



献立表



	4/14(月)	4/15(火)	4/16(水)	4/17(木)	4/18(金)	4/19(土)	4/20(日)
朝	米飯 味噌汁(白菜・舞茸) 里芋も含め煮 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(切麩・わかめ) 鶏肉のすき煮 牛乳 味付のり	米飯 味噌汁(小松菜・しめじ) 五目金平 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(じゃが芋・葉大根) 卵の花の炒り煮 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(さつま芋・わかめ) 筑前煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(もやし・椎茸) さつま芋も煮物 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(南瓜・油揚げ) 切干大根の煮付け 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯 オニオンスープ 鶏肉のマスタード焼き ほうれん草ソテー マカロニサラダ	米飯ハーフ 味噌汁(ほうれん草・なめこ) 焼きそば 大根の煮付け 手作り牛乳寒天 桜ソース	米飯 味噌汁(玉葱・葱) 鱈の塩麴焼き しのだ煮 黄桃缶	米飯 味噌汁(南瓜・油揚げ) 海鮮ビーフン炒め 蓮根のおかか煮 オレンジムース	米飯 味噌汁(小松菜・えのき) ハマチの照焼 青切昆布の煮物 抹茶小豆豆乳寒天	米飯 味噌汁(キャベツ・ブナピー) じゃが芋と豚肉の甘辛煮 揚げ出し豆腐 バナナ	米飯 清汁(冬瓜・葱) 手作リスコッチエッグ 白菜のコンソメ煮 みかん缶
夕	米飯 味噌汁(厚揚げ・貝割れ) ホッケの塩焼き かに玉子ロール ピーチムース	米飯 コンソメスープ 魚の香草パン粉焼き きのこの佃煮風 さつま芋とレーズンのヨーグルトサラダ	米飯 わかめスープ かに玉 春巻 青梗菜の中華風和え	米飯【なすび記念日】 清汁(厚揚げ・葱) 松風焼き 茄子田楽  もやしの塩昆布和え	米飯 味噌汁(切麩・貝割れ) 鶏肉の治部煮 ねぎ焼き なます	米飯 味噌汁(厚揚げ・豆苗) 白身魚のカレームニエル 南瓜のシナモンバター焼き 白菜サラダ	米飯 清汁(花麩・三つ葉) ポークチャップ 大根の煮付け 菜の花と玉子の胡麻マヨサラダ
おやつ	雪の宿	レモンケーキ	バニラアイス	黒糖蒸し饅頭	牛乳ケーキ	もみじ饅頭	 手作り いちごジャムホイップサンド 【ジャムの日】

4月20日は『ジャムの日』 明治43年4月20日、長野県北佐久郡三岡村(現:小諸市)の塩川伊一郎が「苺ジャム」を明治天皇に献上しました。
明治初期に始まったジャムの製造が皇室献上品として認められたことは日本のジャム産業の発展に大いに貢献したとの考えから記念日となったそうです。



※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