

# 献立表



	4/6(月)	4/7(火)	4/8(水)	4/9(木)	4/10(金)	4/11(土)	4/12(日)
朝	米飯 味噌汁(玉ねぎ・エノキ) 里芋の含め煮 牛乳 梅干し	米飯 味噌汁(さつま芋・ワカメ) がんもの含め煮 牛乳 明太子風味ソース	米飯 味噌汁(白菜・舞茸) 鶏肉のすき煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(豆腐・葉大根) 揚げなすの煮浸し 牛乳 玉子風味ソース	米飯 味噌汁(里芋・ネギ) 白菜の煮びたし 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(もやし・椎茸) 肉じゃが 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(ほうれん草・油揚げ) きんぴらごぼう 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯【春巻きの日】 清汁(切麩・ネギ) 小松菜とはんぺんの煮物 ライチゼリー 	米飯ハーフ【麺の日】 肉うどん  温泉卵 手作りきな粉牛乳寒天	米飯 味噌汁(小松菜・ブナピー) アジフライ 肉団子と大根の煮物 カクテル缶	米飯【ピーマンの日】 味噌汁(切麩・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 パインムース 	ミンチカレー ハンバーグ 海藻サラダ 青リンゴゼリー	米飯 味噌汁(さつま芋・ワカメ) 大分風とり天 ひじきと大豆の煮物 手作りオレンジゼリー	米飯 かき玉スープ エビチリ 小籠包 黄桃缶
夕	米飯 味噌汁(豆腐・貝割れ) スパニッシュオムレツ 角麩の煮物 ブロッコリーのクルミ和え	米飯 味噌汁(大根・ナメコ) 鱈の煮つけ 長いもの磯辺炒め もやしの酢の物	米飯 味噌汁(南瓜・油揚げ) 豚肉の塩だれ炒め 手作り卵の花炒り煮 インゲンのおかか和え	米飯 ワカメスープ 青椒肉絲 蕪の煮物 青梗菜の中華和え	米飯 清汁(玉麩・三つ葉) 蒸し鶏のネギソース 竹輪とピーマンの炒め物 もずく	米飯 清汁(厚揚げ・ネギ) 鱈の幽庵焼き 南瓜のいとこ煮 白菜のなめ茸和え	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 オクラの和え物
おやつ	蒸し饅頭	ぼたぼた焼き	カントリーマアム	ソファール(ストロベリー)	どら焼き	レモンケーキ	吹雪饅頭

イースターの日付は「春分の日以降、最初の満月の次の日曜日」と定められています。

2026年のイースターは4月5日(日)にあたります。

イースターでは、卵料理(デビルドエッグ)や甘いパン(ホットクロスバンズ)など復活や繁栄を象徴する特別な料理が並びます。

※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

