

当 はご当地メニューの日です

3月の献立表

—変更となる場合がございますがご了承ください—

令和5年

日	月	火	水	木	金	土	
<p>まだまだ寒い日が続きますが、もうすぐ春がやってきます。 筍、フキ、木の芽など、厳しい寒さに耐えた栄養満点な春の食材をご堪能ください。</p> <p>今月のご当地メニューは【山陽地方】です！ 今年度はご当地企画として日本全国津々浦々の郷土料理や特産品を使ったお料理を提供させていただきましたが、いかがだったでしょうか…？ お食事の感想や気になることなど、お気軽にお声かけください。</p>			<p>1 ご飯 鱈の塩焼き 白菜ゆかり酢和え 炊き合わせ 肉味噌 清まし汁 いちご</p>	<p>2 ご飯 鶏の黒酢煮 小松菜ごま和え 金平ごぼう</p> <p>味噌汁 桃ムース</p>	<p>3 ひな寿司</p> <p>菜の花辛子和え 豆乳玉子蒸し</p> <p>赤だし 三色ゼリー</p> 	<p>4 ご飯 鱈チーズパン粉揚げ スナッパドレッシング和え 南瓜ハニーバター煮</p> <p>ミネストローネ 桃缶</p>	<p>きんつば</p> <p>ひなあられ&甘酒</p> <p>抹茶饅頭</p> <p>ミニたい焼き</p>
<p>5 ご飯 豚の生姜焼き 長芋磯和え いんげん和風煮</p> <p>かきたま汁 桜羊羹</p> <p>焼きドーナツ</p>	<p>6 ご飯 鶏の南蛮漬け オクラしらす和え 切干し大根煮</p> <p>味噌汁 フルーツポンチ</p> <p>カステラ</p>	<p>当 7 もぶり 太刀魚の塩焼き 黄ごまと青梗菜のお浸し 呉の肉じゃが</p> <p>味噌汁 レモンゼリー</p> <p>ゆめパン</p>	<p>8 かつ丼</p> <p>酢の物 さつま芋の甘辛炒め</p> <p>味噌汁 みかん</p> <p>蒸しケーキ</p>	<p>9 ご飯 鯖のねぎ味噌焼き 茄子しそ和え 筑前煮</p> <p>もずくスープ 抹茶ムース</p> <p>ロールちゃん</p>	<p>10 ご飯 鶏のふわふわ煮 たけのこの木の芽味噌和え もやし中華炒め</p> <p>味噌汁 メロン</p> <p>シフォンケーキ</p>	<p>11 ゆかりご飯 山かけ山菜うどん アスパラエビマヨ和え 茶碗蒸し</p> <p>ぶどうゼリー</p> <p>ブチクレープ</p>	
<p>12 ご飯 魚のフライ 春雨中華サラダ 青梗菜ザーサイ炒め</p> <p>味噌汁 洋梨缶</p> <p>バナナカステラ</p>	<p>13 サラダ巻き 五目稲荷 白菜かか和え 炒り豆腐</p> <p>清まし汁 りんごゼリー</p> <p>抹茶しぐれ</p>	<p>14 わかめご飯 広東風ラーメン インゲン韓国のお浸し 揚げシューマイ</p> <p>杏仁フルーツ</p> <p>あんまき</p>	<p>15 ご飯 鶏の塩麹煮 菜の花辛子酢味噌和え ひじき炒り卵焼き</p> <p>味噌汁 レアチーズムース</p> <p>薄皮パン</p>	<p>16 麦ごはん 春の天ぷら ごぼうサラダ 厚揚げとフキの煮物 とろろ 赤だし あんみつ</p> <p>黒糖饅頭</p>	<p>17 豚と茄子カレー</p> <p>盛り合わせサラダ</p> <p>ミックスフルーツ</p> <p>吹雪饅頭</p>	<p>18 ご飯 ブリの照り煮 小松菜五目和え 白菜白だし煮</p> <p>けんちん汁 イチゴムース</p> <p>さくら蒸し</p>	
<p>19 ご飯 肉豆腐 胡瓜塩昆布和え ピーマンツナ炒め 温泉卵 味噌汁 フルーツ缶とゼリー</p> <p>クリームコンフェ</p>	<p>20 ご飯 明太コロッケ スナッパカニマヨ和え もやし中華スープ煮</p> <p>味噌汁 いちご</p> <p>カットロール</p>	<p>21 鶏ごぼうご飯 鱈の蒲焼き 茄子のゴマ味噌和え 高野豆腐卵とじ</p> <p>味噌汁 オレンジムース</p> <p>シュークリーム</p>	<p>22 ご飯 鶏団子の中華あんかけ 南瓜サラダ キャベツかか煮</p> <p>味噌汁 りんご</p> <p>ミニワッフル</p>	<p>23 ご飯 ホイコーロー ほうれん草とぜんまいナムル 豆腐チゲ煮</p> <p>卵スープ サイダーゼリー</p> <p>薄皮パン</p>	<p>24 ご飯 カレイの煮つけ オクラエノキ和え 里芋と鶏コマの醤油バター炒め</p> <p>豚汁 みかん缶</p> <p>三角蒸し</p>	<p>当 25 岩国寿司 青梗菜しらす和え 煮菜</p> <p>清まし汁 ミックスフルーツ</p> <p>スイートポテト</p>	
<p>26 天津飯</p> <p>ほうれん草中華和え 中華3種盛り</p> <p>ワカメスープ 杏仁豆腐</p> <p>栗カステラ饅頭</p>	<p>27 ひじき炊き込みご飯 鯖の木の芽味噌かけ ポテトサラダ 絹さや甘辛煮</p> <p>清まし汁 オレンジ</p>  <p>ミニどら焼き</p>	<p>28 ご飯 牛焼き肉炒め 小松菜白和え 若竹煮</p> <p>つみれ汁 洋梨缶</p> <p>よもぎ蒸し</p>	<p>29 春の散らし寿司</p> <p>れんこん梅和え 豚バラ高菜炒め</p> <p>赤だし コーヒーゼリー</p> <p>桃山</p>	<p>30 菜飯 温玉肉うどん オクラおろし和え はんぺん明太焼き</p> <p>メロン</p> <p>ゆめパン</p>	<p>31 ご飯 鶏のから揚げ さつま芋きんとん 青梗菜キムチ炒め</p> <p>中華スープ プリン</p> <p>今川焼き</p>		