

2025年03月 月間献立表(昼・間食)
(常食(デイ))

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
						1日 赤飯 豚肉といんげんのソテー かつば漬 キャベツのごま和え 味噌汁(しめじ) プリン あんまん
2日 米飯	3日 米飯 鶏肉の照り煮 付)花人参 ピーマン炒め もずく酢 フルーツ(みかん) ミネストローネ 蜜おさつ	4日 ちらし寿司 かにあんかけ茶碗蒸し 菜の花の辛子和え 甘酒ゼリー ひなあられ(ケアデイ) ミニぜんざい	5日 麦ご飯170g 鶏ごぼうの煮物 しば漬け ブロッコリーのシラス和え かき玉汁 金時豆 フルーツヨーグルト	6日 乳シフォン(ケア) ツナサンド(ケア) チョコパン(ケア) キャベツのドレ和え コンソメスープ フルーツ(バナナ) 南瓜蒸しパン	7日 米飯 魚のバター醤油焼き 付)グリーン野菜ミックス 白菜の煮物 たくあん漬 味噌汁(さつま芋) チョコババロア 黒糖ケーキ	8日 米飯 魚のボン酢煮 付)いんげん ジャーマンポテト 切干大根サラダ 味噌汁(葉大根) 水ようかん プチー
9日 米飯	10日 米飯 豚肉と里芋のゴマ味噌 加ワワの高菜炒め おくらのゆず和え わかめスープ フルーツ(バナナ) たこ焼き	11日 カレーライス コールスローサラダ らっきょう漬 ヨーグルトブル 甘酒蒸しパン	12日 米飯 白身魚の幽庵焼き 付)ジャコポット さつま芋の煮物 かつば漬 けんちん汁 キャラメルプリン 紅茶とりんごのケーキ	13日 鶏肉のおろし煮 じゃが芋のバター醤油炒 わらびのお浸し 赤だし汁(なめこ) 金時豆 あんこパイ	14日 米飯 鶏肉のおろし煮 じゃが芋のバター醤油炒 わらびのお浸し 赤だし汁(なめこ) 金時豆 みたらし団子	15日 親子丼 白菜のゆず和え 高菜漬(ケアデイ) 味噌汁(キャベツ) 杏仁豆腐 たいやき
16日 米飯	17日 麦ご飯170g 鶏肉の照焼き 付)アスパラソテー ふるふき大根 白菜の塩昆布和え 味噌汁(人参) ストロベリーババロア クレープ	18日 玉子サンド(全) 季節のクリームパン(全) メロンパン(ケアデイ) ブロッコリーのドレ和え コーンポタージュ フルーツ(バナナ) 誕生日ケーキ	19日 米飯 魚のボン酢煮 付)オクラ ブロッコリーとちくわ炒め ふきの煮物 清まし汁(トク昆布)ケ フルーツ(甘夏缶) 誕生日ケーキ	20日 ご飯 ちゃんぽん オクラのおかか和 バニラババロア 紅茶蒸しパン	21日 白身魚の幽庵焼き 付)ピーマンのソテー きんぴらごぼう しば漬け 味噌汁(里芋) フルーツ(みかん缶) みたらし団子	22日 米飯 魚のムニエル 付)グリーン野菜ミックス インゲンとシラタの炒煮 オクラのなめ茸和え 味噌汁(人参) メロンゼリー あんまん
23日 米飯	24日 米飯 魚の照焼き 付)玉葱のソテー ブロッコリーにあんかけ マカロニサラダ 味噌汁(しめじ) 杏仁豆腐 紅あずまの甘露煮	25日 かつ丼 菜の花の白和え べったら漬(ケアデイ) 味噌汁(なす) フルーツ(みかん缶) どらやき風	26日 麦ご飯170g 魚の酒蒸し さつま芋の煮物 加ワワのナムル 中華スープ 梅ゼリー 黒糖蒸しパン	27日 米飯 白身魚のマスタード焼き アスパラのバター醤油炒め オクラのシラス和え 豚汁 フルーツ(りんご缶) ロールケーキ(抹茶)	28日 米飯 鶏肉のネギソースかけ 付)ピーマンのソテー 射込み高野の煮物 オクラのゆかり和え かき玉汁 フルーツ(みかん) ミニぜんざい	29日 米飯 魚のおろし煮 ブロッコリーとシラタの炒め オクラのなめ茸和え 味噌汁(白菜) 抹茶ババロア 今川焼
30日 米飯	31日 米飯 鶏肉の塩こうじソテー 付)もやしのソテー ひじきの炒め煮 つぼ漬 吸い物(花かぼ)コ) フルーツ(白桃缶) 紅茶とりんごのケーキ	メモ				