

週間献立表

	3月18日 月曜日	3月19日 火曜日	3月20日 水曜日	3月21日 木曜日	3月22日 金曜日	3月23日 土曜日	3月24日 日曜日
朝食	和食 ご飯 大根の炒め物 キャベツの和え物 味噌汁 パン	ご飯 かぶの中華煮 オクラの和え物 牛乳 パン	ご飯 ウィンナーソテー 青菜の和え物 味噌汁 パン	ご飯 ピーマンのソテー 金時豆 牛乳 クリームエスカルゴ	ご飯 マカロニソテー きのこのボン酢和え 味噌汁 パン	パン 野菜のたまごとじ いんげんの和え物 牛乳 パン	ご飯 スープ煮 白菜の酢の物 味噌汁 パン
	洋食 大根の炒め物 果物 飲料	かぶの中華煮 果物 飲料	ウィンナーソテー 果物 飲料	ピーマンのソテー 果物 飲料	マカロニソテー 果物 飲料	野菜のたまごとじ 果物 飲料	スープ煮 果物 飲料
昼食	A ご飯が 主役の献立 	ご飯 きのこあんかけうどん 	塩梅カレーの目 	ご飯 にゅうめん 	ご飯 ごうきゅうがニョー 春のごはん/鯛のお造り 	ご飯 赤魚のごま焼き 	ご飯 玉子巻き寿司 
	B おにぎり 魚の煮付け 白菜和え物 具沢山汁	白和え	さつま芋サラダ 果物	春菊のわさび和え	若竹煮 菜の花のピーナツ和え すまし汁	南瓜の煮物 しろなのドレッシング和え 味噌汁	大根の煮物 青菜とキノコの和え物 すまし汁
* 麺類・カレー・シチュー・ハヤシライス等を選択された方には汁物はつきませんのでご了承ください。* 写真はイメージです。							
夕食	ご飯 鶏肉のバジル焼き スナップソテー じゃが芋サラダ コーンスープ	ご飯 ツナ玉焼き 五目煮 もやしのドレ和え コンソメスープ	ご飯 散らし寿司 なすの甘辛炒め しろ菜のおかか和え 味噌汁	ご飯 ジャージャン豆腐 キャベツの煮浸し いんげんのごま和え 中華風コーンスープ	ご飯 和風ロールキャベツ もやしのソテー ほうれん草のツナサラダ 味噌汁	ご飯 鶏肉とごぼうのしぐれ煮 蓮根のソテー ブロッコリーの和え物 すまし汁	ご飯 カニクリームコロッケ 炒り豆腐 青梗菜のマヨ和え 味噌汁

仕入れの都合上、献立が変更する場合がございます。ご了承くださいませようよろしくお願い致します。



■春分の日■

日本の国民の祝日の一つであり、祝日法により天文観測による春分が起る春分日が選定され休日とされる。しばしば昼が長くなって「昼と夜の長さが等しくなる日」といわれますが、実際は昼の方が少し長いです。古来、人々はこの日を春の訪れを祝う日としていました。それと同時に祖先に感謝をするお祭りを行い、この風習は農村部で長く続いてきました。その後1948年に、古来から伝わる自然に感謝する日「自然を称え将来のために努力する日」と法律で定められましたが、現在でも、春分の日という「お彼岸」のイメージが強く残っています。