

2023年（令和5年）の年間実施献立表

1.行事食・お楽しみ食

2.果物

3.季節メニュー

月	日	曜日	行事名	お楽しみ食 (53~)	メニュー・内容など	月	種類	月	メニュー
1	1	日	元日	朝：がんも、なます、ずまし汁（金目鯛） 昼：赤飯、おせち。蓮根明太マヨ、雑煮 夕：牛肉卵とじ、わさび和え、ゴマ豆腐（ゆずみそ）		1	みかん	1	おでん
	11	水	鏡開き						
	24	火		53.海鮮鍋					
2	3	金	節分		節分汁（大豆入り豚汁）	2	みかん	2	
	14	火	バレンタインデー	ビーフストロガノフ、ピクルス風サラダ、フォンダンショコラ					
	21	火		54.マロニエラタン温野菜添え、かぶとツナのマリネ、トマトライス、ガーリックチキンスープ					
3	3	金	ひなまつり	ちらし寿司		3	いちご	3	
	21	火	春分の日		おはぎ				
	29	水		55.春野菜のペペロンチーノ、人参のソテー、とろける苺ショートケーキ					
4	7	金	花見弁当	鮭御飯・コロッケ・ハムカツ・煮物・菜の花・カクレビリー		4	いちご	4	筍
	27	木		56.アップルクリームチーズ、クラムチャウダー、コブサラダ					
5	5	金	こどもの日	パエリア、大人のお子様ランチ（ハンバーグ・グラタン・マカロニサラダ）、キャベツサラダ、珈琲ゼリープリン		5	キウイフルーツ	5	
	16	火		57.薬膳料理：じゃこふりかけ、塩レモンキン葱ソース、鳳梨緑茶ゼリー					
	25	木	春の運動会	梅菜飯・鶏の照り焼き、手作り卵焼き、盛り合わせ、和風ポテトサラダ、マリネ、ジュース					
6	28	水		58.梅しそ風味の豚天、茄子の田楽風、オクラのポタージュ、きらきらさくらんぼゼリー		6	メロン	6	冷し中華
7	7	金	七夕	ちらし寿司、南瓜ビーンズマヨ和え、味噌汁、杏仁フルーツ		7	スイカ	7	冷しぶっかけうどん
	26	水		59.ハンバーグ〜パインアップソース〜、ピクルスサラダ、もずくスープ、手作りマンゴプリン					冷し中華
	30	日	土用の丑		うなぎ（茶碗蒸し）				
8	3	木	夏祭り	焼きそば・ハッシュドポテト・かき氷・ジュース	院内メニュー、外メニュー選択式	8	スイカ	8	冷しカレーうどん
	23	水		60.（最終回）夏野菜のかき揚げ丼、和風アヒル、冷し碗（そうめん）、チョコミントプリン					冷し中華 冷製スープ
9	18	月	敬老の日	弁当		9	ぶどう	9	冷しそば
	23	土	秋分の日		おはぎ		梨		
				ここホピススペシャルランチ 1.ハンバーガー					
10			秋の運動会	弁当		10	りんご	10	
				ここホピススペシャルランチ 2.秋のお弁当					
	31	火	ハロウィン	ハロウィンデザート					
11			ここホピススペシャルランチ 3.あんみつ		11	柿（種なし）	11		
12	21	日	冬至		かぼちゃ	12	みかん	12	
				ここホピススペシャルランチ 4.ピザトースト					
	25	火	クリスマス	ローストチキン・クリスマスデザート					
	31	日	大みそか	年越しそば					

・嗜好調査…年4回（3・6・9・12月）

・誕生日デザート…いちごミルク