3月 献立



	3/2(月)	3/3(火)	3/4(水)	3/5(木)	3/6(金)	3/7(土)
お食事	竹の子ご飯・味噌汁 大根のそぼろあんかけ	雛祭りスペシャル御膳	選べるごはん	帆立とカリフラワーのグラタン コールスロー・スープ・パン	外食ツアー	煮やっ子・ご飯 菜の花のからし和え・味噌汁
	3/9(月)	3/10(火)	3/11(水)	3/12(木)	3/13(金)	3/14(土)
お食事	ハンバーグ・ポテトサラダ パン・スープ	ポークケチャップナポリタン 温野菜サラダ	さわらの西京漬け・味噌汁 赤パプリカの甘酢・小松菜油揚げの煮びたし	外食ツアー	白菜のさっと煮しゃぶしゃぶ うどの酢味噌和え・うどきんぴら	揚出し豆腐のそぼろあん 青菜の和え物・ご飯・味噌汁
	3/16(月)	3/17(火)	3/18(水)	3/19(木)	3/20(金)	3/21(土)
お食事	はまぐりのちらし寿司 青菜のごま和え・吸い物	牛丼 変わり冷奴・味噌汁	肉団子・春雨サラダ 中華スープ・ご飯	パエリア・スープ カリフラワー・マッシュルーム・セロリのピクルス	たらことふきの炊き合わせ 青菜のごま和え・味噌汁・ご飯	調理レクスペシャルメニュー
	3/23(月)	3/24(火)	3/25(水)	3/26(木)	3/27(金)	3/28(土)
お食事	酢豚 中華スープ・ご飯	白身魚のイタリアンソテー・スープ グリーンアスパラガスのムース・パン	キャベツロール サラダ・パン・スープ	外食ツアー	竹の子と海老の煮物 新ごぼう牛肉の混ぜ寿司・吸い物	チンジャオロース・玉子スープ カブとトマトの和え物・ご飯
	3/30(月)	3/31(火)				
お食事	カニ玉・スープ・ご飯 菜の花と鶏肉のコチジャン和え	肉じゃが・味噌汁 青菜のごま和え・ご飯				

お料理のリクエストを受付中です！

皆様からの思い出の料理や今までに食べておいしかった料理を教えてください。

※献立は諸事情により変更することがございます。ご了承下さい。

◆お料理について◆

ご利用者のみなさまに、「安心」で「安全」なお料理を味わい、喜んでいただくことが、デイサービスいちばん星の願いです。身体にやさしくおいしいメニューをお召し上がりください。

◆皆様へ３つのお約束◆

①国産原料を優先使用致します。
②できる限り製品生産者と生産過程が明確な無農薬（減農薬）有機野菜を使用致します。
お米は千葉県の農家からの減農薬米を使用しています。
③加工品はできるだけ使いません。