

2025年03月11日~20日の献立

朝食

昼食

夕食

11日 (火)



大根と人参のそぼろ煮 厚揚げの醤油あんかけ







肉じゃか

野菜の柚子胡椒炒め

とんかつの玉子とじ

豆腐と春雨の旨煮

12日 (水)











鶏団子のトマトクリーム 田舎煮

豚肉と野菜のオイスター

さばの塩焼き 厚揚げの五目あんかけ

13日 (木)













ソーセージと野菜のカレ 南瓜煮 -煮込み

筑前煮

ニラと豚肉の味噌炒め

水餃子のカニ風あんかけ

あさりとほうれん草の玉 子とじ

14日 (金)













タラと野菜のクリーム風 肉シューマイ







はんぺんと野菜の田舎煮

15日 (土)

真鯛入りつみれの胡麻柚 里芋のそぼろあんかけ

豚肉とチンゲン菜の豆鼓 ビーフン炒め



16日 (日)











飛龍頭の含め煮

ラタトゥイユ

真あじのしそ巻き天ぷら おろしポン酢

キャベツと鶏肉の華風炒

唐揚げ

親子煮

がんもの含め煮

17日 (月)



あさりの中華丼の具





水餃子の香味ダレ







18日













(火)

しんじょと野菜の旨煮

南瓜のほっこり煮

イタリアンオムレツ

あさりとじゃが芋のピリ

蒸し鶏と茄子の味噌和え

19日 (水)











アジの生姜煮



20日

(木)







