



3月の食事メニュー



	月	火	水	木	金	土
日付				1	2	3
行事						★桃の節句★
昼食				ご飯 鶏肉の照り焼き えんどうと人参の甘煮 かき玉汁 バナナ	赤飯 真鰯の磯部焼き 菜の花のおひたし すまし汁（梅麴） いちご	ご飯 鶏味噌焼き さつま芋の甘辛煮 すまし汁（ソーメン） ネーブル
おやつ				蒸饅頭 麦飯	和菓子 ご飯	蒸饅頭 ご飯
夕食				白身魚のビーツリかけ ほうれん草の胡麻和え コンソメスープ（玉ねぎ）	大根のそぼろ煮 野菜の甘酢和え 味噌汁（しめじ）	蒸し魚のくずあんかけ かぶの梅肉和え すまし汁（エビボール）
日付	5	6	7	8	9	10
行事						
昼食	ご飯 魚の中華風煮 ほうれん草のビーツ和え 赤だしわかめ バナナ	ご飯 鶏ミンチの五目蒸し 野菜のおかか和え すまし汁（もずく） いちご	ご飯 魚のきのこ味噌焼き 野菜の中華風和え すまし汁（えび） フルーツヨーグルト	ご飯 中華風ローストチキン もやしとニラの炒め煮 中華スープ ネーブル	ご飯 香味焼き 野菜の生姜醤油和え きりこみ汁 みかん	ご飯 豚肉の生姜焼き 野菜の塩昆布和え 味噌汁（かぼちゃ） バナナ
おやつ	蒸饅頭 ご飯	蒸饅頭 ご飯	蒸饅頭 ご飯	バームロール ご飯	蒸饅頭 ご飯	蒸饅頭 ご飯
夕食	干草焼き（挽肉） 人参のきんぴら すまし汁（かにかまぼこ）	真鰯のタルタルソースかけ 和風サラダ 野菜スープ	鶏唐揚げねぎソース 菜の花の辛子味噌和え かぼちゃスープ	鯖の味噌煮 ひよとなます かき玉汁	牛肉炒め コロコロサラダ すまし汁（うずら）	真鰯の梅焼き かぼちゃの小倉煮 すまし汁（焼き麴）
日付	12	13	14			
行事						
昼食	炊き込みご飯 まぐろのお刺身 蟹淡雪 すまし汁（エビボール） 日向夏	ご飯 鶏肉の甲州蒸し 小松菜の胡麻和え すまし汁（卵豆腐） バナナ	ご飯 幽庵焼き キャベツ酢味噌和え すまし汁（ソーメン） ネーブル			
おやつ	蒸饅頭 ご飯	蒸饅頭 ご飯	蒸饅頭 ご飯			
夕食	鶏の甘酢あん 中華風酢の物 中華スープ	鮭のやまと焼き ひじき豆煮 ほたてスープ	肉じゃが（挽肉） キムチ和え 味噌汁（豆腐）			

※仕入れ等の都合により、予告なくメニューが変更になる場合がございます。
 ※利用者様個人のアレルギー・嗜好を考慮しメニューを変更する場合がございます。