

行事食

		名 称	実施月日	献立内容
春	1	お 花 見	4 月上旬	散らし寿司、盛り合せ、煮しめ、菜の花和え、桜汁、桜もち、イチゴ
	2	昭 和 の 日	4/29	たけのこ飯、焼魚、春雨サラダ、清汁、わらびもち
	3	こ ど も の 日	5/5	鯛めし、含煮盛合せ、おろし和え、清汁、鯉幟饅頭
	4	母 の 日	5 月第 2 日曜	炊き込みご飯、カレイ塩焼、ごぼう味噌煮、清汁、クレープ
夏	5	入 梅	6 月	文豆飯、鮎の塩焼、南瓜含煮、トマト酢物、たで酢、清汁、水羊羹
	6	父 の 日	6 月第 3 日曜	ご飯、魚のゆかり焼、松花堂風、ごま和え、果物
	7	七 夕	7/7	ご飯、魚塩焼、冬瓜冷やしくずあん、七夕汁、西瓜、七夕ゼリー
	8	土 用 の 丑 の 日	7 月下旬	ご飯、魚の蒲焼、里芋そぼろあかけ、大根生酢、清汁
	9	平 和 記 念 日	8/6	ご飯、松風焼、南瓜含煮、小松菜辛子和え、もみじまんじゅう
	10	お 盆	8/15	散らし寿司、大根煮、吸物、白玉団子
秋	11	敬 老 の 日	9 月第 3 月曜	ふき寄せご飯、魚塩焼、炊き合わせ、清汁、紅白まんじゅう
	12	秋 分 の 日	9/23 頃	ご飯、秋刀魚の塩焼、炊き合わせ、茶碗蒸し、おはぎ
	13	目 の 愛 護 デー	10/10	ご飯、鯛の蒲焼、人参と南瓜炒煮、清汁、ビタミンゼリー
	14	お 祭 り	10 月下旬	松茸ご飯、魚塩焼、炊き寄せ煮、吸物、果物
	15	も み じ 狩 り	11 月上旬	ふき寄せご飯、もみじ焼き、風呂吹大根、酢物、吸物
	16	七 五 三	11/15	かおり飯、天ぷら、お浸し、吸物、牛乳寒
冬	17	冬 至	12 月下旬	ご飯、カレイ青じそ焼き、南瓜いとこ煮、かぶの柚子和え、果物
	18	ク リ ス マ ス	12/24	ご飯、ローストチキン、ミモザサラダ、ポタージュ、クリスマスケーキ
	19	大 晦 日	12/31	ご飯、魚のおろし煮、炒り豆腐、年越しそば
	20	正 月（1 日）・朝	1/1	ご飯、盛合せ、数の子、清汁、鉄扇羊羹、牛乳
	21	正 月（1 日）・昼	1/1	赤飯、魚塩焼、日向生酢、昆布巻、山吹金柑、含煮盛合せ、清汁
	22	正 月（1 日）・夕	1/1	ご飯、蟹グラタン、鶏西京焼、手鞠麩と银杏、ポテトサラダ、果物
	23	正 月（2 日）・朝	1/2	ご飯、盛合せ、クワイ松笠煮、干支大根、味噌汁、果物、牛乳
	24	正 月（2 日）・昼	1/2	散らし寿司、煮しめ、清汁、饅頭
	25	正 月（2 日）・夕	1/2	ご飯、ぶりの照焼、海老みすず、茶碗蒸し、フルーツ盛り合せ
	26	正 月（3 日）・朝	1/3	ご飯、盛合せ、数の子、京生酢、清汁、牛乳
	27	正 月（3 日）・昼	1/3	釜飯風ご飯、信田巻の煮物、かぶら和え、つみれ汁、果物
	28	七 草	1/7	七草粥、魚の香味焼、大根煮、キャベツゆかり和え
	29	鏡 開 き	1/11	ご飯、焼肉、馬齢と絹さやゴマ酢和え、ぜんざい、ふりかけ
	30	節 分	2/3	ご飯、鯛の塩焼き、松花堂風煮、柚子シメジ、福豆
	31	バレンタインデー	2/14	ご飯、サワラ塩焼、鶏肉と野菜ソテー、焼なす、チョコケーキ
	32	ひ な 祭 り	3/3	散らし寿司、菜の花のごま和え、吸物、果物、雛饅頭
	33	春 分 の 日	3 月下旬	深川寿司、信田巻の煮物、吸物、おはぎ

※平成 30 年度の実施献立を参考として記載している。