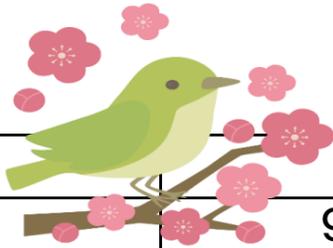


3月

週間献立表



お楽しみ							ホワイトデー
	8日 (日)	9日 (月)	10日 (火)	11日 (水)	12日 (木)	13日 (金)	14日 (土)
朝	セレクトパン 千草焼き 白菜のとろみ炒め かぼちゃスープ	ごはん チキンピカタ 大根とパプリカの バンバンドレサラダ ふりかけ 味噌汁	ごはん ミートオムレツ いんげんとツナの ソテー 海苔佃煮 味噌汁	ごはん チキンナゲット 野菜ソース 菜の花と平天の ごま和え ふりかけ 味噌汁	セレクトパン 照り焼き風肉団子 スパゲティサラダ コンソメスープ	ごはん 玉子焼き 野菜炒め 梅びしお 味噌汁	ごはん 鶏つみれ ひじきの炒り煮 ふりかけ 味噌汁
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
昼	ごはん 鶏肉とキャベツの 味噌炒め ひじきと油揚げの 煮物 清汁 チョコババロア	ごはん メンチカツと ミニオムレツ 金時豆煮 白菜の洋風お浸し 味噌汁	ごはん 焼き鯖の南蛮漬け 切り干し大根の 煮物 味噌汁 ★紅茶風味ババロア ★蜂蜜レモンゼリー	おにぎり わかめうどん ごぼうの味噌金平 ブロッコリーの たらこマヨサラダ	ごはん 鶏肉の柚子茶煮 もやしとツナの 炒め物 キャベツの ごまドレサラダ 豚汁	ネギトロ丼 がめ煮 (福岡県郷土料理) 味噌汁 黄桃缶	おにぎり お好み焼き 絹揚げのそぼろ煮 大根のごま酢和え 清汁
おやつ	ユニットごと	ユニットごと	ユニットごと	ユニットごと	ユニットごと	ユニットごと	ユニットごと
夕	ごはん 三色稻荷の 炊き合わせ 青梗菜と人参の ソテー ブロッコリーの マヨ和え 味噌汁	ごはん ホッケのたれ焼き 奴豆腐(味噌だれ) もやしの和風サラダ 清汁	ごはん 蒸し鶏の 洋風香味ソースかけ 絹揚げの煮物 キャベツの 大葉サラダ 味噌汁	ごはん 回鍋肉 カニシューマイ 大根といんげんの 和え物 味噌汁	ごはん 赤魚の魚田 大豆とエビの煮物 玉子豆腐 清汁	ごはん 豚肉の山椒煮 いかの袱紗焼き カリフラワーの スローサラダ 味噌汁	ごはん 銀ひらすの煮付け 豚肉とパプリカの 炒め物 菜の花の ピーナッツ和え 味噌汁

献立に記載してある材料は、都合により変更になることがあります