

4月分献立表

	月	火	水	木	金	土
選択食					1日	2日
通常献立					A: 秋刀魚の梅煮 B: 豚肉のくわ炒め ご飯 青梗菜の炒め物 冬瓜の冷やし鉢 味噌汁	A: ホキのムニエル B: ミートスパゲティー ご飯 (B半量) ソーセージ炒め フレンチサラダ コンソメスープ (A)・プリン (B)
おやつ					(手作り)抹茶ケーキ	豆乳饅頭
選択食	4日	5日	6日	7日	8日	9日
通常献立	A: 鱈の粕漬け B: 牛肉のおろしポン酢炒め ご飯 じゃが芋の煮物 小松菜の和え物 味噌汁	A: 鯖の味噌煮 B: かつとし ご飯 蓮根の炒り煮 いんげんのおかか和え お吸い物	A: ほっけの幽庵焼き B: 豚肉の吉野煮 ご飯 しらたきの明太子炒め いんげんの胡麻和え 味噌汁	菜の花弁当 菜の花ご飯 鯛の塩麴焼き <small>新じゃがとスナックエンドウの揚げ煮・おすまし 竹の子の酢味噌かけ・デザート</small>	長寿ご飯の日 ご飯 メバルの塩麴焼き <small>じゃが芋の煮物・竹の子の酢味噌和え お吸い物</small>	A: 鱈のねぎ味噌焼き B: スペイン風オープンオムレツ ご飯 茄子の煮物 長芋の梅肉和え お吸い物
おやつ	どら焼き	おかしなバナナ	フルーツ	小倉あんパイ	鯛焼きクリーム	キングドーナツ
選択食	11日	12日	13日	14日	15日	16日
通常献立	A: 海老団子と白菜の野菜あん B: 牛肉のオイスター炒め ご飯 青梗菜の炒め物 大根の甘酢和え 中華スープ	A: 鮭のバター焼き B: 鶏天 ご飯 金時豆 胡瓜の酢の物 味噌汁	A: ほっけの漬け焼き B: 豚じゃが ご飯 高野豆腐の玉子とじ しろ菜とえのきの和え物 お吸い物	A: 鱈の七味焼き B: 牛肉の柳川風 ご飯 いんげん豆のじゃこ炒め 茄子のお浸し 味噌汁	A: 太刀魚の柚子香煮 B: 鶏肉の照り焼き ご飯 卵の花 二色浸し お吸い物	A: 鱈の焼浸し B: 八宝菜 ご飯 肉団子の甘酢あん 中華スープ りんごゼリー
おやつ	いちごロール	塩饅頭	シュークリーム	うさぎ饅頭	プリン	黒胡麻饅頭
選択食	18日	19日	20日	21日	22日	23日
通常献立	長寿ご飯の日 ご飯 鱈の胡麻焼き <small>絹さやの玉子とじ・キャベツの大葉和え お吸い物</small>	竹の子御膳 竹の子ご飯釜飯 鶏天 <small>うどと人参の金平・赤だし 春キャベツの香り and え・デザート</small>	A: ホキの照り焼き B: 鶏肉の治部煮 ご飯 いんげんの胡麻炒め 茄子の生姜和え 味噌汁	A: 海老フライ B: 豚テキ風 ご飯 キャベツのコンソメ煮 大根サラダ トマトスープ	A: スズキの生姜煮 B: 牛肉とブロッコリーの炒め物 ご飯 白菜の煮物 中華風春雨 中華スープ	A: ホキの照り焼き B: 豚肉の和風煮込み ご飯 がんもの炊き合わせ なます 味噌汁
おやつ	カステラ	きんつば	桜饅頭	りんごケーキ	いちご饅頭	寅ロール
選択食	25日	26日	27日	28日	29日	30日
通常献立	A: 鱈の甘辛煮 B: 鶏肉の南部焼き ご飯 青梗菜の炒め物 白菜の柚子和え 味噌汁	A: 白身魚のフライ B: ミートローフ ご飯 キャベツのコンソメ煮 ブロッコリーのピーナッツ和え コンソメスープ	A: 鱈の味噌マヨ焼き B: 牛肉の野菜炒め ご飯 南瓜のいところ煮 ほうれん草のわさび和え お吸い物	長寿ご飯の日 十五穀米ご飯 <small>玉ねぎとみつばのかき揚げ・春キャベツのサラダ 鶏肉と竹の子のわかめ煮柚子風味 味噌汁</small>	A: 鱈の梅煮 B: 豚肉の塩だれ炒め ご飯 ぜんまいの炒り煮 胡瓜の酢の物 味噌汁	A: シルバーの漬け焼き B: 鶏肉の塩麴焼き ご飯 里芋の煮物 白菜の和え物 お吸い物
おやつ	レモンケーキ	黒糖饅頭	シェルケーキ	田舎饅頭	小倉ワッフル	牛乳ケーキ