



献立表



	4/22(月)	4/23(火)	4/24(水)	4/25(木)	4/26(金)	4/27(土)	4/28(日)
朝	米飯 味噌汁(豆腐・玉葱) 南瓜の含め煮 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(白菜・椎茸) 鶏肉のすき煮 牛乳 めんたい風味ソース	米飯 味噌汁(里芋・えのき) 金平牛蒡 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(小松菜・ブナピー) 切干大根の煮付け 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(白菜・わかめ) ひじき煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(玉葱・葱) オクラと湯葉のオカカ和え 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(もやし・わかめ) 筑前煮 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯 清汁(わかめ・玉麩) ホッケの葱味噌焼き 蕪の煮物 オクラとツナの和え物	米飯 清汁(切麩・貝割れ) 魚の明太マヨ焼き キャベツとコーンのバター炒め 海藻サラダ	米飯 味噌汁(小松菜・玉麩) 白身フライ&海老フライ 大根と昆布の煮物 手作りコーヒーゼリー	米飯 味噌汁(もやし・椎茸) 鱈のムニエル アスパラソテー オレンジ	米飯 コンソメスープ 白身魚のコーンマヨ焼き じゃが芋の洋風焼き ★もよしの洋風炒め りんご缶	米飯 清汁(切麩・しめじ) 三色そばろ 茄子の煮物 ピーチムース	米飯 清汁(とろろ昆布・葱) 厚揚げの味噌炒め 冬瓜の煮物 新玉スライス
夕	米飯 味噌汁(さつまいも・油揚げ) 鶏肉の黒酢煮 高野豆腐の煮物 白桃缶	米飯 コンソメスープ 手作りハンバーグ 大葉おろしソース 目玉焼き 手作り黒蜜牛乳寒天	米飯 清汁(厚揚げ・しめじ) 豚肉と野菜のオイスター炒め カリフラワーのかに餡かけ 菜の花の辛子和え	米飯 味噌汁(豆腐・葱) 他人煮 厚揚げのオイスター炒め キャベツのおかか和え	米飯 味噌汁(さつまいも・油揚げ) 鶏肉の生姜焼き 花しんじょうの煮物 春菊の胡麻和え	米飯 味噌汁(大根・葉大根) メバルと素麺の煮付け 大学芋風 二色和え	米飯 味噌汁(豆腐・油揚げ) 鶏肉と切干大根の煮物 きのこ和風ソテー ひじきサラダ
おやつ	レモンケーキ	パンケーキ(メープル)	炭酸饅頭	バウムクーヘン	やわらかおかき(砂糖醤油)	プチシュー3個	小麦饅頭

★象の日=1729年4月28日に、ベトナムからオスとメスの象二頭が初めて日本にきました。

象は長い鼻を使って、えさを口に運びます。また大きい耳をパタパタさせたり、ピタッと体にくっつけて体温を調整します。

※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

