

行事食

		名称	実施月日	献立内容
春	1	雛祭り	3月	散らし寿司（鮭・いくら・紫蘇）、ふかひれあんかけ茶碗蒸し、菜の花辛子和え、蛤の澄し汁、桃のゼリー
	2	春分の日	3月	筍ご飯、鯖の味噌漬け焼き、炊き合わせ（蕨）、生ワカメの酢の物、独活の澄し汁、桜ゼリー
	3	お花見	4月	豆ご飯、マグロの照焼き、炊き合わせ、出し巻き卵、菜の花のナムル、じゅんさいの澄し汁、苺のせミルクゼリー
	4	子供の日	5月	洋風炊き込みご飯、ハンバーグおろしソースかけ、牛蒡サラダ（アスパラガス）、ミネストローネ、レアチーズケーキ
夏	5	入梅	6月	岩国寿司、新じゃがと帆立の煮物、青瓜とじゃこの酢の物、ゆで空豆、かき玉汁、金玉かん
	6	七夕	7月	枝豆ご飯、焼き魚（地物）、冬瓜と干海老の煮物、焼き玉蜀黍、鱧と胡瓜の梅肉和え、一口素麺汁（茗荷入り）、メロン
	7	土用丑の日	7月	ひつまぶし（鰻、錦糸卵、三つ葉）、タコの酢物、焼き茄子の味噌かけ、豆腐の澄まし汁、デラウエア
	8	お盆	8月	もふり飯（牛蒡、人参、枝豆入り）、精進揚げ（茄子・南瓜・蓮根・オクラ・薩摩芋）、胡麻豆腐、湯葉入汁、三次ピオーネ
秋	9	敬老の日	9月	赤飯、鯛の塩焼き（はじかみ）、炊き合わせ、里芋の毬栗揚げ、素麺瓜の生酢、のっぺい汁、梨
	10	秋分の日	9月	きのこご飯、魚の大和蒸し（かぼす）、生茄子の肉味噌かけ、酢の物（胡瓜、菊花）、菊花豆腐の澄し汁、スイートポテト
	11	体育の日	10月	栗ご飯、鮭のムース、春菊ときのこのベーコンソテー、茄子のひすい煮、とろろ芋（イクラのせ）、味噌汁、西条柿
	12	文化の日	11月	松茸ご飯、鰯の味噌付け焼き、素揚げ南瓜の煮物、ほうれん草のお浸し、茶碗蒸し、林檎のゼリー
冬	13	クリスマス	12月	チキンのホワイトソース、マセドニアンサラダ、ポタージュスープ、苺ケーキ
	14	大晦日	12月	天麩羅の盛り合わせ（海老・椎茸・はす・南瓜・紫蘇）、卵豆腐、大根の蟹あんかけ、一口年越し蕎麦、フルーツ
	15	元旦	1月	赤飯、鰯の照焼き、炊き合わせ、七福生酢（はす）、みぞれ汁（白身魚）、甘酒ゼリー
	16	お正月	1月	炊き込みご飯（蟹）、松風焼き、小松菜柚子和え、山芋いくらのせ、茶碗蒸し（穴子入り）、フルーツきんとん
	17	お正月	1月	蟹入り五目寿司、海老ちり、蕪のあんかけ、たたき牛蒡、澄し汁、きな粉プリン
	18	成人の日	1月	中華おこわ（くこの実入り）、白身魚フリッター、小松菜おろし和え、ポテトサラダ、茶碗蒸し、ヨーグルトと苺の2食ムース
	19	節分	2月	巻き寿司、鰯の蒲焼、青菜の菊花和え、山芋の白煮、なめこ汁、節分卵ポーロ
	20	バレンタイン	2月	チキンピラフ、蓮根とすり身の梅しそ揚げ、里芋の葛あんかけ、水菜の浸し、野菜スープ、ムース苺のせ

※ 平成26・27年度の実施献立を参考として記載