行事食

No	名称	実施月日	献立内容
	お花見弁当	4月上旬	筍ご飯、鯛の塩焼き　春キャベツの鳴門和え、炊き合わせ、ポテトサラダ、いちご
	こどもの日	5月5日	ケチャップライス、ハンバーグ、菜の花和え、キャベツスープ、プチゼリー（学童・幼児）
	七夕	7月7日	七夕そうめん、ほうれん草のおかか煮、野菜の煮物、スイカ、七夕ゼリー
	お月見	9～10月	栗ご飯、天ぷら、冷や奴、のっぺい汁、ぶどう・梨、十五夜ゼリー
	秋のお楽しみ弁当	10～11月	松茸ご飯、秋刀魚の塩焼き、焼き野菜、毬栗、大根おろし、小松菜和え、炊き合わせ、姫りんご
	クリスマス	12/24・25	ご飯、チキンから揚げ、ブロッコリー、ニンジンの甘煮、マセドアンサラダ、クリームシチュー、クリスマスケーキ
	大晦日	12月31日	年越しそば、いなり寿司、キャベツの甘酢和え、キウイ
	正月（1日）　朝	1月1日	ご飯、寿厚焼玉子、黒豆、絵巻かまぼこ、ねりきり
	正月（1日）　昼	1月1日	ご飯、鰤の照り焼き、栗きんとん、煮しめ、紅白なます、バナナ
	正月（1日）　夕	1月1日	赤飯、幕の内、菜の花和え、すまし汁
	節分	2月3日	ご飯、赤魚味噌煮、青菜おひたし、揚げ豆腐の五目あん、煮豆、節分ボーロ
	バレンタインデー	2月14日	ご飯、味噌幽庵焼き、煮物盛り合わせ、焼きなす、果物、バレンタインデザート
	ひな祭り	3月3日	五目すし、炊き合わせ、すまし汁、いちご、ひな祭りゼリー

※H30・R元年度の実施献立を参考として記載している