



# 3月 祥水園 野原ダイニング献立表



【お知らせ】  
 3月3日のひな祭りのちらし寿司は、五條市にあるアスカグリーンファームさんの黒キクラゲを使った、野原ダイニングオリジナルのちらし寿司をご用意しております。  
 完全国産のキクラゲは中国産のキクラゲとは違った食感で、コラーゲンやビタミン、ミネラルが豊富です。是非ご注文下さい。

お問い合わせは  
 TEL : 0747-32-8739  
 FAX : 0747-32-8751

※当日注文は切※  
 昼食9時半、夕食13時半

日	月	火	水	木	金	土
◆◇弁当の価格について◆◇ 【昼】汁物あり…550円、汁物なし…500円 【夕】汁物あり…650円、汁物なし…600円 ※注意※ ●カレーライス等汁物のないメニュー・・・ 【昼】500円、【夕】600円 ●ごはんの大盛り希望の方は別途料金(+50円)をいただきます。 ※配達後2時間以内にお召し上がりいただきますようお願い致します。 ※弁当箱等紛失された場合、料金を頂戴することがございますのでご了承下さい。				1	●緑の習慣 2	ひな祭り 3
				ごはん 春いっぱいのおムレツ 大根と豚バラの甘辛煮 ひじきと枝豆のサラダ みそ汁 (春菊・油あげ)	ごはん 鶏の唐揚げ 白菜とキクラゲの煮物 ほうれん草の3色ナムル 味噌汁 (菜の花・わかめ)	黒キクラゲ入り春のちらし寿司 生揚げとワケギのみそ和え 吸物 (絹さや) 華まんじゅう
				ごはん 赤魚のネギ味噌焼き 里芋と鶏肉のうま煮 白菜と桜えびの和え物 豆腐と大葉のすまし汁	ごはん チンジャオロース チンゲンサイの炒り煮 豆腐とキュウリの糖こまサラダ ニラ玉スープ	カニ入りご飯 鰯の塩焼き じゃが芋とぜんまいの煮付け あげと卵の酢の物 すまし汁 (ほうれん草、湯葉)
4	5	6	7	8	9	10
ごはん 鶏肉のカレー煮 茄子と挽肉の生姜炒め なめこのおろしあえ レタススープ	ごはん 豚しょうが焼き ジャーマンポテト 法蓮草とコーンのマヨボソサラダ のっぺい汁	中華丼 春雨の中華サラダ かに玉スープ ミニケーキ (マンゴー)	ごはん 鰯の塩焼き キャベツと黒キクラゲの卵炒め ほうれん草と人参の浸し 味噌汁 (ニラ・モヤシ) 十五穀米	ごはん みんな大好き! えびフライ チンゲンサイとかにカマのうま煮 ポテトサラダ 絹さやと湯葉のスープ ごはん	ごはん 手作り豆腐ハンバーグ 白菜の柚子味噌煮 もやしのゴマヨソサラダ すまし汁 (菜の花)	海苔オカカご飯 鰯の塩焼き ゴボウの味噌 青菜のひじき和え 豚汁 ごはん
夕食 カレーの煮付け いんげんのバターソテー 白菜ごま和え 味噌汁 (菜の花・若布)	ごはん 牛肉のくす煮 小松菜と湯葉の煮浸し もやしとハムの和え物 みそ汁 (えのき)	ごはん 豆腐と鶏肉のみぞれ煮 野菜炒め 青菜のおかか和え みそ汁 (玉・ふ・油あげ)	豚肉のすき煮 インゲンと竹輪の金平 白和え (ひじき) 小松菜のコンソメスープ	牛肉とかぼちゃの野菜炒め 小松菜の卵とじ キャベツの辛し和え 味噌汁 (シメジ、油揚げ、若布)	ごはん 鶏のみそ煮 茄子カレー炒め 春菊とキャベツのおひたし ミニそば	鶏ケチャップ煮 ぜんまいの田舎煮 ほうれん草の湯葉和え 味噌汁 (キャベツ、油揚げ)
11	12	13	14	15	●黒の習慣● 16	17
ごはん 牛肉当座煮 大根のゴマ煮 サツマイモサラダ 吸物 (素麺)	ごはん 鶏肉の南蛮漬け 菜の花と小エビの卵とじ ちくわ辛子和え 小松菜と豆腐のスープ	カフェ風ハヤシライス 春キャベツのゴマヨソサラダ フチケーキ (いちご) 汁無	ごはん アンコール! ほっこりおでん カニかまの酢の物 味噌汁 (素麺) フチケーキ (ピーチ)	わかめご飯 鰯の真身焼き 里芋と人参の煮物 小松菜と桜えびの和え物 赤出し (茄子)	ひじきご飯 鰯の黒ゴマみそ焼き 茄子のそぼろあんかけ キノコのマリネ 卵豆腐とネギのすまし汁 ごはん	ごはん やわらかミートボール群豚 チンゲン菜のホタテ炒め 春雨サラダ 根菜スープ ごはん
夕食 赤魚の煮付け なすと豚肉の甘辛煮 三度豆の味噌和え すまし汁 (チンゲンサイ)	ごはん マーボ豆腐 肉団子と白菜の中華煮 ひじきの中華サラダ 水餃子	ごはん ゆで鶏の練り味噌かけ 高野豆腐とひじきの煮物 春雨酢の物 すまし汁 (マイタケ・豆腐)	ごはん アジフライ かぼちゃのそぼろ煮 三度豆の卵サラダ すまし汁 (ほうれん草、えのき)	ごはん 豚肉の柳川風煮 白菜と豚肉の煮物 もやしとキュウリのゆかり和え 味噌汁 (豆腐)	ごはん 鶏照り焼き 小松菜の卵とじ 白菜のユズ香和え 大根のしょうがスープ	さんまの塩焼き 厚揚げ野菜炒め 菜の花のごま和え 味噌汁 (小松菜・あげ)
18	19	20	21	22	●黄の習慣● 23	24
ごはん 鶏の紫煮 こんさ 小松菜のなめこ和え 白菜のミルクスープ	ごはん 煮込みハンバーグ ミニポリタン 菜の花のサラダ キノコ卵スープ	ごはん アンコール! 鰯のマヨボソホイル焼き 白菜のそぼろ煮 厚揚げのぬた和え 豆腐のスープ	ごはん 春野菜の塩麹炒め わけぎの卵とじ 路のおかかあえ 味噌汁 (三つ葉) お彼岸のぼたもち	大好評! 牛すじカレー キャベツのミモザサラダ フチケーキ (マンゴー) 汁無	春の親子どんぶり 大根と柚子のマリネ 吸物 (絹さや、豆腐) 桜のフチデザート	ごはん 牛肉と大根のどて煮風 ゆばの山椒煮 もみり 吸物 (素麺・三つ葉)
夕食 肉豆腐 ぜんまい炒め煮 オーロラポテトサラダ 味噌汁 (チンゲン菜・油)	ごはん カレーの味噌焼き 白菜と薩摩揚げの煮浸し ごまサラダ 吸物 (はんぺん)	ごはん 豚肉のおろし煮 茄子のみぞ炒め 小松菜辛子和え 湯葉と絹さやのかき玉スープ	ごはん 鰯のマヨネーズ焼き 筑前煮 (里芋) 酢の物 (チリメン) すまし汁 (えのき)	ごはん 豚肉ときこの味噌炒め 切干大根の炒め煮 ひじきと青じそのサラダ すまし汁 (菜の花、柚子)	ごはん 焼き鯖 チンゲン菜と小エビのソテー フロッコリーサラダ みそ汁 (南瓜・さつまいも)	ごはん がんもの煮物 もやしソテー キャベツのツナ和え 味噌汁 (マイタケ)
25	26	27	28	29	●赤の習慣● 30	31
ごはん サンマの生姜煮 じゃが豚大豆 ほうれん草とひじきのお浸し きのこ汁	ごはん 園長大好きメンチカツ キャベツ卵とじ 菜の花の柚子味噌和え のっぺい汁	ごはん 春野菜の掻揚げ 切干大根と豚肉の煮物 三度豆の梅おかか和え みそ汁 (白菜)	ごはん お袋の味肉じゃが チンゲン菜と小エビのソテー キャベツゆかり和え 味噌汁 (菜の花、卵)	おにぎり シーフード塩焼きそば 菜の花のからし和え 豆腐と大葉のスープ 桜のデザート	ごはん ボークチャップ かぼちゃの煮物 かにサラダ 白菜と卵のすまし汁 ごはん	ごはん すき焼き風煮 タケノコの山椒煮 小松菜と桜えびの和え物 赤出し (なめこ) ごはん
夕食 豚肉のスタミナ炒め ヒーマン甘辛煮 春菊と白菜の和え物 豆腐のすまし汁	ごはん 鶏肉のねぎソースかけ 大根のカニあんかけ ほうれん草のごま和え 味噌汁 (ニラ、玉ねぎ)	高野豆腐卵とじ かぼちゃ肉そぼろ 青梗菜辛子和え 粕汁	ごはん 白身魚のカレー焼き 茄子と豚肉の生姜炒め 豆腐サラダ すまし汁 (マイタケ)	ごはん インゲンと竹輪の金平 酢の物 (わかめ) 赤だし (なめこ)	鶏肉と野菜のうま煮 小松菜とさつま揚げの煮浸し ちりめんおろし大根 素麺みそ汁	鯖の塩焼き もやしの卵とじ キャベツのタルタルサラダ 吸物 (卵豆腐)