|    | 1日(火)  | 2日(水)  | 3日(木)   | 4日(金)  | 5日(土)   | 6日(日)   |
|----|--|--|---|--|---|---|
| 朝食 | ご飯<br>厚揚げの煮物<br><sup>小松菜のピーナツ和え</sup><br>みそ汁(里芋・えのき)<br>牛乳 | かに風味雑炊<br>野菜つみれの煮物<br>キャベツのおかか和え<br>のりつく<br>牛乳 | 白菜の煮浸し  | ご飯<br>はんぺんソテー<br>青梗菜のお浸し<br>みそ汁(揚げ・玉葱)<br>牛乳 | 食パン<br>オムレツ<br>菜の花の和え物<br>ママレードジャム<br>牛乳                    |   |
| 昼食 |  | ご飯和風ハンバーグベーコンとカリフラワーの炒め物もやしのサラダコンソメスープ(玉葱・コーン) | さつま揚げとかぶの煮物<br>春雨のさっぱりサラダ                                     | カリフラワーソテー                                    | 麦ごはん<br>カツカレー<br>大根サラダ<br>福神漬け<br>ジョア                       | ご飯<br>赤魚の煮付け<br>茄子とピーマンの炒め物<br>さつま芋のマセドアンサラダ<br>みそ汁(うまい菜・しめじ) |
| 間食 | 人形焼  | チョコババロア  | ずんだどら焼き   | バームクーヘン                                      | もみじ饅頭   | 芋羊羹   |
| 夕食 | 麦ごはん<br>肉野菜のバターポン酢蒸し<br>かぼちゃの甘煮<br>ザーサイ和え<br>みかん缶          | レバー煮つけ   | 麦ごはん<br>鶏肉の胡麻味噌焼き<br>さつま芋の煮物<br><sup>小松菜とえのきの和え物</sup><br>茶福豆 |  | ご飯<br>ますのみりん焼き<br>豚肉と蓮根の炒め物<br>キャベツのしそ風味和え<br><b>バナナムース</b> | 111 - 1 - 11 - 1  |

<sup>※</sup>この献立は行事・その他の都合により変更することがありますので、ご了承下さい。

|    | 7日(月)   | 8日(火)  | 9日(水)   | 10日(木)  | 11日(金)   | 12日(土)   | 13日(日)   |
|----|---|--|---|---|--|--|--|
| 朝食 | ご飯<br>車麩の卵とじ<br>キャベツの胡麻醤油和え<br>みそ汁(白菜・揚げ)<br>牛乳     | 菜飯雑炊<br>炒り豆腐<br>なすのおろし醤油和え<br><b>うめびしお</b><br>牛乳 | A DAILS A LEVEN LEVE                                  | ご飯<br>里芋のそぼろ煮<br>ほうれん草のクルミ和え<br>みそ汁(豆腐・大根葉)<br>牛乳 | ご飯<br>納豆<br>ひじきの煮物<br>みそ汁(青梗菜・麩)<br>牛乳           | キャロットロール<br>ウインナーソテー<br>ミモザサラダ<br>リンゴジャム<br>牛乳               | ご飯<br>厚揚げの吉野煮<br>いんげんのごまマヨ和え<br>みそ汁(さつま芋・畑菜)<br>牛乳       |
| 昼食 | ご飯<br>鶏肉のマスタード焼き<br>冬瓜の土佐煮<br>小松菜の和え物<br>お吸物(小花麩・葱) | かぶの水晶煮<br>青梗菜のからし和え                              | もやしそば<br>ちくわの磯辺炒め<br>キャベツの中華和え<br>ゆずムース               | 1 1 700   | ご飯<br>たらのポテト焼き<br>なすの含め煮<br>菜の花のお浸し<br>お吸物(若布・葱) | ご飯<br>白身魚のピーナツ焼き<br>切干大根の炒め煮<br>キャベツのポン酢和え<br>中華スープ(白菜・きくらげ) | 1, 10, 10  |
| 間食 | チョコパイ   | 水ようかん  | クリームパン  | 炭酸饅頭  | バナナクリームサンド                                       | マスカットゼリー   | 吹雪まんじゅう  |
| 夕食 |   | かぼちゃの煮物<br>いんげんのごまよごし                            | ご飯<br>ホキの揚げ煮<br>しろなの炒め物<br><sup>胡瓜の酢味噌和え</sup><br>白桃缶 | 麦ごはん<br>ブリの七味焼き<br>大根の煮物<br>マカロニサラダ<br>しその実漬け     | ご飯<br>豆腐ハンバーグ<br>たけのことふきの煮物<br>かぶの浅漬け<br>パイン缶    | ご飯<br>中華風卵焼き<br>焼売<br>ほうれん草のナムル<br>黄桃缶                       | 麦ごはん<br><sub>赤魚の生姜醤油焼き</sub><br>青梗菜の煮浸し<br>春雨サラダ<br>しば漬け |

<sup>※</sup>この献立は行事・その他の都合により変更することがありますので、ご了承下さい。

|    | 14日(月)  | 15日(火)        | 16日(水)                                 | 17日(木)  | 18日(金)  | 19日(土)   | 20日(日)  |
|----|---|---------------|--|---|---|--|---|
| 朝食 | きのこ雑炊<br>かに風味卵とじ<br>おくらのお浸し<br>たいみそ<br>牛乳       | • • • • • •   | カリフラワーサラダ                              | ご飯<br>だし巻き卵<br>二色和え<br>みそ汁(玉葱・揚げ)<br>牛乳                   | ご飯<br>さつま揚げの煮物<br>大根のゆかり和え<br>みそ汁(キャベツ・えのき)<br>牛乳             | 白菜の胡麻ドレ和え  | ホタテ風味雑炊<br>いわしの蒲焼き<br>菜の花の和え物<br>ゆずみそ<br>牛乳                           |
| 昼食 | ご飯かれいの煮付けい松菜の炒め物ブロッコリーサラダみそ汁(若布・葱)              | 福神漬け<br>乳酸菌飲料 |  | ホ子とピーマンの炒め物<br>もやしの和え物                                    | ご飯<br>鶏肉の胡麻醤油焼き<br>かぶの煮物<br>菜の花のからし和え<br>お吸物(素麺・大根葉)          | きつねそば<br>青菜と大豆の白和え<br>キャベツの柚子サラダ<br>ピーチサラダ         | ☆ 赤帆 / 膳☆<br>赤飯<br>天ぷら盛り合わせ<br>かぶの和風サラダ<br>茶碗蒸し<br>お吸物(花麩・若布)<br>練り切り |
| 間食 | ヨーグルトムース  | あんぱん          | いちごクリームサンド                             | チョコクレープ   | カスタードどら焼き   | 酒まんじゅう   | バニラロール  |
| 夕食 | ご飯<br>揚げ豆腐の野菜あん<br>なすの味噌炒め<br>白菜の青じそ和え<br>マンゴー缶 |               | ご飯<br>あじの山椒焼き<br>若竹煮<br>マカロニサラダ<br>洋梨缶 | 麦ごはん<br>鶏肉の塩麴焼き<br>かぼちゃの煮物<br><sup>オクラのおかか和え</sup><br>白桃缶 | ご飯<br>サーモンのバター焼き<br>れんこんきんぴら<br>ブロッコリーとコーンのサラダ<br><b>オレンジ</b> | ご飯<br>青椒肉絲<br>エビ焼売<br><sup>畑菜ともやしのナムル</sup><br>金時豆 | 麦ごはん<br>ふくさ焼き<br>豚肉とごぼうの旨煮<br>青梗菜のごまポン酢和え<br>青しその実漬け                  |

<sup>※</sup>この献立は行事・その他の都合により変更することがありますので、ご了承下さい。

|    |   |  |  |   |  |   | みんなの日曜日                     |
|----|---|--|--|---|--|---|-----------------------------|
|    | 21日(月)  | 22日(火)   | 23日(水)   | 24日(木)  | 25日(金)   | 26日(土)  | 27日(日)                      |
| 朝食 |   | ご飯<br>はんぺんの煮物<br>なすのポン酢和え<br>みそ汁(キャベツ・絹さや)<br>牛乳 | • • •  | ご飯<br>つみれと里芋の煮物<br>菜の花のお浸し<br>みそ汁(玉葱・大根葉)<br>牛乳 | 洋風粥<br>卵とじ<br>かりフラワーの青じそ和え<br>のりつく<br>牛乳               | バターロール<br>ウインナーとかぶのポトフ<br>ッナとブロッコリーの和え物<br>リンゴジャム<br>牛乳 | 雑炊<br>松風焼き<br>春菊の和え物<br>牛乳  |
| 昼食 | ご飯<br>鶏肉の生姜焼き<br>さつま芋の煮物<br><sup>白菜の青じそマヨ和え</sup><br>お吸物(卵・大根葉) | •          | 高菜チャーハン<br>焼餃子<br>春雨サラダ<br>中華スープ(青梗菜・きぐらげ)     | ご飯<br>牛肉のしぐれ煮<br>温泉卵<br>コールスローサラダ<br>みそ汁(しろな・麩) | 福神漬け<br>ジョア  | ご飯<br>ぶりのみりん焼き<br>なすの含め煮<br>もやしのお浸し<br>みそ汁(白菜・玉葱)       | 吉野家特製牛丼 青菜と大豆の白和え みそ汁       |
| 間食 | レアチーズムース  | ドームケーキ   | カステラまんじゅう                                      | レモンケーキ  | 抹茶ゼリー  | カスタードケーキ  | きなこパンケーキ                    |
| 夕食 | ご飯<br>たらのごまだれがらめ<br>ほうれん草のソテー<br>大根サラダ<br>パイン缶                  | 冬瓜のかにあんかけ  | ご飯<br>白身魚の照り焼き<br>れんこんの炒り煮<br>畑菜の胡麻和え<br>ゆずムース |   | ご飯<br>あじの照り焼き<br><sup>豚肉と大根の炒め物</sup><br>ポテトサラダ<br>白花豆 | ご飯<br>回鍋肉<br>春巻き<br>小松菜のナムル<br>つぼ漬け                     | 天津飯<br>海鮮焼売<br>棒棒鶏<br>マンゴー缶 |

<sup>※</sup>この献立は行事・その他の都合により変更することがありますので、ご了承下さい。

|    | 28日(月)                          | 29日(火)  | 30日(水)   |  |  |
|----|---------------------------------|---|--|--|--|
| 朝食 | 白菜の塩昆布和え                        | オクラのお浸し   | ご飯<br>野菜つみれの煮物<br>カリフラワーサラダ<br>みそ汁(畑菜・麩)<br>牛乳 |  |  |
| 昼食 | ブロッコリーのサラダ<br>コンソメスープ(キャベツ・コーン) |   | たらのムニエル<br>もやしと卵の炒め物<br>かぼちゃサラダ                |  |  |
| 間食 | モカロール                           | いちごロールケーキ   | モモムース  |  |  |
| 夕食 | 畑菜のソテー                          | 麦ごはん<br>ホキのホイル蒸し<br>厚揚げとふきの煮物<br>小松菜の和風和え<br>胡瓜漬け | さつま芋の塩炒め                                       |  |  |

<sup>※</sup>この献立は行事・その他の都合により変更することがありますので、ご了承下さい。