

2021年3月

献立表

さくらデイサービスセンター

日	月	火	水	木	金	土
	1	2	3	4	5	6
	赤飯 天ぷら かつおのたたき 春菊としめじの浸し かき玉汁	鱈のパン粉焼き 蓮根のきんぴら スパゲティサラダ ごはん コンソメスープ	ひなちらし寿司 菜の花の辛子和え すまし汁 紅梅もち	鶏の治部煮 ほうれん草の白和え 金時豆 ごはん 味噌汁	ビーフシチュー ブロッコリーのサラダ ごはん 漬物 フルーツ	秋刀魚の塩焼き ふわふわ豆腐の煮物 白菜と春菊の浸し ごはん 味噌汁
7	8	9	10	11	12	13
	トルコライス 野菜サラダ コンソメスープ 珈琲ゼリー	鶏飯 エビチリ ビーフンサラダ 鶏スープ フルーツ	焼き肉風炒め物 茄子の煮浸し ブロッコリーの辛子和え ごはん 味噌汁	天ぷら ほうれん草とえのきの胡麻和え ごはん 味噌汁 漬物	カレーの煮付け 蓮根の挟み揚げ ゆず大根 ごはん のっぺい汁	あさりごはん 卵あんかけうどん 長芋の和え物 水ようかん
14	15	16	17	18	19	20
	八宝菜 三角春巻き 胡瓜のザーサイ和え ごはん ワカメスープ	海老フライ 切り干し大根煮 ねばねば和え ごはん 味噌汁	ホキの西京焼き こんにゃくと蓮根のピリ辛煮 蒸し鶏としめじのおろし和え ごはん 味噌汁	三色丼 里芋サラダ 味噌汁 フルーツ	サラダ巻き いなり寿司 茄子海老詰めの煮合わせ 赤だし 抹茶水ようかん	肉豆腐 ゆばと青梗菜の炒め煮 ごはん 味噌汁 漬物
21	22	23	24	25	26	27
	鶏の梅照り焼き うまい菜の煮浸し ポテトサラダ ごはん 味噌汁	鯖の煮付け 茄子の田楽 蓮根の甘酢和え ごはん すまし汁	天ぷら 小松菜としらすの山椒和え ごはん 味噌汁 佃煮	炒り鶏 ほうれん草の菜種和え きやら落 ごはん 味噌汁	ちまき 塩ラーメン 甘酢肉団子 フルーツ	あぶり焼きチキンのカレー 海藻サラダ 福神漬け フルーツゼリー
28	29	30	31			
	鮭の幽庵焼き ぜんまいの煮物 春雨の酢の物 ごはん 味噌汁	山菜ごはん たぬきそば 胡瓜の酢味噌和え 漬物	親子丼 オクラのおかか和え 味噌汁 ほうじ茶プリン			

※ メニューは変更になる場合があります。