



献立表



スパー・コート豊中桃山台

	4/20 (月)	4/21 (火)	4/22 (水)	4/23 (木)	4/24 (金)	4/25 (土)	4/26 (日)
朝食	和食 ご飯 春菊和え物 オムレツ 味噌汁	ご飯 マカロニソテー 小松菜の和え物 味噌汁	ご飯 野菜炒め パンプキンサラダ 味噌汁	ご飯 もやしの炒め物 オクラ和え物 味噌汁	ご飯 かぶの炒め煮 しろ菜の和え物 味噌汁	ご飯 小松菜のソテー うずら豆 味噌汁	ご飯 カリフラワーのドレ和え スクランブルエッグ 味噌汁
	洋食 食パン 春菊和え物 果物 飲料	食パン マカロニソテー 果物 飲料	食パン 野菜炒め 果物 飲料	ツイストパン もやしの炒め物 果物 飲料	食パン かぶの炒め煮 果物 飲料	パン 小松菜のソテー 果物 飲料	食パン カリフラワーのドレ和え 果物 飲料
昼食	A 塩梅カレー 	ご飯 牛肉のしぐれ煮 	ご飯 太刀魚の山椒焼き 	おにぎり 豚汁うどん 	海鮮散らし 	ご飯 メンチカツ 	ご飯 マーボー豆腐 
	小松菜のドレ和え 果物  塩梅カレー	冬瓜の炒め煮 青梗菜の中華和え 味噌汁	ひじき煮 ほうれん草のしらす和え 味噌汁	カリフラワーサラダ	炊き合わせ 水ようかん 赤だし  ごちそうメニュー	冬瓜の煮物 ピーマン炒め すまし汁	水餃子 もやしナムル 中華スープ 中華の日
	B				ご飯 たらのコーンマヨ焼き 		
					炊き合わせ 漬物 赤だし		
夕食	ご飯 鮭△ニエル 南瓜洋風煮 ピーマンのうま塩和え コンソメスープ	ご飯 カレーの煮付け がんもの煮物 菜の花の辛子和え 味噌汁	ご飯 柳川風 アスパラソテー うぐいす煮豆 すまし汁	ご飯 和風0-ルキヤバツ さつま芋炒め わかめサラダ すまし汁	ご飯 赤魚の粕漬焼き 根菜煮 南瓜サラダ 味噌汁	ご飯 五目たまご焼き じゃがいも山椒煮 胡瓜ドレ和え 味噌汁	ご飯 鯖のみぞれ煮 茄子のソテー ほうれん草の和え物 すまし汁

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願致します。



■散らし寿司■

散らし寿司の起源については、いくつか説がありますが、江戸時代初期に備前岡山の初代藩主が、庶民に質素儉約を命じてお祭りごと以外の食事を「一汁一菜」とした際に、それに反発した庶民が、魚や野菜をご飯に混ぜ込んで見た目を「一菜」とした、という説が有力とされています。

写真・イラストはイメージです。