献立表

2025年3月

※都合により、変更になる場合があります。

月	火	水	木	金	土
	寒さが和らぎ、施設の桜が咲き始める季節です✿ 季節の変わり目ですので 体調を崩さないように気を付けましょう(o^―^o)				1 御飯 お吸物(しめじ・豆腐) 赤魚の味噌煮 海老とカリフラワーの炒め オクラの和風レモン和え みかん缶 漬物 ★ケーキセレクト★
3 ★桃の節句★ ひな祭り寿司 清汁(花麩・) かぶのそぼろあんかけ ほうれん草の酢味噌和え ババロア(いちご) ★ひな祭りおやつ★	4 御飯 お吸い物(椎茸・大根の葉) 鶏肉の胡麻焼き きんぴら大根 蓮根の梅マヨサラダ フルーツカクテル 漬物 どら焼き(抹茶)	5 御飯 みそ汁(白菜・えのき) 豆腐ハンバーグ ひじきの五目煮 もやしのおかか和え 洋梨・黄桃缶 漬物 ★お饅頭セレクト★	6 カレーチーズドリア風 コンソメ(ほうれん草・しめじ) かぶの洋風煮 ミモザサラダ メロン・ミカン 漬物 スイスロール(モカ)	7 御飯 お吸物(おつゆ麩・大根葉) 鶏肉のみりん焼き れんこんきんぴら ブロッコリーのポン酢和え フルーツカクテル 漬物 バナナクリームサンド	8 御飯 みそ汁(大根・若布) タラのケチャップ焼き ごぼうの甘辛炒め 春雨マヨサラダ 桃ミックス缶 漬物 チョコパイ
10 御飯 クリームポタージュ 鮭のピザ焼き じゃがいもとツナのソテー 青菜と豆のサラダ 黄桃・りんご缶 漬物 あんぱん	11 ハヤシライス コンソメスープ(ミックスベジ) かぶのバター炒め フレンチサラダ ヨーグルト～苺ソース～ レモンケーキ	12 ミートスパゲティ コンソメ(ほうれん草・えのき) じゃがバター ツナと小松菜の和え物 みかん缶・キウイ 漬物ピクルス ドーナッツ	13 ★郷土料理【愛知県】 黄いないおこわ 清汁(冬瓜・椎茸) 味噌カツ 筍とふきの煮物 青菜の白和え オレンジ スイスロース(バニラ)	14 麦ご飯 みそ汁(ほうれん草・しめじ) 揚げ豆腐野菜あん きざみ昆布の炒り煮 白菜の沢庵和え 桃ミックス 漬物 ★ホワイトデーおやつ★	15 御飯 みそ汁(じゃがいも・玉ねぎ) かれいの柚香煮 きんぴらごぼう いんげんのサラダ フルーツカクテル 漬物 ドームケーキ(こしあん)
17 和風麻婆丼 中華スープ(しめじ・ピーマン) 肉しゅうまい 春雨サラダ 杏仁豆腐 漬物 クリームパン	18 御飯 みそ汁(小松菜・しめじ) かに入り卵焼き和風あんかけ 鶏肉と冬瓜の煮物 青梗菜のわさび和え 白桃・マンゴー 漬物 イチゴスペシャル	19 御飯 みそ汁(しめじ・麩) 豚肉のごま味噌炒め 竹輪としろなの煮浸し カリフラワーのゆかり和え パイン・マンゴー 漬物 味噌饅頭	20 春分の日 ★春分の日★ たけのこ御飯 みそ汁(しめじ・麩) めばるの菜種焼き 切干大根の炒め煮 ほたてとほうれん草の和え物 いちごムース・漬物 カスタードケーキ	21 御飯 みそ汁(ワカメ・うずまき麩) 鶏肉のピザ風味焼き あさりときゃべつの炒め いんげんのごまマヨ和え フルーツカクテル 漬物 もみじ饅頭	22 春野菜カレー コンソメスープ(ミックス) オクラの塩きんぴら フレンチサラダ オレンジ シュークリーム
24 御飯 お吸物(素麺・葱) かに入り卵焼き 南瓜のそぼろがけ しろなのからし和え バナナ・マンゴー 漬物 人形焼き	25 麦ご飯 お吸物(素麺・葱) 鮭の野菜あんかけ ひじきと大豆の煮物 オクラの青じそ和え フルーツカクテル 漬物 ★練り切りセレクト★	26 ★お祝い膳★ ゆかり御飯 すまし汁 春の天ぷら盛り合わせ 若竹煮 鶏と野菜の柚子風味和え ババロア　ヨーグルト　・　漬物 チョコパン	27 御飯 みそ汁(油揚げ・豆苗) 赤魚の揚げ浸し ブロッコリーと海老のソテー マカロニサラダ 桃ミックス 漬物 モカクリームサンド	28 牛丼 みそ汁(うずまき麩・大根の葉) なすの煮浸し キャベツの柚子胡椒風味 洋梨・りんご 漬物 ドームケーキ(カスタード)	29 御飯 みそ汁(おつゆ麩・ねぎ) 豆腐ひじきハンバーグ ちくわとふきの煮物 うまい菜とあさりのからし和え パイン・マンゴー缶 漬物 ようかん
31 ★山菜(331)の日★ 山菜うどん かぶと竹輪の煮物 オクラの柚子風味和え フルーツカクテル 漬物 シュークリーム					