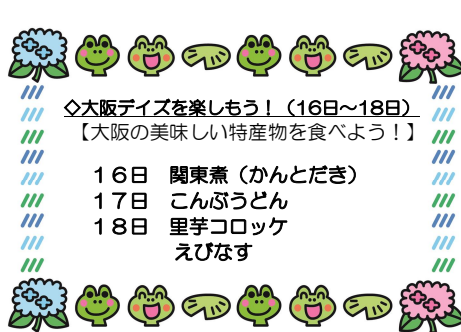
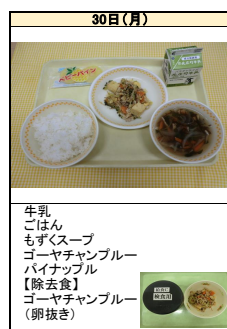




2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)
				
牛乳 ごはん そばろ煮 甘酢あえ	牛乳 パン コンソメスープ タンドリーチキン ひよこ豆のサラダ	牛乳 ごはん みそ汁 鮭の塩焼き おひたし	牛乳 ハイジの白パン ミネストローネ 白身魚のフライ イタリアンサラダ	牛乳 ごはん カレーライス ささみの中華サラダ 福神漬け
9日(月)	10日(火)	11日(水)	12日(木)	13日(金)
				
牛乳 ごはん マーボー豆腐 春巻 ポイルキャベツ	牛乳 パン わかめスープ ポークチャップ ゆでアスパラガス	牛乳 ごはん かきたま汁 牛肉と大豆の煮物 マスカットゼリー 【除去食】 かきたま汁 (卵抜き)	牛乳 パン ポトフ 鶏肉のレモン酢かけ コーンサラダ	牛乳 ごはん みそ汁 ハンバーグ れんこんのきんぴら
16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)
				
牛乳 ごはん 関東煮 たこ焼き 小松菜の煮浸し	牛乳 パン(減量) こんぶうどん 野菜炒め マーシャルピーンズ	牛乳 かやくごはん すまし汁 里芋コロッケ えびなす	牛乳 パン コーンスープ じゃがいものチーズ焼き 大豆の黒砂糖かけ 【除去食】 じゃがいもの チーズ焼き (乳抜き)	牛乳 ごはん けんちん汁 なすと人参の肉みそいため 干草あえ
大阪デイズ				
23日(月)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)
				
牛乳 ごはん さつまい 鰯の角煮 きゅうりとわかめの酢の物	牛乳 パン(減量) しょうゆラーメン 鶏肉の竜田揚げ ポイルキャベツ	牛乳 ごはん オニオンスープ タコライスの具 海藻サラダ	牛乳 パン ビーフシチュー ツナサラダ いちごジャム	牛乳 ごはん 肉団子のスープ 春雨の五目炒め 味の小さ



16日(月) 関東煮

関西でおでんを「関東煮(かんたき)」と呼ぶようになった理由は、関東で生まれたものだからという説と、関西にあった一般的なおでんの「みそ田楽」と区別するために、呼ぶようになったという説があります。

16日(月) たこ焼き

たこ焼きは、大阪発祥の郷土料理で、昭和初期に誕生しました。大阪ではソウルフードとして親しまれ、多くの店があります。現在では全国で広く愛され、屋台食の定番となっています。

17日(火) こんぶうどん

関西、特に大阪は、昆布文化が根付いており、昆布を使った味付けや料理がたくさんあります。とろろ昆布を、うどんに混ぜて食べることで、独特の風味と食感が楽しめます。

18日(水) 里芋コロッケ

大阪で取れた里芋を使って作られたコロッケです。里芋は、煮物、汁物などによく使われていて、食物繊維が豊富でとろりとした食感が特徴です。

18日(水) えびなす

えびなすは、古くから阪南市で親しまれてきた郷土料理です。水なすは江戸時代の初め頃から栽培され、他の土地では育たない泉州地域だけのなすです。みずみずしくて柔らかい食感が特徴です。