

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）、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、鰯と胡瓜の梅肉和え、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 | もぶり飯（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）、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、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色ムース |
| | 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、節分卵ボーロ |
| | 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 |