３月の献立

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
			1日 豚肉の韓国風 煮浸し おかか和え ご飯　わかめスープ （ジャムヨーグルト）	2日 五目玉子焼き なめ茸和え おから煮 ご飯　薩摩汁 （お雛ゼリー）	3日 ちらし寿司 海老あんかけ 煮豆 すまし汁 （お雛ケーキ）	4日 唐揚げ 大根の旨煮 白和え ご飯　味噌汁 （ミルクゼリー）
5日 肉豆腐 白滝の真砂和え お浸し ご飯　味噌汁 （どら焼き）	6日 魚の梅肉ソース サラダ ベーコン炒め ご飯　味噌汁 （キャラメルバナナ）	7日 親子丼 南瓜のバター焼き 胡麻和え ご飯　味噌汁 （ホットケーキ）	8日 海老玉 炒り豆腐 肉入りきんぴら ご飯　味噌汁 （フレンチトースト）	9日 鶏の磯部揚げ 三目豆 じゃが芋の甘辛煮 ご飯　味噌汁 （小倉白玉）	10日 肉じゃが 三色ナムル 茄子炒め ご飯　味噌汁 （おしるこ）	11日 鶏肉のピリ辛焼き さつま芋のレモン煮 胡麻和え ご飯　味噌汁 （抹茶ゼリー）
12日 魚のムニエル きのこ煮 わかめ和え ご飯　味噌汁 （チーズトースト）	13日 麻婆豆腐 ナムル 南瓜ソテー ご飯　スープ （ミルク葛餅）	14日 桜おこわ 煮しめ 五色炒り玉子 お浸し　味噌汁 （りんごの甘煮）	15日 鶏肉のピーナッツ煮 わかめサラダ 大根の煮浸し ご飯　コーンスープ （抹茶どら焼き）	16日 鮭チャンチャン焼き 厚揚げの煮物 サラダ ご飯　すまし汁 （葛餅）	17日 豚肉の生姜焼き ひじきの炒り煮 からし和え ご飯　味噌汁 （ぼた餅）	18日 チンジャオロースー キャベツの甘酢 茸の昆布煮 ご飯　味噌汁 （ジャムヨーグルト）
19日 チーズハンバーグ サラダ ピリ辛煮 ご飯　味噌汁 （チョコバナナ）	20日 豚肉のオイスター炒め 磯和え 春野菜のさっと煮 ご飯　味噌汁 （ぼた餅）	21日 海老と豆腐のチリソー 切干大根の煮物 大根の梅酢 ご飯　スープ （フルーツヨーグルト）	22日 味噌つくね 南瓜の甘煮 青菜炒め ご飯　すまし汁 （バナナパンケーキ）	23日 五目おこわ 肉じゃが 胡麻和え 味噌汁　浅漬け （ぼた餅）	24日 ハムピラフ ポークビーンズ もやし炒め 玉子スープ （ミルク葛餅）	25日 魚の磯部揚げ 菜種和え じゃが芋の甘辛煮 ご飯　味噌汁 （バナナクリーム）
26日 豚肉のバター醤油焼 ツナひじきサラダ 煮豆 ご飯　スープ （リンゴの重ね煮）	27日 ジャーマンオムレツ キャベツサラダ 煮浸し ご飯　味噌汁 （ジャムサンド）	28日 豚肉のおろしのせ 玉子サラダ 人参しりしり ご飯　スープ （フルーツ）	29日 すき焼き風煮 菜種和え じゃが芋の炒り煮 ご飯　味噌汁 （抹茶白玉）	30日 焼きそば ポテトサラダい ひじきと竹輪の煮物 ご飯　味噌汁 （ジャムヨーグルト）	31日 ビーフシチュー 春雨サラダ 塩昆布和え ご飯 （チョコバナナ）	