2025年03月01日(土) ~ 2025年03月15日(土) 常食

献立表

	1日(土)	2日(日)	3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)	8日(土)
	味噌汁(卵・麩) さばみりん焼き ゆかり		味噌汁(里芋・わかめ) 柳さわら西京焼き	味噌汁(あおざ海苔・麩) ウィンナーソテー たいみそ ソフールプレーン	味噌汁(もやし・人参) やわらかチキン照焼風 (のりごま)ふりかけ ソフール(レモン)	味噌汁(青梗菜・麩) 肉詰めいなり(冬瓜) (明太風味)ごはんに合うソース ソフールプレーン	味噌汁(南瓜・玉葱) 厚焼き卵	味噌汁(サッママモ・葱) 大豆の豆乳クリーム煮 のり佃煮 ソフールプレーン
昼	胡麻豆腐(醤油) 味噌汁(青梗菜・ふかし)	添え(ししとう) フレンチドレッシング和え(カリフラワー)	鯖(サバ)の味噌煮 添え(人参甘煮) 胡麻和え(小松菜) かき玉スープ マンゴー	鶏と玉葱のポン酢炒め 青梗菜ナムル 冬瓜とベーコンのカレー煮 白ようかん	バターロール チョコブラック&ホワイト レモンチキン 添え(赤パプリカ) たまごサラダ コンソメスープ(大根・マカロニ)	生姜煮(赤魚) 添え(ししとう) ゆかり和え(法蓮草) 清し汁(豆腐・葱) バナナ	ナポリタン チキンナゲット ぶどう缶	鶏の黒胡椒ダレ添え(赤パプリカ) おろし和え(オクラ) 高野豆腐卵とじあんころ餅風デザート
Я	鶏の酒蒸し 添え(甘煮) 酢の物(大根) _{含煮(小松菜がんも)}	卵入り麻婆豆腐 辛子和え(ホウレンソウ) 煮付け(冬瓜・オクラ)	豚の角煮添え(エント・ウ) のり佃和え(白菜) ニラもやし炒め	海鮮ちらし寿司 辛子和え(菜の花) 清汁 ひな祭りデザート	かようのムニエル和風あんがけ 豚肉ときくらげの卵炒め添え(隠元グラッセ) ごまドレッシグ 和え 厚揚げ焼き		がルーサのチース'n'ン粉焼き 無げ出し豆腐きのこあんかけ 添え(人参グラッセ) サウザンサラダ いんげんソテー いんげんソテー	
	9日(日)	10日(月)	11日(火)	12日(水)	13日(木)	14日(金)	15日(土)	
		味噌汁(かぶ・わかめ) フランクフルト 金山寺味噌 ソフール(レモン)	味噌汁(里芋・キャベツ) スクランブルエッグ 利尻ふりかけ ソフールプレーン	味噌汁(じゃがいも・麩) 卵巻ウィンナー (かつお)ふりかけ ソフール(レモン)	味噌汁(大根・揚げ) やわらかチキン照焼風 (たらこ)ふりかけ ソフールプレーン	味噌汁(白菜・玉葱) 肉詰めいなり(小松菜) 芽株佃煮 ソフール(レモン)	味噌汁(さつまいも・もやし) 柳さわら西京焼き ゆかり ソフールプレーン	
	添え(アスパラ) カリフラワーのサラダ	チキンケチャップ 炒め 胡麻豆腐(ごまドレ) 冬瓜カニあんかけ オレンジ	添え(人参甘煮)	サンドイッチ(ハム、ツナ) 青じそドレッシング和え コーンクリームホ°タージュ コーヒー牛乳	西京漬け焼き(シイラ) 添え(ピーマン) とろろ昆布和え(青梗菜) 冬瓜くず煮 バナナ	肉そば 栗コロッケ 手作りプリン	鶏肉生姜焼 添え(赤パプリカ) 練り胡麻和え(インゲン) 菜の花バター炒め オレンジ	
タ	チキンカレー 温泉卵 ゴマ酢和え(白菜)	鯖のみぞれ煮添え(ししとう) 酢味噌和え(法蓮草) 味噌汁(サツマイモ・もやし)	添え(アスハ°ラ) 寒天寄せ(えび)	添え(赤パプリカ) 添え(赤パプリカ) 錦和え(ほうれん草) 錦和え(ほうれん草)	添え(ミックスベジ) 添え(ミックスベジ)	鯖のイタリア風 鶏とトマトの卵とじ添え (黄パ゚プリ力) サウザンサラダ(プロンコリー) かぶのコンソメ煮かぶのコンソメ煮	添え(ししとう)	

選択食のある日は、左がA献立、右がB献立です。 都合により献立を変更させて戴く場合があります。