

令和3年3月 献立表

月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6
赤飯 白身魚の香り焼き 厚揚げの煮物 ツナサラダ ケーキ	御飯 筑前煮 冬瓜の海老あんかけ ほうれん草のわさびマヨ和え すまし汁	散らし寿司 揚げなすの生姜あん ほうれん草のごま和え 赤だし	御飯 八宝菜 焼き餃子 春雨サラダ 中華スープ	とりそぼろ丼 ふろふき大根 ブロッコリーのサラダ すまし汁	御飯 鶏のはちみつ味噌焼き じゃが芋ミルク煮 小松菜のお浸し 味噌汁
8	9	10	11	12	13
シーフードカレー なすのサラダ 杏仁豆腐 漬物	御飯 焼き鳥風 マカロニサラダ 大根煮物 味噌汁	菜飯 塩ラーメン 春巻き フルーツ	御飯 豚肉とキャベツのみそ炒め 含め煮 ちんげん菜の磯和え すまし汁	御飯 鮭の塩焼き ブロッコリーのあんかけ きゃべつの酢物 味噌汁	御飯 牛肉と蒟蒻の炒め物 ほうれん草のごま和え もやしの三色和え すまし汁
15	16	17	18	19	20
御飯 アジの南蛮漬 大根の煮物 なすの揚げ浸し すまし汁	ゆかりごはん 野菜のかき揚げ ほうれん草の菜 白菜梅じそ和え 味噌汁	御飯 肉団子の治部煮風 <small>いんげんのオイスターマヨ炒め</small> おくらの生姜和え 味噌汁	御飯 鶏の塩麴炒め にんじんの金平 はくさいの煮浸し くず汁	御飯 白身魚の煮付け ピーマンの胡麻油炒め もやしの和え物 味噌汁	筍ごはん すき焼き煮 玉子焼き きゅうりの酢の物 すまし汁
22	23	24	25	26	27
ふりかけ御飯 とろろ昆布うどん ちくわの紅揚げ ほうれん草のソテー	御飯 カレーの照り焼き にんじんの金平 煮奴 すまし汁	三色丼 アスパラのベーコン炒め もずく三杯酢 すまし汁	御飯 メンチカツ 大根の煮物 ほうれん草のお浸し 味噌汁	御飯 二郎玉 ちんげん菜の柚子和え きんぴら大根 すまし汁	きのこピラフ チンゲン菜炒め煮 さと芋のドレッシング和え だいこんスープ
29	30	31			
わかめごはん 焼きそば ツナサラダ 味噌汁	御飯 肉じゃが 大根のゆかり和え 小松菜の中華炒め 味噌汁	ポークカレー コールスローサラダ フルーツヨーグルト 漬物 春菊のおかか和え			

※仕入れの都合により、献立を変更させていただく場合もございます。ご了承のほど、よろしくお願いいたします。