

2024年04月 月間献立表

( 常食(ケア) )

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
	1日	2日	3日	4日	5日	6日
朝	朝 米飯 味噌汁(もやし) 塩鮭(朝) 納豆	朝 米飯 味噌汁(厚揚げ) 厚焼き玉子 切昆布大豆	朝 米飯 味噌汁(南瓜) 細切り昆布の煮物 鮭フレーク	朝 米飯 味噌汁(玉葱) いわしの梅煮 もろみ	朝 米飯 味噌汁(豆腐) ひじきの煮物(済) 昆布佃煮	朝 米飯 味噌汁(大根葉) スクランブルエッグ 明太子
昼	昼 赤飯 豚肉の焼肉風 野菜のひろうす ジャコ野沢菜	昼 米飯 魚のムニエル 付)アスパラ・えのき なすのひき肉あん	昼 米飯 ツナサンド(ｸ) ﾎﾝｼﾞﾃﾞｺｯｼｬ(ｸ) あんぱん(ｸ) かぼちゃサラダ	昼 米飯 豚肉と里芋の煮物 もやしのラー油炒め つぼ漬	昼 米飯 ハンバーグ 付)ｼｯﾄｰｷﾏｯﾄ ﾋﾞｰﾝｽﾞのﾄﾏﾄ煮	昼 米飯 吸い物(もずく) 豚肉の味噌漬け焼き ほうれん草の山吹和え 桜大根漬
夕	夕 米飯 魚の塩こうじ焼き 付)玉葱のソテー 南瓜の煮物	夕 米飯 鶏肉の照り煮 付)花人参	夕 米飯 魚のごま醤油煮 付)オクラ	夕 米飯 魚の煮付 付)花人参	夕 米飯 魚の塩焼き 付)大根おろし 射込み高野の煮物	夕 米飯 肉じゃが ｱｽﾊﾞﾗのﾏﾖ炒め もやしのｱｰﾓﾝﾄﾞ和え
7日	8日	9日	10日	11日	12日	13日
朝 米飯 味噌汁(白菜) 野菜入り厚揚げの煮物 ふりかけ(たまご)	朝 米飯 味噌汁(厚揚げ) 枝豆と豆腐のﾌｯｸﾘ天 ひきわり納豆	朝 米飯 味噌汁(大根葉) ししゃも(ｸ) もろみ	朝 米飯 味噌汁(おつゆ駄) さつま揚げの煮物 鮭フレーク	朝 米飯 味噌汁(豆腐) 塩さば(朝) 梅干し	朝 米飯 味噌汁(ｷﾊﾞｸ) 切干大根の煮物(済) 昆布佃煮	朝 米飯 味噌汁(人参) 五目玉子焼 明太子
昼 米飯 魚のきのこあんかけ キャベツのチャンブル つぼ漬	昼 米飯 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	昼 米飯 魚の梅煮 付)かぼちゃ ﾊﾞｰｺﾝとｱｽﾊﾞﾗの香炒め	昼 米飯 魚の塩こうじ焼き 付)いんげん 高野豆腐の含め煮	昼 米飯 高菜漬 ほうれん草の辛子和え 味噌汁(巻き駄)	昼 おにぎり(花むすび) きつねうどん もやしのﾋﾞｰﾝｽﾞ和え フルーツ(甘夏缶)	昼 魚のごま焼き 付)いんげんのソテー 里芋のそぼろ煮
夕 米飯 鶏肉のタンドール焼き 付)ｸﾞﾙﾝ野菜ﾐｯｸｽ さつま芋の煮物	夕 米飯 豚肉のソース煮 ｲﾝｹﾞﾝとｺﾝﾔｸの炒煮 オクラのおかか和	夕 ﾃﾞｻﾞｰ ﾏｶﾛﾆｻﾗﾀﾞ らっきょう漬 ヨーグルト	夕 米飯 鶏肉のクリーム煮 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ炒め ｷﾊﾞｸのﾏﾀﾞ	夕 米飯 白身魚のｶﾞｰﾓﾝ 付)玉葱のソテー しば漬	夕 米飯 魚の煮付 付)花人参 ｷｯｸとﾈｸﾞの炒め	夕 米飯 豚肉のｽﾀﾐﾅ炒め 白菜のゆず和え ふきのお浸し
14日	15日	16日	17日	18日	19日	20日
朝 米飯 味噌汁(おつゆ駄) 大豆の煮物(済) ふりかけ(鮭)	朝 米飯 味噌汁(厚揚げ) いわしのかつお煮 納豆	朝 米飯 味噌汁(玉葱) 目玉焼き 梅干し	朝 米飯 味噌汁(もやし) 細切り昆布の煮物 もろみ	朝 米飯 味噌汁(しめじ) ｲﾝｹﾞﾝ-ｸﾞ 昆布佃煮	朝 米飯 味噌汁(さつま芋) スクランブルエッグ 切昆布大豆	朝 米飯 味噌汁(ｸ) 塩鮭(朝) 明太子
昼 米飯 魚の照焼き 付)アスパラ 南瓜の煮物	昼 米飯 豚肉のねぎ塩焼き 焼きなす 桜大根漬	昼 米飯 白身魚の幽庵焼き 付)きのこのソテー ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ炒め	昼 米飯 豆腐ハンバーグ ｱｽﾊﾞﾗの炒め ｼﾞｬﾝｷﾞ野沢菜	昼 米飯 魚のボン酢煮 付)かぼちゃ 青梗菜と卵の炒め	昼 五穀ご飯170g 豚肉のｺﾞﾏ風味炒め 里芋とｲｶの煮物 柚子白菜	昼 米飯 魚のレモン焼き 付)玉葱のソテー ひじき煮
夕 米飯 豚肉といんげんのｸﾞ 大根と揚げの薄味煮 刺身こんにゃく	夕 赤飯 魚の味噌煮 付)花人参 ﾚﾊﾞﾆﾗ炒め	夕 米飯 麦ご飯170g 豚肉のしぐれ煮 つぼ漬 もずく酢	夕 米飯 魚の香味焼き 付)ｼｯﾄｰｷﾏｯﾄ たけのこの煮物	夕 米飯 ﾊﾞｼﾞﾗｲｽ ﾎﾃﾄﾞｻﾗﾀﾞ 福神漬 ヨーグルト	夕 米飯 白身魚の甘酢あんかけ もやしのソテー かぼちゃサラダ(済)	夕 米飯 鶏肉のネギソースかけ 付)ｼｯﾄｰｷﾏｯﾄ 大根の薄くず煮
21日	22日	23日	24日	25日	26日	27日
朝 米飯 味噌汁(大根葉) 野菜入り厚揚げの煮物 ふりかけ(おかか)	朝 米飯 味噌汁(おつゆ駄) 五目玉子焼 鮭フレーク	朝 米飯 味噌汁(えのき) 塩さば(朝) 納豆	朝 米飯 味噌汁(里芋) 枝豆と豆腐のﾌｯｸﾘ天 梅干し	朝 米飯 味噌汁(厚揚げ) 高菜オムレツ 昆布佃煮	朝 米飯 味噌汁(豆腐) さつま揚げの煮物 明太子	朝 米飯 味噌汁(さつま芋) 細切り昆布の煮物 もろみ
昼 米飯 豚肉の柳川風 里芋のゆず味噌かけ かっぱ漬	昼 米飯 魚の照焼き 付)玉葱の炒め べったら漬	昼 米飯 五穀ご飯170g 豚肉のごま醤油煮 じゃが芋の金平 うの花	昼 米飯 メロンパン ﾊﾞﾝｻﾝﾄﾞ ｸﾘｰﾑﾊﾞﾝ ﾌﾞｯｺﾘｰとﾃﾞﾝのﾏﾀﾞ	昼 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	昼 おにぎり(うめちり) とんこつラーメン ｷﾊﾞｸのゆず和え フルーツ(いちご)	昼 米飯 豚肉と厚揚げの煮物 ｷﾊﾞｸの甘辛味噌炒め ふきのお浸し(済)
夕 米飯 魚の梅煮 付)かぼちゃ 高菜漬	夕 米飯 豚肉の生姜焼き 付)花人参 ｶﾘﾌﾗｰのｶﾙ	夕 米飯 魚の塩焼き 付)大根おろし 白菜の煮物	夕 米飯 鶏肉のﾄﾏﾄソース煮 ほうれん草の炒め ごぼうサラダ(済)	夕 米飯 魚のおろし煮 ｼﾞｬｰﾏﾝﾎﾃﾄﾞ つぼ漬	夕 米飯 魚の塩こうじ焼き 付)玉葱のソテー 筍の土佐煮(済)	夕 米飯 魚の煮付 付)いんげん ﾃﾞﾝﾎｰﾙの酢豚風
28日	29日	30日				
朝 米飯 味噌汁(もやし) 目玉焼き ふりかけ(鮭)	朝 米飯 味噌汁(豆腐) いわしのかつお煮 鮭フレーク	朝 米飯 味噌汁(わかめ) 大豆の煮物 ふりかけ(たらこ)	朝	朝	朝	朝
昼 米飯 魚のごま焼き 付)きのこのソテー ひじき煮(済)	昼 米飯 豚肉のごま醤油煮 もやしのラー油炒め かっぱ漬	昼 米飯 魚の照焼き 付)ｼｯﾄｰｷﾏｯﾄ 切干大根の煮物	昼	昼	昼	昼
夕 米飯 鶏肉の照り煮 付)ｼｯﾄｰｷﾏｯﾄ ﾋｰﾏﾝの味噌炒め	夕 米飯 魚の生姜煮 付)花人参 厚揚げとｲﾝｹﾞﾝの炒め	夕 米飯 麦ご飯170g 豚肉の味噌漬け焼き なすの磯辺煮 青菜と昆布のお浸し	夕	夕	夕	夕

朝	朝	メモ
昼	昼	
夕	夕	