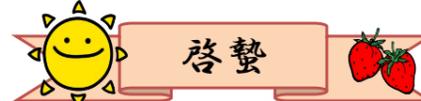


現場：浮間舟渡園
献立種類：常食



献立表



日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
御飯 炒り卵の花 セロリの浅漬け 味噌汁（じゃがいも） 黄桃缶	ゆかり御飯 白菜と竹輪の煮物 アスパラのマヨ醤油和え 味噌汁（小松菜） みかん缶	御飯 さつま揚げ炒め煮 納豆 白桃缶 牛乳	御飯 じゃが玉煮 きのこの香味和え 味噌汁（春菊） りんご缶	御飯 厚焼き卵 カリフラワーのサラダ パイン缶 牛乳	梅かつお粥 かぼちゃのそぼろあんかけ いんげんのサラダ 牛乳 洋梨缶	御飯 厚揚げと野菜の煮物 ピーマンのお浸し フルーツカクテル缶 ヨーグルト
ハヤシライス カリフラワーのシーザーサラダ パイン缶 牛乳	クリームパン カレイの香りチーズ焼き ほうれん草のサラダ 洋梨缶 牛乳	雑寿司 筑前煮 梅香り汁 菱形三色ゼリー	シーフードトマトスパゲッティ アスパラとピーマンのサラダ キウイフルーツ 牛乳	菜の花と桜えびの混ぜご飯 季節の天ぷら すまし汁（京花麩） いちご	赤飯 かじきの和風ソテー～オニオンソース 小松菜のおかか和え 味噌汁（豆腐） みかん缶	食パン 春野菜のオムレツ ブロッコリーとチーズのサラダ オニオンスープ 白桃缶
御飯 鱈の西京焼き キャベツと桜えびの炒め煮 蓮根ピーナッツ和え ゆずみそ	御飯 鶏の唐揚げ さつまいも含め煮 ブロッコリーの和え物 たくあん漬け	御飯 麻婆豆腐 冬瓜の含め煮 胡瓜の中華和え 鯛みそ	御飯 さば味噌煮 いんげんのバターソテー 大根サラダ しば漬け	御飯 すき焼き風煮 蓮根ピリ辛炒め キャベツとコーンのサラダ ザーサイ漬け	御飯 親子煮 かぶのたらこマヨネーズ和え 里芋の磯まぶし 赤じその実漬	御飯 鶏肉のおろしポン酢 大豆と蒟蒻の煮物 もやしとカニのサラダ のり佃煮
ババロアバニラ	ハーベストバタートースト	ひなあられ・甘酒	ブルーベリーケーキ	フルーチェピーチ	かっぱえびせん	くずまんじゅう（抹茶）
エネルギー 1516kcal 蛋白質 51.7g 脂質 36.7g 炭水化物 231.1g 食塩 5.8g	エネルギー 1523kcal 蛋白質 52g 脂質 44.3g 炭水化物 216.4g 食塩 5.6g	エネルギー 1522kcal 蛋白質 53.7g 脂質 29.1g 炭水化物 249.8g 食塩 5.2g	エネルギー 1529kcal 蛋白質 52.2g 脂質 44.2g 炭水化物 215.2g 食塩 5.6g	エネルギー 1514kcal 蛋白質 51.6g 脂質 41.2g 炭水化物 222.4g 食塩 6.2g	エネルギー 1513kcal 蛋白質 52.4g 脂質 37.4g 炭水化物 230.9g 食塩 5.8g	エネルギー 1534kcal 蛋白質 53.8g 脂質 37.6g 炭水化物 232.5g 食塩 6.2g

3月3日 ひなまつり って？
「上巳（じょうし）」「桃の節句」などと言われ、厄を人形に移した「流し雛」の風習がありました。
それから、雛人形を飾り女の子の健やかな成長と幸せを願う、現在の形となっています。

3月5日 啓蟄（けいちつ） って？
冬眠していた虫が春の訪れを感じ大地から出てくる頃。
まだまだ寒い時期ですが、一雨ごとに気温が上がり日差しも暖かくなってきます。