

現場：孝楽園
 献立種類：保育(通常/A/B)
 年月日：2026年3月1日(日)～2026年3月31日(火)

＜ 献立表・保育 ＞

	月 2	火 3	水 4	木 5	金 6	土 7	
昼食	ごはん 清まし汁 赤魚の味噌焼き 冬瓜のあんかけ* フルーツ	菜の花ごはん* お吸い物 鶏の白だし焼き さといもサラダ フルーツ*	ごはん 味噌汁 蒸し鶏のネギだれ 春雨サラダ フルーツ	豚ごぼう丼* 味噌汁 コールスローサラダ* フルーツ	ごはん 味噌汁 鶏の南部焼き 小松菜の醤油和え* フルーツ*	ビビンパ丼 わかめスープ シュウマイ フルーツ*	
3時	ぼたぼた焼き	ゼリー	雪の宿	ゼリー	おかき	せんべい	
	9	10	11	12	13	14	
昼食	ごはん 味噌汁 鶏の煮付け 菜の花の和え物 フルーツ	ひき肉カレー コンソメスープ じゃこ入りポテト炒め フルーツ*	そばろ丼 味噌汁 五目ひじき フルーツ	ごはん お吸い物 白身魚のムニエル 若竹煮 フルーツ*	鶏ときのこのあんかけうどん コーンのソテー うずら金時豆 フルーツ* *おにぎり50g	麻婆豆腐丼 中華スープ シュウマイ フルーツ	
3時	ゼリー	おかき	ゼリー	雪の宿	せんべい	ぼたぼた焼き	
	16	17	18	19	20	21	
昼食	ポークハヤシライス コンソメスープ オニオンサラダ フルーツ	ごはん 中華スープ 家常豆腐 煮豆 フルーツ*	ミートスパゲティ コンソメスープ スナップエンドウとなすの和風サラダ フルーツ *おにぎり50g	ごはん 味噌汁 鶏の照焼き くだき青菜豆腐 フルーツ	ごはん 清まし汁 鱈の味噌焼き 切干大根の炒り煮 フルーツ	ごはん 味噌汁 赤魚の煮付け 炒り豆腐 フルーツ	
3時	おかき	ぼたぼた焼き	ゼリー	ゼリー	雪の宿	せんべい	
	23	24	25	26	27	28	
昼食	ごはん 味噌汁 たら味噌バター焼き 小松菜ともやしの和え物 フルーツ	ごはん 味噌汁 鶏肉のパン粉焼き 切干大根の炒り煮 フルーツ	あんかけうどん シュウマイ じゃが芋としめじのたらこ炒め フルーツ*	ごはん 味噌汁 松風焼き なすとしめじの中華和え フルーツ	ごはん 味噌汁 白身魚のカレームニエル ブロッコリーのツナ和え フルーツ*	ごはん 味噌汁 鶏肉のさっぱり煮 ひじきの炒り煮 フルーツ	
3時	ぼたぼた焼き	ゼリー	せんべい	おかき	ゼリー	雪の宿	
	30	31					<div style="font-size: 48px; font-weight: bold; color: white; background-color: #ffff00; padding: 10px; border-radius: 15px; display: inline-block;">3</div> <div style="font-size: 24px; font-weight: bold; color: white; background-color: #ffff00; padding: 5px; border-radius: 10px; display: inline-block;">March</div>
昼食	ごはん お吸い物 たら味噌バター焼き そらまめのおろし和え フルーツ*	カレーライス コンソメスープ キャベツとコーンサラダ フルーツ					
3時	ぼたぼた焼き	ゼリー					

*食材の仕入れの都合により、献立を変更する場合があります。