

# 移行食の献立表

日	月 12 26	火 13 27	水 14 28	木 1 1	木 15 15	金 16 30	土 3・17・31
午前	切干大根のビビンバ ポテトサラダ 豚汁	玄米ご飯 カリカリしゅうまい 春雨サラダ 沢煮椀	きつねうどん(14日) けんちんうどん(28日) 鮭ときのこのかき揚げ きゅうりとわかめの酢の物	夕焼けご飯 かじきとポテトのケチャップ煮 和風ごぼうサラダ 白菜の味噌汁	ピースご飯 かじきとポテトのケチャップ煮 和風ごぼうサラダ キャベツの味噌汁	ご飯 豚肉と白菜の豆乳煮 ほうれん草のサラダ ミネストローネ	ツナトマトスパゲティ じゃが芋のさっぱりきんぴら ブロッコリーのマヨネーズ和え キャベツのスープ
午後	牛乳 大学芋 デコポン 野菜スープ	牛乳 いちご きな粉ラスク(13日) ココアラスク(27日) 野菜スープ	牛乳 じゃがもち りんご 野菜スープ	牛乳 メロンパン風クッキー 清見オレンジ 野菜スープ	牛乳 人参ホットケーキ 清見オレンジ 野菜スープ	牛乳 カレー味のお焼き バナナ 野菜スープ	牛乳 コーンフレーク 清見オレンジ 野菜スープ
	月 5 19	火 6 20	水 木 7 29	木 8 22	金 9 23	土 10 24	金 2 ひなまつり
午前	玄米ご飯 かじきのねぎ味噌焼き パリパリサラダ 南瓜の味噌汁(5日) さつま芋の味噌汁(19日)	もやし味噌ラーメン(6日) 和風スパゲティ(20日) タンドリーチキン ブロッコリーのおかか和え 白菜スープ(20日)	納豆ご飯 鯖の塩こうじ焼き 和風マカロニサラダ 大根の味噌汁(7日) じゃが芋の味噌汁(29日)	ご飯(8日) 玄米ご飯(22日) 里芋コロッケ カリコリサラダ なめこ汁(8日) 豆腐の味噌汁(22日)	玄米ご飯 ぶりの照り焼き じゃが芋と油揚げのサラダ のっぺい汁	和風チャーハン さつま芋サラダ トマト 大根のスープ	菜の花と鮭のちらし寿司 鶏肉の塩こうじ焼き 切干大根の白和え あさりの潮汁
午後	牛乳 バナナ おさつスティック(5日) ベーコンポテトパイ(19日) 野菜スープ	お茶 いちご わかめおにぎり 味噌汁	牛乳 清見オレンジ カルシウムラスク(7日) スイートパンプキン(29日) 野菜スープ	牛乳 りんご芋ようかん すめめ 野菜スープ	牛乳 スティック野菜 かぼちゃクッキー(9日) ひじきクッキー(23日) 野菜スープ	お茶 鮭おにぎり 清見オレンジ 味噌汁	お茶 豆乳ひしもち いりご ひなあられ
おたより	今月は年長児からのリクエストメニューで献立を立てています。						