

令和5年 4月 献立予定表

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
					1日 ご 飯 ハンバーグ ひじきの炒り煮 バンサンスー 味噌汁
3日 カレーライス 煮 浸 し フルーツサラダ 福神漬け かき玉汁	4日 白 飯 赤魚の粕漬焼き じゃが芋のごま風味煮 マヨ玉和え 味噌汁	5日 白 飯 高野豆腐の揚げ煮 冬瓜のとろみ煮 梅おかか和え 味噌汁	6日 ご 飯 鶏肉のきのこ煮 ピーマンのオイスター炒め 和風サラダ 味噌汁	7日 ご 飯 わかさぎの香味ダレ ふきのしぐれ煮 土佐酢和え 味噌汁	8日 ちらし寿司 炊き合わせ 塩昆布和え フルーツ 若竹汁
10日 白 飯 イワシのパン粉焼き 里芋の西京煮 白子和え みぞれ汁	11日 ご 飯 つくね ぜんまいの炒り煮 卵の花和え 味噌汁	12日 ご 飯 大根の昆布煮 お好み風サラダ フルーツ 玉子とじうどん	13日 山菜おこわ ごま豆腐 茄子の南蛮酢 フルーツ 味噌汁	14日 ご 飯 コロッケ 厚揚げの甘辛煮 ツナ和え 味噌汁	15日 ご 飯 魚の照り焼き 切干大根のコンソメ煮 コーンサラダ 味噌汁
17日 かき揚げ丼 もやしのかに玉あんかけ 胡麻和え 漬 け 物 味噌汁	18日 ご 飯 豆腐の山かけ蒸し 南瓜のそぼろ煮 わさびマヨ和え 味噌汁	19日 白 飯 鶏肉のクリーム煮 金時豆煮 中華風酢の物 味噌汁	20日 朴葉寿司 冬瓜の中華煮 豆腐サラダ フルーツ 茶わん蒸し	21日 ご 飯 魚の煮付け カリフラワーのコーン焼き 菜種和え 味噌汁	22日 ご 飯 肉 豆 腐 カニ風味和え フルーツ 味噌汁
24日 ご 飯 チンジャオロース ふきの生姜煮 ミモザサラダ 味噌汁	25日 白 飯 巣ごもり玉子 じゃが芋の塩煮 酢味噌和え 中華スープ	26日 炊き込みご飯 五目揚げ 豚肉とごぼうの煮物 ゼリ ー 味噌汁	27日 ご 飯 白身魚の海老マヨ風 ひじき大豆 ポン酢和え 味噌汁	28日 ご 飯 鶏ちゃん風 さつま芋の柚子煮 もずく酢 澄まし汁	29日 ご 飯 ナポリタンソテー オムレツ 生姜和え コンソメスープ

※ 行事・材料の都合により献立を変更することがあります