

献立表



	3/24(月)	3/25(火)	3/26(水)	3/27(木)	3/28(金)	3/29(土)	3/30(日)
朝	米飯 味噌汁(白菜・ブナピー) 里芋の含め煮 牛乳 梅干し	米飯 味噌汁(南瓜・葱) 白菜の煮浸し 牛乳 めんたい風味ソース	米飯 味噌汁(豆腐・なめこ) 肉じゃが 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(キャベツ・えのき) ぜんまい煮 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(厚揚げ・わかめ) 南瓜の含め煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(もやし・椎茸) 金平牛蒡 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(厚揚げ・えのき) 筑前煮 牛乳 鮭ふりかけ
	米飯 味噌汁(豆腐・葱) 温豚しゃぶ 角麩の煮物 メロンムース	米飯 味噌汁(玉葱・えのき) メバルの唐揚げ 筑前煮 フルーツ白玉	山菜ご飯 清汁(花麩・三つ葉) 手作りだし巻き玉子 南瓜の煮物 手作り豆乳小豆寒天	チョコレートバースティックパン ミネストローネ 海老カツ オレンジ	かき揚げ丼 味噌汁(豆腐・葱) 漬物 手作りいちごババロア 【三つ葉の日】	米飯 コーンスープ ホキのカレー粉焼き さつま芋とリンゴの甘煮 白菜サラダ	米飯 かき玉スープ 麻婆豆腐 さつま芋とリンゴの甘煮 春雨サラダ
	ゆかりご飯 清汁(切麩・貝割れ) 鯉大根 たこ焼き 春菊の和え物	米飯 わかめスープ 豚キムチ チヂミ ナムル	米飯 味噌汁(ほうれん草・もやし) 鶏肉の照焼 スナップエンドウの煮物 大根の中華サラダ	米飯 清汁(冬瓜・葱) 魚の中華餡かけ 白菜のスープ煮 ねばねばサラダ	米飯 味噌汁(小松菜・油揚げ) とんてき 蕪の煮物 ブロッコリーの胡桃和え	米飯 味噌汁(里芋・なめこ) 松風焼き 大根の餡煮 パイン缶	米飯 味噌汁(さつま芋・葉大根) 魚の木の芽焼き 里芋の柚子風味煮 黄桃缶
おやつ	小麦饅頭	ベルギーワッフル	黒糖丸ぼうろ	やわらかおかき (コーンポタージュ)	今川焼き	チョコバウムクーヘン	炭酸饅頭



さくらと「3(さ)×9(く)=27」の語呂合わせになることから、日本さくらの会が1992(平成4)年に制定した記念日。

桜の開花時期に重なることも由来のひとつされています。桜を通して、日本の歴史や文化に対する興味を高めようという日です。

※都合により変更する場合があります

★糖尿病食の方は小鉢が変更になります