮 フルーツ 茶碗蒸し	<u>29日</u> 白 飯 豚肉の甘辛炒め ごぼうの味噌煮 ミックスサラダ もずくスープ	<u>30日</u> ご 飯 サワラの若草焼き 里芋のコンソメ煮 生姜和え 味噌汁	<u>31日</u> ご 飯 みそ田楽 みぞれ和え フルーツ 山菜そば	

※ 行事・材料の都合により献立を変更することがあります