平成２８年　3月　献　立　表

みずべの杜デイサービス

	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
献立		太巻き寿司・うどん かき揚げ・たらの芽天ぷら 金時豆の甘煮 小松菜お浸し 黄桃	せりごはん・澄まし汁 肉じゃが 茶碗蒸し 白菜サラダ バナナ・漬け物	【桃の節句メニュー】 海鮮ちらし寿司・澄まし汁 炒り鶏 菜の花お浸し いちご・漬け物	ご飯・味噌汁 豚肉のヒレカツ 切り干し大根炒め煮 ホットサラダ ヨーグルト・漬け物	ご飯・味噌汁 豚肉とごぼうのあっさり炒め 大根のピリ辛炒め キャベツの辛和え 夏みかん・漬け物
おやつ		マドレーヌ	マドレーヌ	ひなまんじゅう	さくら餅	さくら餅
	7	8	9	10	11	12
献立	ご飯・けんちん汁 たら南蛮漬け さつま芋レモン煮 ササミ胡麻酢あえ キウイフルーツ・漬け物	ご飯・味噌汁 鮭のホイル焼き 竹輪の煮付け 葱ぬた いちご・漬け物	ご飯・味噌汁 豚肉生姜焼き 車麩の煮付け トマトと青じそのサラダ ヨーグルト．漬け物	ご飯・ひもかわ汁 豚の角煮 かぼちゃの含め煮 しょうが和え みかん缶・漬け物	ごはん・すいとん たまご巻き蒸し 菜の花入り卯の花 キャベツとツナのサラダ キウイフルーツ・漬け物	ご飯・とろろ汁 赤魚の煮付け 三色稲荷揚げ煮 かき菜マヨネーズ和え りんご
おやつ	ももいろようかん	ももいろようかん	ふかし芋	ふかし芋	フレンチトースト	フレンチトースト
	14	15	16	17	18	19
献立	ご飯・わかめスープ 酢豚 京風焼売 ホタテのサラダ 夏みかん・漬け物	ご飯・味噌汁 千草焼き じゃがいも カレー煮 もやしのお浸し オレンジ・漬け物	山菜御飯・味噌汁 さわらのさんしょう焼き こんにゃく炒め かき菜と芹の胡麻和え ライチジュレ	ご飯・味噌汁 おでん きんぴら 中華サラダ バナナ・漬け物	ご飯・豚汁 刺身（まぐろ・甘エビ） 鶏肉の旨煮 酢の物 黄桃	煮ぼうと 花豆の甘煮 野菜ごまあえ いちご
おやつ	おやき	おやき	中華まんじゅう	中華まんじゅう	煮りんご	煮りんご
	21	22	23	24	25	26
献立	ご飯・味噌汁 まぐろの刺身 湯豆腐 ごぼうサラダ いちご	せりご飯・味噌汁 カラスガレイの照り焼き ふろふき大根（蕗味噌） かき菜のお浸し りんご・漬け物	ご飯・つみれ汁 豚肉の柳川煮 ひじきと大豆の煮物 柚香和え オレンジ・漬け物	とろろそば 揚げ出し豆腐 ササミ菜種和え 黄桃・漬物	三色丼 澄まし汁 大根のふかひれスープ煮 五色辛子和え メロンゼリー・漬け物	ご飯・みそ汁 鶏の唐揚げあんかけ 薩摩芋甘辛煮 白あえ バナナ・漬け物
おやつ	ぼた餅	ぼた餅	ぼた餅	寒天黒蜜がけ	寒天黒蜜がけ	寒天黒蜜がけ
	28	29	30	31		
献立	稲荷寿司・そば かき揚げ・たらの芽天ぷら 大豆と昆布の甘煮 きゅうりの甘酢漬け みかん缶	ごはん・豚汁 擬製豆腐 わらびの炒り煮 ひじきのサラダ キウイフルーツ・漬け物	焼きそば 卵と椎茸のスープ 南瓜の肉あんかけ コンビネーションサラ いちご	ご飯・野菜スープ おろしハンバーグ うどとベーコン炒め 卵サラダ ヨーグルト・漬け物	＊３／３は桃の節句メニューになります。 **＊21～23日は春のお彼岸でぼた餅を提供します。** **＊3月から春らしい献立が増えるのでおたのしみに。**	
おやつ	ヨーグルトケーキ	ヨーグルトケーキ	栗蒸しパン	栗蒸しパン		