

2019年3月のメニュー

月	火	水	木	金
				1
				レンコン肉詰めフライ カレー炒め(キャベツ、 玉葱、人参、ピーマン) 春雨サラダ (春雨、ミックスベジタブル) いちごプチケーキ
4	5	6	7	8
アジの南蛮漬け(アジ、 玉葱、人参、ピーマン) ひじき煮(ひじき、 グリーンピース) みかん缶	カツの和風あんかけ (トンカツ、卵、 グリーンピース) キャベツサラダ (キャベツ、人参) いちご杏仁豆腐	ミートソーススパゲティ (スパゲティ、ミートソース、 玉葱) ワッフルポテト チンゲン菜のお浸し りんご缶	チンジャオロース(豚肉、 玉葱、たけのこ、ピーマン) 野菜春巻 白菜のコンソメ煮 (白菜、人参) パイン缶	エビカツ ほうれん草ソテー (ほうれん草、玉葱) レンコンの金平 (レンコン、人参) 杏仁豆腐
11	12	13	14	15
焼肉風(豚肉、キャベツ、 玉葱、人参、ピーマン) 揚げギョーザ 黄桃缶	サバの塩焼き 野菜炒め(キャベツ、 玉葱、ピーマン) 茄子の煮浸し プチゼリー	ハンバーグ 枝豆ソテー(枝豆、玉葱) 人参の胡麻和え 白桃缶	チキンカツ 小松菜ソテー (小松菜、玉葱) 大根サラダ(大根、ワカメ) カスタードプチケーキ	筑前煮(鶏肉、大根、 人参、レンコン、椎茸、 グリーンピース) ブロッコリーのツナ和え みかん缶
18	19	20	21	22
肉じゃが(豚肉、玉葱、 じゃが芋、人参、 糸こんにゃく、グリーンピース) 小松菜のお浸し チーズ	鶏の唐揚げ ビーフンと野菜の炒め物 (ビーフン、キャベツ、 玉葱、人参、キクラゲ) ひじき煮(ひじき、あげ) マンゴープリン	ポークチャップ(豚肉、 玉葱、椎茸、平茸、 マッシュルーム、ミックスベジタブル) うずまきポテト インゲンの胡麻和え 洋梨缶	春分の日	いわし磯辺フライ 玉葱とコーンのソテー 春雨サラダ(春雨、ワカメ) プチゼリー
25	26	27	28	29
カニクリームコロッケ スパゲティソテー (スパゲティ、玉葱) ほうれん草の中華和え (ほうれん草、人参) 白桃缶	マーボー豆腐(豆腐、 鶏肉、椎茸、たけのこ、 玉葱) 菜の花のお浸し (菜の花、人参) パイン缶	メンチカツ インゲンソテー (インゲン、玉葱) マカロニサラダ (マカロニ、ミックスベジタブル) プチビスケット	白身魚の野菜あんかけ (ホキ、玉葱、人参、 ピーマン) 切干大根煮 (切干大根、あげ) いちご杏仁豆腐	豚肉の生姜炒め(豚肉、 玉葱、ピーマン) 野菜棒餃子 白菜のおかか和え みかん缶

*本献立は仕入れの都合により多少変更することがございます。ご了承ください。