



# 献立表



ス・パ・ー・コ・ト豊中桃山台

		3/30 (月)	3/31 (火)	4/1 (水)	4/2 (木)	4/3 (金)	4/4 (土)	4/5 (日)
朝食	和食	ご飯 きのこの和え物 チンゲン菜のさっと煮 味噌汁	ご飯 マカロニサラダ かぶの和え物 味噌汁	ご飯 春菊和え物 しろ菜の中華風煮浸し 味噌汁	ご飯 オムレツ 茄子の煮浸し 味噌汁	ご飯 れんごんの煮物 小松菜の和え物 味噌汁	ご飯 ドレッシング和え ちくわの炒め物 味噌汁	ご飯 カリフラワー土佐煮 スパゲティサラダ 味噌汁
	洋食	食パン きのこの和え物 果物 飲料	食パン マカロニサラダ 果物 飲料	食パン 春菊和え物 果物 飲料	牛乳パン オムレツ 果物 飲料	食パン 小松菜の和え物 果物 飲料	パン ドレッシング和え 果物 飲料	食パン ちくわの炒め物 果物 飲料
昼食	A	ご飯 なす味噌炒め 	ご飯 八幡浜ちゃんぼん 	ご飯 鶏の照り焼き 	ご飯 カレーライス 	桜散らし寿司 	ご飯 きつねうどん 	ご飯 オムライス 
		里芋の土佐煮 白菜サラダ 味噌汁	冬瓜の煮物 <b>愛媛グルメ</b>	菜の花の煮浸し ナムル すまし汁	スナップサラダ 果物	高野豆腐、肉巻き 筑前煮 すまし汁 デザート <b>ごちそうメニュー</b>	茄子の煮物 しろ菜のドレッシング和え	桜のドレッシング和え 果物 コンソメスープ <b>たまごの日</b>
	B					豚と冬瓜の煮物 		
						ひじき煮 漬物 すまし汁		
夕食	ご飯 白身魚の塩麴焼き れんごんの金平 かぼちゃサラダ 味噌汁	ご飯 五目卵焼き 大根の炒め物 小松菜和え物 すまし汁	ご飯 鯖のネギ味噌焼き じゃが芋煮 わかめの酢の物 すまし汁	ご飯 肉吸い 南瓜の煮物 かぼちゃのごま和え	ご飯 赤魚のムニエル かぶのトマト煮 白菜和え物 コンソメスープ	ご飯 鶏のマスタード焼き 切干大根炒め 春菊ポン酢和え すまし汁	ご飯 豆腐の加加あん きのこの野菜煮 春雨サラダ 中華スープ	



### ■ちゃんぼん■

「ちゃんぼん」という言葉の由来は諸説ありますが、「中国の福建語で簡単な食事を意味する喰飯（シャンボン）という言葉がなまって生まれた」や、「ポルトガルの言葉でごちゃまぜにするという意味を持つチャンボンという言葉からきた」という説が代表的です。

写真・イラストはイメージです。