

献立表



	4/7(月)	4/8(火)	4/9(水)	4/10(木)	4/11(金)	4/12(土)	4/13(日)
朝	米飯 味噌汁(さつま芋・えのき) 揚げ茄子の煮浸し 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(キャベツ・しめじ) 白菜の煮浸し 牛乳 めんたい風味ソース	米飯 味噌汁(大根・葉大根) 肉じゃが 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(もやし・椎茸) ぜんまい煮 牛乳 玉子風味ソース	米飯 味噌汁(白菜・舞茸) がんもの含め煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(ほうれん草・えのき) 南瓜の含め煮 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(さつま芋・葉大根) 金平牛蒡 牛乳 鮭ふりかけ
昼	ハヤシライス 手作りほうれん草オムレツ 手作り桜ようかん 	あさりご飯【貝の日】 味噌汁(豆腐・葉大根) 鶏肉の生姜天 大根のなると煮 オレンジ 	米飯【良いピーマンの日】 味噌汁(厚揚げ・貝割れ) 手作りピーマンの肉詰め キャベツとウインナーの炒め物 手作りきな粉牛乳寒天	ミンチカレー ハンバーグ 温泉玉子 青りんごゼリー	米飯 味噌汁(豆腐・わかめ) 鯖のもろみ味噌焼き 冬瓜の煮物 バナナムース	米飯 かき玉スープ 海老チリ 小籠包 手作りマンゴープリン	米飯 清汁(花麴・三つ葉) 鱈の西京焼き 落の煮物 ブリッコリーの塩昆布チーズ和え
夕	米飯 清汁(切麴・三つ葉) 魚の柚子味噌焼き ひじきの煮付け スナップエンドウのサラダ	米飯【おからの日】 味噌汁(南瓜・油揚げ) 豚肉の塩だれ炒め 手作り卵の花の炒り煮 菜の花のピーナツ和え	米飯 わかめスープ 青椒肉絲 きのこ玉子焼き パイン缶	米飯 清汁(玉麴・三つ葉) 蒸し鶏の葱ソース 竹輪とピーマンの炒め物 もずく	米飯 オニオンスープ 鶏肉のハニーマスタード焼き きのこソテー キャベツりんごサラダ	米飯 コンソメスープ オムレツ 菜の花スパ添え ジャーマンポテト ※玉葱とベーコンのコンソメ炒め オクラの和え物	米飯 味噌汁(南瓜・しめじ) 和風麻婆豆腐 餃子 りんご缶
おやつ	蒸し饅頭	カントリーマアム2枚	お楽しみ☺	 桜餅風	ムーンライトクッキー	吹雪饅頭	抹茶プチシュー 3個

4月8日は『おからの日』 4月は別名『卯月』。「卯の花が咲く月」が転じて、『卯月(“卯の花月“の略称)』と呼ぶようになったという説があります。
卯の花と言えば「おから(雪花菜)」の別名。「おから」は、近年、食物繊維や大豆たんぱく質を含む健康食材として注目されています。

※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

