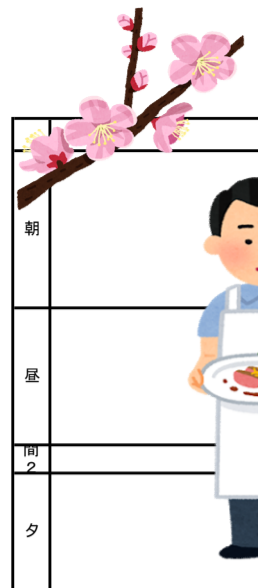


4 月 の 献 立

※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。



【4月行事食】
4月1日昼
開所記念日

		01日(水)	02日(木)	03日(金)	04日(土)			
朝		なすのそぼろあんかけ 白菜の浅漬け風 牛乳 ふりかけ(梅しそ) 味噌汁(わかめ・もやし) 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(なめこ・ネギ) 米飯(150g)	小町麩チャンプル 和風大根サラダ 牛乳 ふりかけ(のりたま) 味噌汁(じゃが芋・たまねぎ) 米飯(150g)	シューマイ もやしの高菜和え 牛乳 味噌汁(油揚げ・ホウレンソウ) 帆立粥			
昼		天ぷら盛り合わせ 筑前煮 菜の花のカニカマ和え 茶碗蒸し 桜のロールケーキ お吸い物(麩・かいわれ)	カラスカレイの大葉味噌焼 竹輪とさつま芋の炒め物 胡瓜とわかめの酢の物 清汁(三つ葉・椎茸) 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)	鯖の菜種焼き 春野菜のかき揚げ 菜の花の辛子和え 清汁(麩・ネギ) 米飯(150g)			
間 2		ねりきり	クレープ	プリン	白い風船			
夕		ほっけの塩焼き ふるふき大根 フルーツ(マンゴー缶) おかかご飯(150g)	イタリアンチキンステーキ アンチョビ風キャベツソテー りんごのコンポート 米飯(150g)	さわらのきのこあんかけ ひじきと大豆の煮付け フルーツ(みかん缶) 米飯(150g)	鶏の照焼き 卵の花炒め ほうれん草の和風和え 米飯(150g)			
		05日(日)	06日(月)	07日(火)	08日(水)	09日(木)	10日(金)	11日(土)
朝		ベーコンとキャベツのソテー フルーツ(白桃缶) 牛乳 コーンスープ りんごパン	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)	魚肉ソーセージソテー 京風たまご焼き 牛乳 ふりかけ(さけ) 味噌汁(小松菜・葱) 米飯(150g)	生揚げとえびの中華煮 もやしのナムル 牛乳 ふりかけ(のりたま) 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)	つみれの煮物 小松菜のなめたけ和え 牛乳 のり佃煮 味噌汁(玉葱・さつま芋) 米飯(150g)	肉豆腐 ナスとめじろのおかか和え 牛乳 のり佃煮 味噌汁(ホウレン草・玉葱) 米飯(150g)
昼		豚肉のスタミナ炒め 南瓜の甘煮 ブロッコリーのサラダ 味噌汁(卵・みつば) 米飯(150g)	野菜タンメン 春巻き 杏仁豆腐	鯖の塩こうじ焼き 大根と人参の中華煮 海藻サラダ 味噌汁(えのき・大根菜) いなり風御飯(150g)	ハヤシライス トマトとブロッコリーのサラダ スープ(アスパラ・しめじ)	よだれどり さつま揚げのさっぱり炒め ポテトサラダ 中華スープ(コーン・青梗菜) 米飯(150g)	春野菜と鶏のシチュー コールスローサラダ コンソメスープ(玉葱・アス 食パン	鶏の唐揚げ 春雨とにらのソテー フルーツ(白桃缶) コンソメスープ(冬瓜・水菜) 米飯(150g)
間 2		バームクーヘン	ぼたぼた焼き	マドレーヌ	オレンジゼリー	ロールケーキ	いちごババロア	乳菓まんじゅう
夕		タラのタルタル焼き 大根のそぼろあんかけ 味噌汁(なす・玉ねぎ) 米飯(150g)	ブリの竜田焼き 春菊のポン酢和え フルーツ(バナナ) 米飯(150g)	鶏とジャガイモのごろっと煮 炒り豆腐 フルーツ(みかん缶) 米飯(150g)	赤魚の香味ソース ちくわと白菜の煮物 フルーツ(洋梨缶) 米飯(150g)	さばの照り焼き ビーフソテー フルーツ(黄桃) 米飯(150g)	煮込みハンバーグ 卵の花炒め オレンジ 米飯(150g)	鮭のごまみそ焼き 里芋の煮物 白菜サラダ 米飯(150g)
		12日(日)	13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)	18日(土)
朝		ラタトゥイユ フルーツ(マンゴー) 牛乳 コンソメスープ(玉葱・アスパラ) ロールパン	がんもの煮付け とろろ芋 牛乳 味噌汁(ほうれん草・板麩) 米飯(150g)	和風麻婆豆腐 菜の花のおかか和え 牛乳 ふりかけ(たらこ) 味噌汁(ネギ・わかめ) 米飯(150g)	白菜と高菜の中華炒め ほうれん草の白和え 牛乳 明太風味ソース 味噌汁(玉葱・ほうれん草) 米飯(150g)	スクランブルエッグ きゃべつと浅漬け風 牛乳 ふりかけ(うめしそ) 味噌汁(白玉麩・ねぎ) 米飯(150g)	鶏とブロッコリーのソテー ひじきのサラダ 牛乳 ふりかけ(かつお) 味噌汁(にら・卵) 米飯(150g)	えび団子の野菜あんかけ 白菜となめたけ和え 牛乳 たいみそ 味噌汁(冬瓜・葱) 米飯(150g)
昼		ほうとう風うどん 鶏モツ煮風 ピーチゼリー	鶏肉の甘酢あんかけ 大根のゆずみそ 胡瓜とカニカマの酢の物 味噌汁(油揚げ・にら) 米飯(150g)	春キャベツとたけのこのスパゲティ かぼちゃサラダ パニラパンバロア スープ(コーン・アスパラ)	筑前煮 もやしの柚子胡椒炒め 茄子の胡麻和え かきたま汁 米飯(150g)	トリチリ ごぼうの炒り煮 海藻サラダ 味噌汁(小松菜・なめこ) 米飯(150g)	鯖のカレークリーム煮 冬瓜とインゲンのソテー カニカマサラダ コンソメスープ(ベーコン・コーン) 米飯(150g)	タコライス 春雨のナムル 杏仁豆腐 中華スープ(椎茸・アスパラ) 米飯(150g)
間 2		星たべよ	人形焼き	リングドーナツ	おかき	たい焼き	厚切りバウム	サラダせんべい
夕		コロケ 金平ごぼう 清汁(板麩・水菜) 米飯(150g)	鯖の西京焼き 切り昆布の煮付け フルーツ(みかん缶) 米飯(150g)	豚肉の生姜焼き ブロッコリーのソテー フルーツ(黄桃缶) 米飯(150g)	たらの野菜あんかけ 五目煮豆 洋梨のコンポート 米飯(150g)	ぶりの照り焼き 鶏団子と人参の旨煮 フルーツ(ぶどう缶) 米飯(150g)	鶏肉のトマトソース ポテトサラダ フルーツ(バナナ) 米飯(150g)	赤魚の塩こうじ焼き じゃがいもの照り煮 清汁(とろろ昆布・かいわれ) 米飯(150g)
		19日(日)	20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)	25日(土)
朝		ウインナーエッグ ほうれん草としめじのサラダ 牛乳 コーンスープ クリームパン	肉野菜そぼろ キャベツとさつま揚げの和え物 牛乳 味噌汁(なす・たまねぎ) 米飯(150g)	目玉焼き 菜の花の胡麻和え 牛乳 味噌汁(油揚げ・わかめ) 米飯(150g)	車麩の卵とじ もやしの塩昆布和え 牛乳 ふりかけ(梅しそ) 味噌汁(大根・椎茸) 米飯(150g)	納豆 さつま揚げの炒め物 牛乳 味噌汁(麩・絹さや) 米飯(150g)	鶏肉と切干大根の煮物 ほうれん草のなめたけ和え 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)	魚肉ソーセージカレー炒め 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)
昼		テンジャオロース かにシューマイ モロヘイヤの梅和え 味噌汁(小町麩・ネギ) 米飯(150g)	鯖のちゃんちゃん焼き がんもの煮付け もやしのナムル 味噌汁(ほうれん草・花麩) 米飯(150g)	焼きうどん れんこんのホタテ和え いちごゼリー 味噌汁(ほうれん草・葱)	たらのムニエル 冬瓜とウインナーコンソメ煮 キャベツとカニカマのマヨ和え 野菜スープ 米飯(150g)	鯖の蒲焼き かぶの旨煮 蒲鉾とわかめのぬた和え 清汁(卵・かいわれ) 米飯(150g)	シーフードカレー 福神漬・らっきょう漬 トマトサラダ 野菜スープ(スナップエンドウ・コーン)	豆腐ハンバーグ さつま芋のバターソテー フルーツ(白桃缶) 味噌汁(ホウレン草・玉葱) たらこご飯
間 2		マドレーヌ	今川焼き	星食べよ	チョコバウム	黒糖饅頭	水ようかん	シュークリーム
夕		鯖の蒲焼き 豚肉と青梗菜の旨煮 りんごのコンポート 米飯(150g)	ささみチーズカツ 白菜とアサリの中華煮 フルーツヨーグルト 米飯(150g)	太刀魚のオニオンソース じゃが芋とスナップエンドウのそぼろ煮 フルーツ(みかん缶) 米飯(150g)	鶏肉の照り焼き 切り昆布の煮物 洋梨のコンポート 米飯(150g)	蒸し野菜のそぼろあんかけ ビーフソテー りんごのコンポート 米飯(150g)	赤魚のネギ甘酢たれ 野菜炒め フルーツ(黄桃缶) 米飯(150g)	タラの田楽焼き 茄子としめじの生姜炒め もやしの高菜和え 米飯(150g)
		26日(日)	27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(木)	<div style="border: 2px solid red; padding: 10px; text-align: center;"> <p>【平均栄養価】</p> <p>エネルギー 1,407Kcal</p> <p>たんぱく質 54.3g</p> <p>脂質 39.5g</p> <p>炭水化物 218.6g</p> </div>	
朝		鶏と野菜の炒め物 フルーツ(フルーツカクテル缶) 牛乳 クラムチャウダー ジャムパン	豆腐チャンプル もやしの中華和え 牛乳 ふりかけ(かつお) 味噌汁(玉葱・ほうれん草) 米飯(150g)	つくねのちゃんこ風 インゲンのごま和え 牛乳 ふりかけ(さけ) 味噌汁(しめじ・菜の花) 米飯(150g)	春雨ソテー さつま芋サラダ 牛乳 ふりかけ(かつお) 味噌汁(なめこ・ネギ) 米飯(150g)			
昼		鯖の西京焼き 人参しりしり 白菜の塩昆布和え 味噌汁(なす・なめこ) 米飯(150g)	グラタン風 あおのりポテトピーズ 春雨サラダ コンソメスープ(しめじ・チンゲン菜) ロールパン	ほっけの塩焼き 小松菜の胡麻和え フルーツヨーグルト 清汁(えのき・板麩) 生姜と塩昆布のご飯	八宝菜 水餃子 いちごババロア 中華スープ(ネギゴホウ) 米飯(150g)	赤魚の唐揚げ 肉団子と蓮根の煮物 かまぼとみつばの和風和え 清汁(花麩・わかめ) 米飯(150g)		
間 2		おかき	ロールケーキ	クレープ	マドレーヌ	ソフトサラダ		
夕		鶏肉のみぞれ煮 さつま揚げの炒めもの 味噌汁(春菊・ふ) 米飯(150g)	アジフライ キノコと鶏のソテー フルーツ(みかん缶) 米飯(150g)	豚ひき肉のチーズ玉子焼き 大根田楽 フルーツ(白桃缶) 米飯(150g)	鯖の粒マスタード焼き ブロッコリーのソテー フルーツ(マンゴー) 米飯(150g)	鶏と白菜のとろろ煮 白滝と野菜の炒めもの フルーツ(洋梨缶) 米飯(150g)		
朝								
昼								
間 2								
夕								