

2024年04月 月間献立表(昼・間食)  
(常食(デイ))

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
	1日 赤飯 豚肉の焼肉風 野菜のひろうす しゃちや野沢菜 味噌汁(しめじ) きんととき豆	2日 米飯 魚のムニエル 付)アスパラ・えのき なすのひき肉あん うの花 味噌汁(さつま芋) フルーツ(洋梨缶)	3日 米飯 丼ソテー(特・デ) 付)ジャトキャット(特デ) アツと小松菜炒(特デ) かぼちゃサラダ ミネストローネ フルーツ(黄桃缶)	4日 米飯 豚肉と里芋の煮物 もやしのラー油炒め つぼ漬 けんちん汁 フルーツ(みかん缶)	5日 米飯 ハンバーグ 付)ジャトキャット ビーツのトマト煮 ほうれん草のおかか和 コンソメスープ パインゼリー	6日 米飯 豚肉の味噌漬け焼き ほうれん草の山吹和え 桜大根漬 吸い物(もずく) フルーツ(白桃缶)
	間 クレープ	間 ミニぜんざい	間 フルーツヨーグルト	間 南瓜蒸しパン	間 黒糖バナナケーキ	間 フッシュー
7日	8日 桜ごはん 魚の木の芽味噌焼き 筍とフキの煮物 ところてん 吸い物(豆腐) フルーツ(いちご)	9日 米飯 魚の梅煮 付)かぼちゃ パ・コンとアスパラの香炒め 青菜と昆布のお浸し 味噌汁(白菜) フルーツ(りんご缶)	10日 米飯 魚の塩こうじ焼き 付)いんげん 高野豆腐の含め煮 柚子白菜 かき玉汁 フルーツ(白桃缶)	11日 親子丼 高菜漬 ほうれん草の辛子和え 味噌汁(巻き麩) ゆずゼリー	12日 おにぎり(花むすび) きつねうどん もやしのビーツ和え フルーツ(甘夏缶)	13日 米飯 魚のごま焼き 付)いんげんのソテー 里芋のそぼろ煮 もやしの酢の物 わかめスープ 杏仁豆腐
間	間 たこ焼き	間 甘酒蒸しパン	間 紅茶とりんごのケーキ	間 あんこパイ	間 小豆入り抹茶羹	間 たいやき
14日	15日 米飯 豚肉のねぎ塩焼き 焼きなす 桜大根漬 味噌汁(里芋) フルーツ(白桃缶)	16日 米飯 白身魚の幽庵焼き 付)きのこのソテー ブロッコリー炒め 里芋明太サラダ 吸い物(はんぺん) フルーツ(いちご)	17日 米飯 豆腐ハンバーグ アスパラの炒め しゃちや野沢菜 味噌汁(里芋) 芋ようかん	18日 米飯 魚のボン酢煮 付)かぼちゃ 青梗菜と卵の炒め キャベツのドレ和え けんちん汁 フルーツ(バナナ)	19日 五穀ご飯170g 豚肉のゴマ風味炒め 里芋とイカの煮物 柚子白菜 わかめスープ 水ようかん	20日 米飯 魚のレモン焼き 付)玉葱のソテー ひじき煮 ほうれん草のアーモンド和え 中華スープ チョコババロア
間	間 クレープ	間 まんじゅう	間 みたらし団子	間 ココアマドレーヌ	間 フルーツヨーグルト	間 あんまん
21日	22日 米飯 魚の照焼き 付)玉葱の炒め べつたら漬 もやしとツナの酢の物 豚汁 抹茶水ようかん	23日 五穀ご飯170g 豚肉のごま醤油煮 じゃが芋の金平 うの花 吸い物(かまぼこ) フルーツ(バナナ)	24日 メロンパン ハムサンド クリームパン ブロッコリーとツナのサラダ パンプキンポタージュ フルーツ(パイン缶)	25日 米飯 豚バラと里芋の煮物 桜大根漬 ほうれん草のごま和え かき玉汁 フルーツ(バナナ)	26日 ご飯 とんこつラーメン キャベツのゆず和え フルーツ(いちご)	27日 米飯 豚肉と厚揚げの煮物 キャベツの甘辛味噌炒め ふきのお浸し(済) わかめスープ 杏仁豆腐
間	間 誕生日ケーキ	間 どらやき風	間 フルーツポンチ	間 マドレーヌ	間 ミニぜんざい	間 ロールケーキ(抹茶)
28日	29日 米飯 豚肉のごま醤油煮 もやしのラー油炒め かっぱ漬 味噌汁(南瓜) 抹茶ババロア	30日 米飯 魚の照焼き 付)ジャトキャット 切干大根の煮物 マカロニサラダ わかめスープ 芋ようかん				
間	間 黒糖ケーキ	間 甘酒蒸しパン	間	間	間	間
間	間	メモ				