


4 月 の 献 立

※食材の調達状況等により献立を変更させていただく場合があります。
※()は麺類、ソフト、ミキサー食のメニューとなります。

	1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	6日(土)	
朝	つみれの煮物 はんぺんのたらこ和え 牛乳 のり佃煮 味噌汁(チンゲン菜・麩) 米飯(150g)	納豆 ウインナーソーテ 牛乳 味噌汁(にら・玉ねぎ) 米飯(150g)	炒り豆腐 かぶの塩昆布和え 牛乳 ふりかけ(さけ) 味噌汁(わかめ・ネギ) 米飯(150g)	ちくわの煮物 白菜のしその実和え 牛乳 味噌汁(じゃが芋・タマネギ) ふりかけ(梅しそ) 米飯(150g)	ツナと玉葱の炒め物 もやしの高菜和え 牛乳 ふりかけ(かつお) 味噌汁(油揚げ・ホウレンソウ) 帆立粥	肉団子の煮物 小松菜と油揚げのお浸し 牛乳 たいみそ 味噌汁(わかめ・しいたけ) 米飯(150g)	
昼	天ぷら盛り合わせ たけのこの土佐煮 菜の花のしらす和え 茶碗蒸し フルーツ(いちご) お吸い物(麩・かいわれ) 栗入り赤飯	チキンクリームシチュー トマトサラダ 青りんごゼリー クワツサン&あんぱん	たらのみそ田楽焼き さつま芋きんとん 胡瓜とカニカマの酢の物 清汁(三つ葉・ナルト) 米飯(150g)	キーマカレー 福神漬・らっきょう漬 ツナサラダ コンソメスープ(アスパラ・コーン)	鶏肉の香草パン粉焼 卵の花炒め キャベツの漬物 味噌汁(えのき・大根葉) 米飯(150g)	赤魚の塩こうじ焼き はんぺんのバターソーテ フルーツ(ぶどう缶) 味噌汁(卵・みつば) 米飯(150g)	
間	ねりきり	サラダせんべい	水ようかん	ヨーグルトババロア	吹雪まんじゅう	マドレーヌ	
夕	煮込みハンバーグ ジャーマンポテト フルーツ(みかん缶) 米飯(150g)	メヌケのおろし煮 金平ごぼう フルーツ(洋梨缶) 米飯(150g)	肉シューマイ 大根と人参の中華煮 ほうれん草のしらす和え 米飯(150g)	鯖の塩焼き ひじきの煮付け フルーツ(マンゴー) おほかご飯(150g)	タラのタルタル焼き 大根のそぼろあんかけ りんごのコンポート 米飯(150g)	鶏肉の照焼き 南瓜の甘煮 ブロッコリーのサラダ 米飯(150g)	
7日(日)	8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	13日(土)	
朝	ベーコンとキャベツのソーテ フルーツ(白桃缶) 牛乳 コンソメスープ りんごパン	納豆 はんぺんの卵とじ 牛乳 味噌汁(菜の花・さつま芋) 米飯(150g)	生揚げとえびの中華煮 海藻サラダ 牛乳 ふりかけ(さけ) 味噌汁(冬瓜・小松菜) 米飯(150g)	豚バラ大根 ほうれん草とカニカマのおかか和え 牛乳 ふりかけ(梅しそ) 味噌汁(いんげん・油揚げ) 米飯(150g)	春雨ソーテ はんぺんのたらこ和え 牛乳 味噌汁(なめこ・ミツハ) ゆかりご飯(150g)	さんまのかつお煮 白菜となめ茸の和え物 牛乳 ふりかけ(のりたま) 味噌汁(ホウレン草・玉葱) 米飯(150g)	がんもの煮付け とろろ芋 牛乳 味噌汁(ほうれん草・板麩) 麦飯
昼	野菜タンメン (豚肉と野菜の香味炒め) カニシューマイ 杏仁豆腐 ※麺類はご飯・汁付き	かにクリームコロッケ ふろふき大根 ほうれん草の胡麻和え 野菜スープ(アスパラ・コーン) 米飯(150g)	芋煮 孟宗煮(たけのこの煮物) だし 納豆汁 米飯(150g)	ハヤシライス ツナサラダ スープ(アスパラ・しめじ)	赤魚の煮付け 海老と卵のチリソース 蒲鉾とわかめのめた和え 清汁(花麩・かいわれ) 米飯(150g)	鶏肉の甘酢あんかけ 胡瓜とカニカマの酢の物 青りんごゼリー 味噌汁(長ネギ・わかめ) 米飯(150g)	鮭とさつま芋のクリーム煮 きのこソーテ 白菜の梅和え コンソメスープ(冬瓜・水菜) コーンご飯(150g)
間	チョコバウム	コーヒーゼリー	おかき	クレープ(いちご)	あんどうナツ	乳菓まんじゅう	手作りプリン
夕	カラスカレイの大葉味噌焼 じゃが芋の炒り煮 フルーツ(バナナ) 米飯(150g)	鶏肉の青のり焼き 白菜とハムのコンソメ煮 フルーツ(みかん缶) 米飯(150g)	メヌケの香味ソースかけ ビーフンソーテ フルーツ(洋梨缶) 炒り卵ご飯(150g)	さばの照り焼き ひじき卵の花 フルーツ(黄桃) 米飯(150g)	チキンのマスタード焼き ピーマンと厚揚げの炒めもの りんごのコンポート 米飯(150g)	豚肉の葱塩焼き 金平ごぼう フルーツ(オレンジ) 米飯(150g)	鶏肉の香味ダレ さつま揚げのさっぱり炒め ポテトサラダ 米飯(150g)
14日(日)	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)	20日(土)	
朝	オムレツ フルーツ(マンゴー) 牛乳 人参ポタージュ 食パン	ちくわの煮物 菜の花のおかか和え 牛乳 味噌汁(麩・ワカメ) 炒り卵ご飯(150g)	白菜と高菜の中華炒め かぶの浅漬け風 牛乳 明太風味ソース 味噌汁(玉葱・ほうれん草) 米飯(150g)	魚肉ソーセージのソーテ 京風たまご焼き 牛乳 ふりかけ(うめしそ) 味噌汁(白玉麩・チンゲン菜) 米飯(150g)	さつま揚げの炒め煮 キャベツのしその実和え 牛乳 のり佃煮 味噌汁(にら・卵) 米飯(150g)	ベーコンソーテ 卵豆腐 牛乳 たいみそ 味噌汁(冬瓜・葱) 米飯(150g)	いわしの生姜煮 白菜となめたけ和え 牛乳 ふりかけ(さけ) 味噌汁(なす・油揚げ) 米飯(150g)
昼	麻婆豆腐 大根のゆずみそかけ トマトと胡瓜の和え物 味噌汁(油揚げ・にら) 米飯(150g)	酸辣湯麺 (とり天の甘酢かけ) 春巻 バナナババロア ※麺類はご飯・汁付き	筑前煮 茄子の胡麻和え ブロッコリーサラダ かきたま汁 ゆかりご飯(150g)	ガパオライス風 春雨のナムル バナナプリン 中華スープ(椎茸・アスパラ)	カラスカレイの花見ソース 春キャベツと桜えびの煮浸し 菜の花の胡麻和え 清汁(とろろ昆布・ねぎ) たけのこご飯	鶏の唐揚げ ごぼうの炒り煮 胡瓜とわかめの酢の物 味噌汁(小松菜・なめこ) 米飯(150g)	肉じゃが かにシューマイ モロヘイヤの梅和え 味噌汁(小町麩・菜の花) 米飯(150g)
間	もみじ饅頭	シュークリーム	リングドーナツ	ミルククリームせんべい	ねりきり	黒ごまプリン	ミニたい焼き
夕	鱈の西京焼き 切り昆布の煮付け 清汁(玉葱・三つ葉) 米飯(150g)	豚肉の生姜焼き 菜の花とベーコン炒めもの フルーツ(黄桃缶) 米飯(150g)	鮭の味噌漬焼き 五目煮豆 フルーツ(みかん缶) 米飯(150g)	赤魚の照り焼き 鶏団子と人参の旨煮 フルーツ(ぶどう缶) 米飯(150g)	鶏肉のトマト煮 はんぺんのバターソーテ フルーツ(バナナ) 米飯(150g)	鯖の味噌煮 かぶとインゲンのコンソメ煮 フルーツ(マンゴー) 炊きこみ御飯(150g)	たらのキノコあんかけ 卵の花炒め フルーツヨーグルト 米飯(150g)
21日(日)	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)	27日(土)	
朝	ウインナーエッグ ほうれん草ときのこのサラダ 牛乳 コンソメスープ クリームパン	ちくわの青のり炒め しらすおろし 牛乳 味噌汁(油揚げ・わかめ) 米飯(150g)	目玉焼き もやしの塩昆布和え 牛乳 ふりかけ(梅しそ) 味噌汁(冬瓜・椎茸) 米飯(150g)	がんもの煮物 ほうれん草のなめたけ和え 牛乳 かつおみそ 味噌汁(・絹さや) 米飯(150g)	納豆 さつま揚げの炒め物 牛乳 ふりかけ(のりたま) 味噌汁(とろろ昆布・いんげん) 米飯(150g)	ハムと野菜の炒め物 胡瓜の胡麻酢和え 牛乳 ねぎみそ 味噌汁(チンゲン菜・えのき) 米飯(150g)	車麩の卵とじ もやしとツナの中華和え 牛乳 ふりかけ(かつお) 味噌汁(玉葱・ほうれん草) 米飯(150g)
昼	ぶりの照り焼き がんもの煮付け ポテトサラダ 味噌汁(ほうれん草・花麩) 米飯(150g)	鮭ときのこの和風パスタ (鮭の和風きのこあんかけ) かぼちゃサラダ 青りんごゼリー 野菜スープ(アスパラ・玉葱) ※麺類はご飯付き	蒸し赤魚の香味ソースかけ 海老団子のコンソメ煮 トマトサラダ 味噌汁(青梗菜・えのき) 菜飯(150g)	シーフードカレー 福神漬・らっきょう漬 キャベツとカニカマのマヨ和え 野菜スープ(スナップエンドウ・コーン)	鯖の蒲焼き かぶの旨煮 蒲鉾とわかめのめた和え 味噌汁(なめこ・ホウレン草) 米飯(150g)	豆腐ハンバーグきのこソース さつま芋のバターソーテ ブロッコリーと海老のサラダ 清汁(卵・かいわれ) たらこご飯	メルルーサの照り焼き あおりのポテトビーンズ フルーツ(ぶどう缶) 味噌汁(なす・なめこ) 米飯(150g)
間	せんべい(ぼたぼた焼き)	カステラ	サラダせんべい	黒糖饅頭	芋ようかん	コーヒーゼリー	吹雪まんじゅう
夕	メンチカツ 白菜とベーコンの中華煮 りんごのコンポート 米飯(150g)	メヌケのごま味噌焼き 炒り豆腐 フルーツ(みかん缶) 米飯(150g)	タルタルチキン 切り昆布の煮物 フルーツ(コンポート) 米飯(150g)	白身魚フライ キノコとウインナーソーテ フルーツ(黄桃缶) 米飯(150g)	チンジャオロース 切干大根の煮物 りんごのコンポート 米飯(150g)	カラスカレイの田楽焼き 茄子としめじの生姜炒め フルーツ(マンゴー) 米飯(150g)	鶏肉のみぞれ煮 さつま揚げの生姜炒め かぶの浅漬け風 米飯(150g)
28日(日)	29日(月)	30日(火)	<div style="border: 2px solid #000; border-radius: 50%; padding: 20px; width: fit-content; margin: auto;"> <h2 style="margin: 0;">4月の行事食</h2> <p style="font-size: 1.2em; margin: 5px 0;">4月1日 開所記念御膳</p> <p style="font-size: 1.2em; margin: 5px 0;">4月9日 山形県郷土料理</p> <p style="font-size: 1.2em; margin: 5px 0;">4月18日 春の味覚御膳</p>  </div>				
朝	魚肉ソーセージソーテ フルーツ(みかん缶) 牛乳 クラムチャウダー ロールパン	豆腐のそぼろ煮 白菜のおかか和え 牛乳 ふりかけ(さけ) 味噌汁(春菊・ふ) 米飯(150g)					
昼	鶏肉の甘酢あん アスパラのソーテ 菜の花の胡麻和え 味噌汁(わかめ・油揚げ) 米飯(150g)	ほっけの塩焼き 小松菜の煮浸し 海藻サラダ 清汁(えのき・板麩) 炊き込みご飯(150g)					
間	水ようかん	もみじまんじゅう(クリーム)					
夕	鱈の山椒焼き キャベツとえび団子のうま煮 味噌汁(大根・大根葉) 米飯(150g)	豚ひき肉のチーズ玉子焼き 大根田楽 ヨーグルト 米飯(150g)					