

2024



	日	月	火	水	木	金	土	
	3月31日					1日	2日	
朝	御飯 車麩とシラスと玉葱の煮物 ブロッコリーのマヨネーズ 味噌汁(里芋、キャベツ) 牛乳	 ※仕入れ等の関係により献立内容が変わることがございます。 ※常食の献立内容を掲載させていただいています。				食パン(8枚切) ジャム&マーガリン ブロッコリーとブロッコリーのコンソメ 春菊とチリの胡麻だれ コンソメスープ(白菜、水菜) 牛乳	御飯 かぶと南瓜の煮物 ブロッコリーとブロッコリーのコンソメ 味噌汁(小松菜、舞茸) 牛乳	
昼	御飯 Eと生揚げのフリソ 冬瓜のそぼろあんかけ 菜の花のナムル フルーツ・カカオ缶		御飯 ひじきと竹輪の煮物 ポトフサラダ 味噌汁(小松菜、里芋) 牛乳	食パン(8枚切) ジャム&マーガリン ミートパスタ オクラの和え物 コンソメスープ(かぶ、葉大根) 牛乳	御飯 小松菜とツラの炒め物 ピーナツ和え(かぶ、アヲ) 味噌汁(キャベツ、麩) 牛乳	御飯 南瓜のそぼろあんかけ れんこんの和風ドレッシング すまし汁(オクラ、玉葱) 牛乳	御飯 かくりーもコック 菜の花とシラスの炒め物 大根とハムのマリネサラダ フルーツ・白桃缶	御飯 豚肉と根野菜の煮物 青梗菜とアヲの炒め物 マカロニサラダ フルーツ・リンゴ缶
夕	御飯 鶏肉の梅肉焼 ひきと玉揚げの煮物 ヤマ芋とそらのサダ すまし汁(そら豆、玉葱)		御飯 鶏肉の梅肉焼 ひきと玉揚げの煮物 ヤマ芋とそらのサダ すまし汁(そら豆、玉葱)	御飯 鶏肉の梅肉焼 ひきと玉揚げの煮物 ヤマ芋とそらのサダ すまし汁(そら豆、玉葱)	御飯 鶏肉の梅肉焼 ひきと玉揚げの煮物 ヤマ芋とそらのサダ すまし汁(そら豆、玉葱)	御飯 鶏肉の梅肉焼 ひきと玉揚げの煮物 ヤマ芋とそらのサダ すまし汁(そら豆、玉葱)	御飯 鶏肉の梅肉焼 ひきと玉揚げの煮物 ヤマ芋とそらのサダ すまし汁(そら豆、玉葱)	御飯 鶏肉の梅肉焼 ひきと玉揚げの煮物 ヤマ芋とそらのサダ すまし汁(そら豆、玉葱)
	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	
朝	御飯 かぶとEとつみれの煮物 インゲンと和風ドレッシング すまし汁(水菜、ヒラタケ) 牛乳	御飯 ひじきと竹輪の煮物 ポトフサラダ 味噌汁(小松菜、里芋) 牛乳	食パン(8枚切) ジャム&マーガリン ミートパスタ オクラの和え物 コンソメスープ(かぶ、葉大根) 牛乳	御飯 小松菜とツラの炒め物 ピーナツ和え(かぶ、アヲ) 味噌汁(キャベツ、麩) 牛乳	御飯 南瓜のそぼろあんかけ れんこんの和風ドレッシング すまし汁(オクラ、玉葱) 牛乳	食パン(8枚切) ジャム&マーガリン インゲンとキャベツの炒め モヤシのサラダ コンソメスープ(小松菜、大根) 牛乳	御飯 かぶとハムの煮物 豆たつぷりハムサラダ すまし汁(畑菜、マヨ) 牛乳	
昼	ひな祭り かにちらし寿司 鶏となすの揚おろし煮 菜の花の胡麻和え いちごパウンドケーキ	御飯 煮魚(マール) さつまいものきんぴら 青梗菜と蒸鶏のお浸し フルーツ・カカオ缶	御飯 鶏肉のバジルソース 南瓜の含め煮 ゆかり和え(キャベツ) フルーツ・フルーツカカオ缶	御飯 豆腐のステーキ+キノコ 大根とEとつみれの煮物 枝豆とわかめの和え物 フルーツ・リンゴ缶	御飯 豚肉のガーリック じゃが芋のコンソメ煮 インゲンのフリソ フルーツ・黄桃缶	ほとバスツアー-大阪 かやくご飯 たこ焼き 青梗菜の炊いたん 焼なす ヨーグルト・フルーツ	御飯 白身魚のおぼろ昆布煮 かぶと人参の煮物 春雨の香味ドレッシング フルーツ・マンゴ缶	
夕	御飯 魚すり身の松風焼 白菜と油揚げの煮物 パンプキンサラダ 味噌汁(庄内麩、菜の花)	御飯 豚肉の胡麻だれ炒め 車麩とアヲの煮物 人参サラダ すまし汁(豆腐、青社)	御飯 アヲのクリームソース じゃが芋とアヲのガーリック アヲの和風ドレッシング アヲの和風ドレッシング コンソメスープ(人参、アヲ)	御飯 酢鶏 もやしと干しEの三色炒め ヤマ芋サラダ 中華スープ(チンゲン菜、キクラゲ)	御飯 アヲの卵とじ キャベツとアヲのフリソ かぶと蒲鉾の和風和え 味噌汁(畑菜、油揚げ)	御飯 魚の韓国風照焼(ハム) 菜の花とわかめの煮浸し 錦糸卵と春雨のサラダ 中華スープ(アヲ、葉大根)	御飯 鶏肉の中華炒め 生揚げの含め煮 アヲのポトフ和え 味噌汁(水菜、南瓜)	
	10日	11日	12日	13日	14日	15日	16日	
朝	御飯 厚焼卵 小松菜の和え物 すまし汁(白玉葱、玉葱) 牛乳	御飯 かぶと冬瓜の煮物 春菊と干しEの青じそ和え 味噌汁(里芋、椎茸) 牛乳	食パン(8枚切) ジャム&マーガリン プレーンオムレツ ブロッコリーとハムのオムレツ コンソメスープ(白菜、アヲ) 牛乳	御飯 竹輪と白菜の炒め インゲンのピーナツ和え 味噌汁(油揚げ、青社) 牛乳	御飯 かぶとアヲの炒め物 ヤマ芋とアヲのサラダ 味噌汁(舞茸、玉葱) 牛乳	食パン(8枚切) ジャム&マーガリン 魚肉ソーセージの野菜炒め 茄子のドレッシング かぶ コンソメスープ(じゃが芋、ヒラタケ) 牛乳	御飯 茄子のそぼろあんかけ れんこんとわかめの和え物 味噌汁(人参、南瓜) 牛乳	
昼	御飯 肉じゃが(豚肉) インゲンとアヲの炒め物 白菜の和風サラダ フルーツ・黄桃缶	御飯 アヲの和風ステーキ さつまいもの甘煮 わぐりとかぶとわかめのサラダ フルーツ・パイン缶	健幸御膳-花粉の気になる 季節も快適に~ 茶飯 アヲのチーズパン粉焼 レモンパスタ コンのマスタード炒め 南瓜のハニ-サラダ 杏仁豆腐黒酢アヲソース	御飯 鶏肉のガーリック風味焼 茄子とアヲのコンソメ ポトフサラダ フルーツ・洋梨缶	御飯 干草焼卵 キャベツとアヲのフリソ ブロッコリーとアヲの香味 フルーツ・リンゴ缶	御飯 八宝菜(塩) 鶏の中華炒め インゲンのしらす和え フルーツ・マンゴ缶	御飯 アヲの甘辛煮 小松菜とアヲの炒め物 切り干し大根とハムの和え物 フルーツ・フルーツカカオ缶	
夕	御飯 魚のチーズムニエル(銀ヒラ) れんこんのハム炒め ブロッコリーとアヲのサラダ コンソメスープ(モヤシ、れんこん)	御飯 蒸し餃子の中華炒め 青梗菜と薩摩揚げの豆乳煮 ごぼうサラダ 中華スープ(キクラゲ、青社)	御飯 鶏肉の旨煮 キャベツの三色炒め 春雨とヒラタケのサラダ 味噌汁(ヤマ芋、白社)	御飯 つみれとれんこんの煮物 もやしと豚肉の和風炒め れんこんのおかか和え すまし汁(かぶ、ごぼう)	御飯 白身魚の梅照焼 南瓜の甘煮 大根と人参の三色ナムル すまし汁(わかめ、白社)	御飯 イタリアンオムレツ ミートパスタのコンソメ煮 わぐりとかぶのサラダ コンソメスープ(モヤシ、春菊)	御飯 おでん かぶとハムの煮物 茄子とアヲの和え物 すまし汁(豆腐、アヲ)	
	17日	18日	19日	20日	21日	22日	23日	
朝	御飯 ヤマ芋と白菜の炒め物 モヤシの胡麻ドレッシング すまし汁(里芋、青社) 牛乳	御飯 鶏と小松菜の煮物 うぐいす煮豆 味噌汁(玉葱、水菜) 牛乳	食パン(8枚切) ジャム&マーガリン スライスドレッシング オクラの和え物 コンソメスープ(アヲ、葉大根) 牛乳	御飯 生揚げの炒め物 パンプキンサラダ すまし汁(ヤマ芋、庄内麩) 牛乳	御飯 車麩と挽肉と春菊の煮物 アヲとアヲの和え物 味噌汁(玉葱、油揚げ) 牛乳	食パン(8枚切) ジャム&マーガリン インゲンとハムの炒め物 春菊のくるみ炒め コンソメスープ(南瓜、人参) 牛乳	御飯 厚焼卵 ブロッコリーとアヲのサラダ すまし汁(わかめ、花麩) 牛乳	
昼	御飯 鶏肉のガーリック かぶとアヲのトド煮 じゃが芋とアヲの和え物 フルーツ・カカオ缶	御飯 Eとアヲのフリソ 大根とあさりの炒め煮 ブロッコリーのおかか和え フルーツ・パイン缶	御飯 鶏の酒蒸 ひじきと大豆の煮物 菜の花のサラダ フルーツ・リンゴ缶	御飯 豚肉とアヲの味噌炒め 大根の甘煮 れんこんの胡麻和え ぼたもち	御飯 豆腐ハニ-グ アヲソース 南瓜とアヲのフリソ オクラのドレッシング 和え フルーツ・マンゴ缶	御飯 魚のハニ-グ れんこん(銀ヒラ) じゃが芋のミルキ煮 小松菜のサラダ フルーツ・カカオ缶	御飯 家当豆腐 ゆ団子と根菜の中華煮込 春雨とアヲの和え物 フルーツ・パイン缶	
夕	御飯 アヲのしょう油焼 切昆布と大豆と油揚げの煮物 菜の花のお浸し 味噌汁(花麩、かぶ)	御飯 豚肉の粒マスタードソース インゲンとアヲの炒め物 南瓜のサラダ コンソメスープ(マッシュルーム、アヲ)	御飯 魚の生姜煮(マール) れんこんさんぴら 胡瓜のポトフ風味 味噌汁(わかめ、豆腐)	御飯 大根とEとつみれの煮物 キャベツと鶏肉の塩炒め モヤシのサラダ 味噌汁(里芋、小松菜)	御飯 鯖のミソ焼 アヲとアヲの和え物 かぶとアヲの和え物 すまし汁(菜の花、キャベツ)	御飯 鶏肉の中華炒め なすの煮物 かぶとアヲの和え物 味噌汁(アヲ、水菜)	御飯 魚の若菜蒸(マール) 鶏とヤマ芋の甘辛煮 キャベツのポトフ和え 味噌汁(アヲ、青社)	
	24日	25日	26日	27日	28日	29日	30日	
朝	御飯 かぶと挽肉のあんかけ 豆たつぷりハムサラダ 味噌汁(油揚げ、椎茸) 牛乳	御飯 茄子と生揚げのフリソ オクラのドレッシング 和え 味噌汁(ヤマ芋、水菜) 牛乳	食パン(8枚切) ジャム&マーガリン れんこんの卵炒め 青梗菜のサラダ コンソメスープ(里芋、アヲ) 牛乳	御飯 里芋と竹輪の煮物 大根のサラダ すまし汁(モヤシ、青社) 牛乳	御飯 つみれと南瓜の煮物 大根の炒め物 すまし汁(かぶ、畑菜) 牛乳	食パン(8枚切) ジャム&マーガリン ハムとアヲの炒め物 インゲンの和え物 コンソメスープ(ヤマ芋、アヲ) 牛乳	御飯 あさりとかぶの炒り煮 パンプキンサラダ すまし汁(人参、アヲ) 牛乳	
昼	御飯 揚魚の野菜あん もやしとアヲの塩炒め 青梗菜のなめ茸和え フルーツ・リンゴ缶	御飯 豚肉と大根の甘辛煮 れんこんとアヲの炒め物 ポトフサラダ フルーツ・黄桃缶	菜の花そば(温) 旬と車麩の煮物 オムレツ フルーツ・マンゴ缶	御飯 豆腐とえびの中華うま煮 さつまいものアヲ煮 菜の花と蒲鉾の辛子炒め フルーツ・パイン缶	御飯 魚のトマトソース(アヲ) れんこんのハム炒め じゃが芋とアヲの炒め物 フルーツ・洋梨缶	御飯 豚肉と白菜の塩炒め 春雨と椎茸とアヲの旨煮 れんこんのゆかり和え フルーツ・黄桃缶	御飯 アヲの甘辛煮 じゃが芋のコンソメ アヲのドレッシング かぶ フルーツ・マンゴ缶	
夕	御飯 鶏肉の中華風照焼 里芋とアヲの含め煮 人参のフリソ和え すまし汁(かぶ、小松菜)	御飯 えび玉 鶏とアヲの中華炒め キャベツとアヲのナムル 中華スープ(豆腐、青社)	御飯 魚の味噌マヨネーズ焼(ハム) 根菜と油揚げの五目さんぴら 白菜の和え物 すまし汁(大根、畑菜)	御飯 豚肉のタマリコ炒め かぶとアヲのクリーム煮 アヲとアヲのサラダ 味噌汁(花麩、春菊)	御飯 生揚げの玉子とじ じゃが芋の甘辛煮 青梗菜とアヲのポトフ和え 味噌汁(葉大根、油揚げ)	御飯 おでん 里芋のそぼろ味噌炒め ブロッコリーとアヲのサラダ すまし汁(アヲ、春菊)	御飯 魚のハニ-グしょう油焼(銀ヒラ) 南瓜の煮物 アヲのお浸し 味噌汁(小松菜、ヒラタケ)	