

平成29年 4月 献立表

日	月	火	水	木	金	土
1 						1 米飯 味噌汁(豆腐・葉ねぎ) 鶏肉のバジル風味焼き じゃが芋とピーマンの炒め物 ひじきサラダ オレンジ 卵ドーナツ
2	3 桜ご飯 味噌汁(豆腐・葉ねぎ) 桜えびのかき揚げ 里芋と鶏肉の煮物 菜の花のおかか和え スモークサーモンの錦糸巻き ワッフル	4 米飯 吸い物(ふ・三つ葉) 白身魚の山椒みそ焼き 豆腐のそぼろ炒め 大根サラダ かに風味卵巻き 里見の郷	5 米飯 味噌汁(里芋・ねぎ) 豚肉のねぎ塩炒め えび団子のケチャップ煮 ブロッコリーサラダ 大根の煮物 チョコパイ	6 米飯 味噌汁(大根・水菜) あじのごま醤油焼き 切り昆布の煮物 きゅうりと蒸し鶏の和え物 豆腐のねぎあんかけ 桜ようかん	7 ポークカレーライス キャベツとレーズンのサラダ コーヒーゼリー いんげんの金平風煮 小倉あんパイ	8 米飯 吸い物(ふ・葉ねぎ) 赤魚の野菜あんかけ 田楽(大根・厚揚げ) 白菜ときゅうりの梅和え さつま芋のレモン煮 ソフトケーキ
9 	10 米飯 味噌汁(里芋・葉ねぎ) かれの煮付け ブロッコリーの中華炒め カニカマときゅうりのサラダ しゅうまい 今川焼き	11 米飯 味噌汁(ふ・三つ葉) 鶏肉の唐揚げ 豆腐揚げの煮物 ほうれん草のごま酢和え りんごゼリー 人形焼きと星型せんべい	12 米飯 味噌汁(小松菜・ねぎ) サバのレモン漬け焼き 卵といんげんの炒め物 キャベツのドレッシング和え 長芋の千切り チーズケーキ	13 米飯 味噌汁(豆腐・三つ葉) 豚肉のすき煮 じゃが芋のソテー 菜果なます ブロッコリーのサラダ いちごプリン	14 グリーンピースご飯 吸い物(白玉ふ・葉ねぎ) サケの粕漬け焼き ごぼう巻と大根の煮物 わけぎとわかめの酢味噌和え オレンジ ようかんロール	15 米飯 味噌汁(大根・大根葉) 蒸し鶏の香味ソース 厚揚げの煮物 ポテトサラダ 卵と青菜のソテー チョコレートケーキ
16	17 米飯 味噌汁(豆腐・三つ葉) 和風ハンバーグ(おろしソース) 桜えびと白菜の炒め煮 マカロニサラダ ヨーグルトジャム カステラ	18 米飯 かきたま汁 さわらの幽庵焼き ふきとさつま揚げの煮物 キャベツの酢味噌和え とろろ みたらし風お餅ムース	19 ハヤシライス ブロッコリーとコーンのサラダ ミルクかん キャベツのソテー たい焼き	20 米飯 味噌汁(チンゲン菜・ねぎ) 白身魚のフライ 五目しんじょの煮物 大根サラダ ピーチゼリー ココアワッフル	21 米飯 味噌汁(豆腐・あさつき) 豚肉とピーマンの炒め物 かに入りしゅうまい 春雨の中華サラダ じゃが芋の煮物 いちごクレープ	22 米飯 味噌汁(大根・大根葉) 白身魚のマヨコーン焼き 筑前煮 ほうれん草のくるみ和え 厚焼き卵 あずきまんじゅう
23	24 米飯 吸い物(ふ・三つ葉) サケの香りみそ焼き 豆腐と野菜の炒め煮 大根のごま酢和え ミニコロケ オレンジケーキ	25 米飯 味噌汁(大根・大根葉) やわらか豚カツ ふんわり天の煮物 菜の花の菜種和え キウイフルーツ ババロアシュークリーム	26 米飯 豚汁 たらの野菜あんかけ ひじきの煮物 かぼちゃサラダ ほうれん草しゅうまい うす皮まんじゅう	27 とろろそば 鶏肉と大根の煮物 いちごババロア かぼちゃの含め煮 もみじまんじゅうとハッピーターン	28 米飯 吸い物(豆腐・三つ葉) あじの味噌チーズ焼き 五目金平 白菜の中華サラダ 卵豆腐 ロールケーキ	29 ビーフカレーライス キャベツとハムのサラダ ぶどうゼリー 大根の煮物 どら焼き
30 						

都合によりメニューを変更することがありますのでご了承下さい。(食事制限のある方は別メニューで提供しています)