	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
日付	73-20	702	3.22	1 322		18
<u> </u>						赤飯
						焼肉風
						ほうれん草とちりめんのピーナツ和え
昼食						あげまきの煮物
		l				味噌汁
	都合により献立が変更になる場合がございます。ご了承下さい。					小恒月
も は か		<u> </u>				 抹茶プリン 紅茶
おやつ 日付	3日	4⊟	5日	6日	7日	
עום	木の葉丼	御飯	 散らし寿司	御飯	御飯	御飯
昼食		, , , , ,		1		1,
	胡瓜とささみの酢の物	白身魚のムニエル	小松菜と油揚げの煮浸し	豚肉の味噌マヨ炒め	湯葉ひろうすの炊き合わせ	鶏肉の塩麹蒸し
	切干大根の煮物	マカロニサラダ	フルーツ	ブロッコリーとツナのサラダ	うまい菜と鶏肉の炒め物	キャベツとかまぼこの土佐酢和え
	味噌汁	蓮根と鶏肉の煮物	茶碗蒸し	高野豆腐の煮物	フルーツ	絹揚げと豚肉の煮物
		吸い物		吸い物	味噌汁	味噌汁
		漬物		漬物	漬物	漬物
おやつ	きんつば 煎茶	マドレーヌ 紅茶	ワッフル 紅茶	アップルパイ 紅茶	レアチーズケーキ 紅茶	きなこシフォンケーキ 紅茶
日付	10⊟	11日	12日	13⊟	14⊟	15⊟
昼食	炊き込みご飯	御飯	御飯	キーマカレー	御飯	牛すき丼
	シマホッケの塩焼き	ちゃんぽん麺	ミンチカツ	キャベツとコーンのサラダ	さばの味噌煮	アスパラと平天の香味和え
	白菜と平天のピーナツ和え	しろなと椎茸の煮浸し	つぶつぶ(長野県郷土料理)	フルーツ	胡瓜とささみのごま酢和え	大根と小えびの炒め物
	高野豆腐のサイコロ煮	フルーツ	フルーツ	漬物	いかの袱紗焼き	味噌汁
	味噌汁	漬物	吸い物		味噌汁	
			漬物		漬物	
おやつ	ほうじ茶プリン 紅茶	たい焼き 煎茶	紅茶パウンドケーキ 紅茶	田舎まんじゅう 煎茶	カフェマドレーヌ 紅茶	パウンドケーキ 紅茶
日付	17日	18⊟	19⊟	20⊟	21日	22日
昼食	御飯	御飯	御飯	御飯	鮭と卵の二色丼	御飯
	黄金カレイの揚げ浸し	さわらの柚庵焼き	五目うどん	豚肉の山椒煮	茎わかめの煮物	さばの塩焼き
	胡瓜と貝柱の酢の物	ほうれん草と油揚げの豆乳和え	白菜と豚肉の炒め煮	ブロッコリーとささみのサラダ	白菜とかまぼこのナムル	もやしとアスパラのごま和え
	大豆煮豆	筍と豚肉の味噌煮	たたきごぼう	卯の花	味噌汁	南瓜の煮物
	味噌汁	吸い物	漬物	味噌汁		味噌汁
	清 物	漬物		漬物		漬物
おやつ	どら焼き 煎茶	柿ミックスゼリー 紅茶	チョコレートケーキ 紅茶	やわらか餅みたらし風 煎茶	ココアシフォンケーキ 紅茶	お茶まんじゅう 煎茶
日付	24日	25日	26日	27日	28日	29日
昼食	御飯	オムライス	御飯	御飯	御飯	御飯
	さんまの焼き浸し	スパイシーチキン	 豚肉の塩だれ炒め	鯵の若狭焼き	白身魚のハーブ焼き	肉団子の中華あんかけ
	ほうれん草と平天のたらこ和え		ごま豆腐	白菜と油揚げの炒め煮	青梗菜と竹輪のねりごま和え	うまい菜と干瓢の煮浸し
	蓮根と油揚げの煮物	コンソメスープ	青梗菜とかまぼこの煮浸し	フルーツ	里芋と鶏肉の煮物	フルーツ
	味噌汁		吸い物	味噌汁	味噌汁	味噌汁
	清物 清物		漬物	清物 清物	漬物	清物 []
おやつ	^{浸物} チョコババロア 紅茶	カップケーキ 紅茶	やわらか餅ぜんざい 煎茶	^{倶彻} 今川焼き 煎茶	もちつき	^{貫彻} 手作りプリン 紅茶
00 VO J	ノココ/ハロゲ 科ボ	カップソーイ 私米	で170万町に7000 黒米	フ川焼き 窓ボ	しりして	ナドツノソノ 科ボ