

## 年間行事食

日 程			献 立 例
1	4月	お 花 見	豆ご飯、鯉の照り焼き、炊合せ、木の芽和え、汁物
2	5月	こ ど も の 日	お子様ランチ(チキンライス、ハンバーグ、エビフライ、サラダ、デザート)
3	5月	母 の 日	筍ご飯(木の芽)、鯛の塩焼き、れんこん炒め煮、スナッブえんどうのピーナツ和え、デザート
4	6月	入 梅	ご飯、鮎の塩焼き、新じゃがの煮物、青瓜の酢の物、かき玉汁
5	6月	父 の 日	ご飯、豚カツ(大根おろし、ポン酢)、えびと冬瓜の煮物、ゆで空豆、果物
6	7月	七 夕	ご飯、天ぷら、オクラのおかか和え、七夕そうめん、すいか
7	7月	土 用 の 丑 の 日	ひつまぶし、たこと胡瓜の酢の物、焼きナス、赤だし、ぶどう
8	8月	お 盆	ご飯、豚しゃぶ(冷)・ゆでとうもろこし、なすの揚げ煮、一口素麺、すいか
9	8月6日	平 和 記 念 日	ご飯、精進揚げ(南瓜、蓮根、かき揚げ(ゴーヤ)、しいたけ、おくら)、鰯と胡瓜の梅肉あえ、ぶどう
10	9月	お 月 見 ( 十 五 夜 )	栗ご飯、秋刀魚の塩焼き(すだち)、きのこのおろし和え、茄子の味噌煮、スイートポテト
11	9月	敬 老 の 日	赤飯、鯛の塩焼き、紅白なます、炊き合わせ、梨
12	9月	秋 分 の 日	きのこご飯、鮭の塩焼き、焼きナス、さつま汁、もみじまんじゅう
13	10月	体 育 の 日	栗ご飯、鶏のから揚げ、青菜ときのこの和えもの、さつまいもの煮物、柿
14	10月	お 祭 り	散し寿司、鯖の竜田揚げ(おろし大根)、冬瓜煮(冷)、吸い物
15	11月	文 化 の 日	松茸ご飯、揚げ出し豆腐、炊き合わせ、ほうれん草の和え物(錦糸卵)、吸い物(魚)
16	12月	ク リ ス マ ス	ご飯、ローストチキン、グリーンサラダ、ポタージュスープ、ケーキ
17	12月	大 晦 日	ご飯、天ぷら盛合せ、(えび、椎茸、れんこん、南瓜、紫蘇)、卵豆腐、一口年越しそば、果物
18	1月	元 旦・昼	赤飯、正月盛合せ(ブリの照り焼き、牛肉の八幡巻き、かまぼこ(松・梅)、数の子、黒豆、)、紅白なます、すまし汁
19	1月	正 月 ( 2 日 )・昼	炊き込みごはん、正月盛合せ(松風焼き、出汁巻卵、くわいの煮物、えびの旨煮、昆布巻き)、たたきごぼう、果物
20	1月	正 月 ( 3 日 )・昼	散し寿司、鯛の塩焼き、かぶの甘酢漬け(ゆず)、炊き合わせ
21	1月	成 人 の 日	鯛ごはん(三つ葉)、ヒレかつ、水菜の磯和え、ポテトサラダ、果物
22	2月	節 分	ごはん、いわしの塩焼き、春菊のごま和え、かぶの吉野煮、節分豆
23	2月	バレンタインデー	えびピラフ、ミートローフ、ホタテと大根のサラダ、野菜スープ、ガトーショコラ
24	3月	ひ な 祭 り	散し寿司、鯖の幽庵焼き、菜の花の辛し和え、若竹汁、デザート
25	3月	春 分 の 日	桜ご飯、鯖の味噌漬焼き、炊合せ(筍、蒟、人参)、大根の酢の物、桃ゼリー