



献立表



スパー・コート豊中桃山台

		4/6 (月)	4/7 (火)	4/8 (水)	4/9 (木)	4/10 (金)	4/11 (土)	4/12 (日)
朝食	和食	ご飯 しろ菜ソテー おかか和え 味噌汁	ご飯 ポテトサラダ ブロッコリーソテー 味噌汁	ご飯 白菜の煮浸し 青菜サラダ 味噌汁	ご飯 かぼちゃサラダ 厚揚げの炒め物 味噌汁	ご飯 ブロッコリーソテー ひじき煮 味噌汁	ご飯 オムレツ かひろーサラダ 味噌汁	ご飯 しろ菜和え物 マカロニサラダ 味噌汁
	洋食	食パン しろ菜ソテー 果物 飲料	食パン ポテトサラダ 果物 飲料	食パン 白菜の煮浸し 果物 飲料	レーズンパン かぼちゃサラダ 果物 飲料	食パン ブロッコリーソテー 果物 飲料	パン オムレツ 果物 飲料	食パン しろ菜和え物 果物 飲料
昼食	A	ご飯 春巻き 	ご飯 わかめそば 	アサリの炊き込みご飯 魚の生姜煮 	ご飯 魚の照り焼き 	ピビンバ 	おにぎり ジャーチャー麺 	ご飯 鮭のピリ辛焼き 
	B	シュウマイ 胡瓜の酢の物 中華スープ 春巻きの日	菜の花の甘酢和え 	なすのソテー 春菊の昆布和え すまし汁 貝の日	ピーマンの炒り煮 ほうれん草のおひたし 味噌汁	チャプチェ 大根サラダ 中華スープ 杏仁豆腐  ごちそうメニュー	おにぎり ジャーチャー麺 	大豆の煮物 キャブツ梅和え すまし汁
夕食	ご飯 鶏つくね焼き 冬瓜の煮物 青梗菜和え物 味噌汁	ご飯 鯖の塩焼き 煮奴 オクラの和え物 味噌汁	ご飯 カニ玉風 含め煮 小松菜和え物 中華スープ	ご飯 鶏のマスクド焼き さつまいもきんぴら いんげんの和え物 すまし汁	ご飯 豚肉オイスター炒め かぶの炒め物 春雨サラダ 味噌汁	ご飯 アジの竜田揚げ 高野豆腐の煮物 里芋のサラダ すまし汁	ご飯 豚肉の生姜炒め 冬瓜のあんかけ 菜の花サラダ 味噌汁	

仕入の都合上、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お願い致します。



■ピビンバ■

ピビンバは韓国を代表する混ぜご飯料理で、「ピビム（混ぜる）」と「パプ（ご飯）」を組み合わせた言葉に由来します。その起源は諸説あり、「朝鮮時代の農村の収穫期に手早く栄養を摂取するため、残り物の野菜や肉を混ぜて食べたのが始まりとされている」説や、「祭祀後の供え物を混ぜて食べる習慣から生まれた説」等があります。

写真・イラストはイメージです。