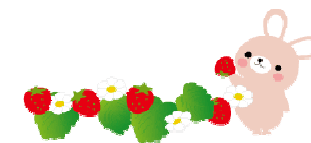


献立表



	4/1(月)	4/2(火)	4/3(水)	4/4(木)	4/5(金)	4/6(土)	4/7(日)
朝	米飯 味噌汁(厚揚げ・しめじ) 切干大根の煮付け 牛乳 梅びしお 	米飯 味噌汁(豆腐・葱) オクラと湯葉のオカカ和え 牛乳 めんたい風味ソース	米飯 味噌汁(じゃが芋・油揚げ) 五目金平 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(大根・舞茸) 白菜の煮浸し 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(里芋・えのき) 卯の花の炒り煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(白菜・椎茸) 肉じゃが 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(キャベツ・わかめ) 揚げ茄子の煮浸し 牛乳 鮭ふりかけ
昼	桜ちらし寿司 清汁(花麩・三つ葉) 車麩の煮物 桜ゼリー 	米飯ハーフ かき玉桜うどん 蟹のふわふわ豆腐 いちごゼリー 	米飯 味噌汁(厚揚げ・なめこ) 鯖の塩焼き 南瓜のいところ煮 キャベツの沢庵和え	あんパン 【あんパンの日】 ポークビーンズ  オムレツ 手作りきな粉牛乳寒天	米飯 【4/6春巻きの日】 味噌汁(南瓜・葱) 手作り春巻き  小松菜とはんぺんの煮物 ライチゼリー	米飯 味噌汁(小松菜・油揚げ) ホキの金山寺味噌焼き キャベツのカレーマヨ炒め 長芋の生姜和え ★もやしの胡麻和え	米飯 味噌汁(豆腐・葉大根) 魚の磯辺焼き さつま芋の甘煮 ほうれん草の胡麻マヨ和え
夕	米飯 味噌汁(ほうれん草・油揚げ) 鶏肉の梅照焼き じゃが芋のそぼろ煮 ★大根のそぼろ煮 金時豆	米飯 清汁(切麩・貝割れ) 魚の柚子味噌焼き ひじきの煮付け もやしの酢の物	米飯 清汁(花麩・葱) 変わり親子煮 白はんぺんの煮物 パインムース	米飯 【米粉の日】  味噌汁(ほうれん草・ブナピー) 鶏肉の米粉ムニエル 冬瓜の煮物 玉葱の甘酢生姜和え	米飯 清汁(冬瓜・三つ葉) スパニッシュオムレツ 角麩の煮物 じゃこおろし	米飯 味噌汁(さつま芋・わかめ) 煮鶏 牛蒡と大豆の煮物 バナナ	米飯 清汁(玉麩・三つ葉) 鶏肉の南蛮漬け 蓮根と蒟蒻の炒め物 ぶどうムース
おやつ	桜団子	スイスロール(バニラ)	まがりせんべい	どら焼き(こしあん) 【どら焼きの日】 	チョコバウムクーヘン	Caヨーグルト	蒸し饅頭

★エイプリルフール=4月1日はウソをついても大丈夫という風習のこと。ウソをついていいのは午前中までという国もあるようです。ウソがばれた後もみんなが笑顔になれるような、遊び心のあるウソがいいですね。

※都合により変更する場合があります
★糖尿病食の方は小鉢が変更になります

