

2023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 牛肉の柳川風 もやしのラー油炒め キャベツのくるみ和え 味噌汁(南瓜) 抹茶ババロア 昼 今川焼 間
2日	3日 米飯 牛肉の焼肉風 ゆばひろうす オクラのなめ茸和え 清まし汁(トコ昆布) 煮豆(金時豆) 昼 蒸しまんじゅう(白) 間	4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) 昼 ミニぜんざい 間	5日 米飯 豚肉と里芋の煮物 もやしのラー油炒め 高菜漬 けんちん汁 フルーツ(みかん缶) 昼 フルーツヨーグルト 間	6日 米飯 チキンソテー(特デ) 付)ケール野菜(特デ) ブロッコリーの炒め(特デ) レタスサラダ ミネストローネ フルーツ(オレンジ) 昼 南瓜蒸しパン 間	7日 米飯 ハンバーグ 付)ジャージャー肉 ピーマンのトマト煮 小松菜のおかか和え コンソメスープ パインゼリー 昼 黒糖くるみケーキ 間	8日 桜ごはん 魚の木の芽味噌焼き 筍とフキの煮物 菜の花の白和え 吸い物(玉子豆腐) フルーツ(いちご) 昼 フシュー 間
9日	10日 おにぎり(花むすび) きつねうどん もやしのピリ辛和え フルーツ(甘夏缶) 昼 たこ焼き 間	11日 カレーライス 野菜サラダ らっきょう漬 ヨーグルト 昼 甘酒蒸しパン 間	12日 米飯 魚の塩こうじ焼き 付)いんげん 高野豆腐の含め煮 もやしのごま和え かき玉汁 フルーツ(白桃缶) 昼 紅茶とりんごのケーキ 間	13日 米飯 豚肉の味噌漬け焼き 付)オクラ ほうれん草の山吹和え 桜大根漬 味噌汁(そうめん) プリン 昼 あんこパイ 間	14日 親子丼 高菜漬 チンゲン菜の辛子和え 味噌汁(巻き麩) フルーツ(オレンジ) 昼 小豆入り抹茶羹 間	15日 米飯 魚のごま焼き 里芋のそぼろ煮 カブの酢の物 わかめスープ 杏仁豆腐 昼 たいやき 間
16日	17日 五目御飯 牛肉のねぎ塩焼き なすの磯辺煮 白菜のごま和え 呉汁 フルーツ(白桃缶) 昼 クレープ 間	18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 切干大根サラダ 清まし汁(トコ昆布)ケ フルーツ(いちご) 昼 紅茶蒸しパン 間	19日 米飯 豆腐ハンバーグ アスパラの炒め 青梗菜のピリ辛和え 味噌汁(里芋) 芋ようかん 昼 みたらし団子 間	20日 米飯 魚のボン酢煮 付)絹さや ほうれん草と卵の炒め キャベツのドレ和え けんちん汁 フルーツ(バナナ) 昼 フルーツヨーグルト 間	21日 五穀ご飯170g 豚肉のゴマ風味炒め 里芋とイカの煮物 トマトのサラダ 味噌汁(そうめん) 水ようかん 昼 ココアマドレーヌ 間	22日 米飯 魚のレモン焼き 付)玉葱のソテー ひじきの炒め煮 小松菜のアーモンド和え 中華春雨スープ チョコババロア 昼 あんまん 間
23日	24日 米飯 魚の照焼き 付)オクラ れんこんの炒め煮 もやしとササミの酢の物 豚汁 パインゼリー 昼 紅あずまの甘露煮 間	25日 五穀ご飯170g 牛肉のごま醤油煮 付)花人参 じゃが芋の金平 小松菜のシラス和え 吸い物(かまぼこ) フルーツ(いちご) 昼 どらやき風 間	26日 メロンパン ハムサンド 季節のクリームパン 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) 昼 フルーツポンチ 間	27日 ご飯 とんこつラーメン キャベツのゆず和え ぶどうゼリー 昼 マドレーヌ 間	28日 米飯 魚の塩こうじ焼き 付)玉葱のソテー しゅうまい 桜大根漬 かき玉汁 フルーツ(バナナ) 昼 ミニぜんざい 間	29日 米飯 牛肉と厚揚げの煮物 付)絹さや キャベツの甘辛味噌炒め ふきのお浸し わかめスープ 杏仁豆腐 昼 0-0-0(抹茶) 間
30日		メモ				