



献立表



ス・パ・ー・コ・ト豊中桃山台

		3/23 (月)	3/24 (火)	3/25 (水)	3/26 (木)	3/27 (金)	3/28 (土)	3/29 (日)
朝食	和食	ご飯 ポテトサラダ スナップの和え物 味噌汁	ご飯 ほうれん草のさっぱり和え ハムソテー 味噌汁	ご飯 かっぱサラダ マカロニソテー 味噌汁	ご飯 しろ菜の煮浸し 茄子の和え物 味噌汁	ご飯 オイスターソテー 厚焼き卵 味噌汁	ご飯 小松菜の和え物 ちくわの炒め物 味噌汁	ご飯 かぶのドレ和え オムレツ 味噌汁
	洋食	食パン ポテトサラダ 果物 飲料	食パン ほうれん草のさっぱり和え 果物 飲料	食パン かっぱサラダ 果物 飲料	レーズンドッグ しろ菜の煮浸し 果物 飲料	食パン オイスターソテー 果物 飲料	パン 小松菜の和え物 果物 飲料	食パン かぶのドレ和え 果物 飲料
昼食	A	ご飯 塩ラーメン 	ご飯 木の葉丼 	塩梅カレー 	ご飯 野菜あんかけうどん 	ご飯 おろしヒレカツ 	ご飯 きじ焼き丼 	ご飯 肉野菜炒め 
		小松菜の和え物	いんげんサラダ 里芋のおかか煮 味噌汁	きのこのソテー 果物 塩梅カレー	青菜ごま和え	菜の花と湯葉の煮浸し トマトサラダ 粕汁 ごちそうメニュー	厚揚げの炒め煮 果物 すまし汁 鶏の日	大根の旨煮 春菊和え物 すまし汁
	B					ご飯 ポークチャップ 		
		菜の花と湯葉の煮浸し 切干大根 赤だし						
夕食	ご飯 豆腐の中華風炒め 切干大根 オクラの和え物 すまし汁	ご飯 白身魚のバター醤油焼き わかめサラダ うぐいす豆 すまし汁	ご飯 魚の西京焼き 大根の煮物 スナックイソウ和え物 味噌汁	ご飯 鶏肉の柚子焼き じゃが芋ソテー おひたし コンソメスープ	ご飯 魚の照り焼き 南瓜の煮物 かろおかか和え すまし汁	ご飯 ツナ玉焼き さつま芋の煮物 ブロッコリー和え物 味噌汁	ご飯 さわらの煮付け 高野豆腐の煮物 きのこのソテー 味噌汁	



■カツ■

とんかつや串カツの「カツ」という言葉は、英語の「カツレツ」が略された言葉です。その語源は「骨付き背肉」を意味するフランス語の「cotelette (コートレット)」に由来しています。明治初期頃に日本へ伝わったカツレツが、食文化に合わせて独自のスタイルを確立し「カツ」として日本の洋食文化に定着しました。

写真・イラストはイメージです。