

令和4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 魚のマヨネーズ焼き ひじきのスープ煮 胡麻酢和え 味噌汁	2日 ご 飯 すき焼き風煮 金時豆の甘煮 甘酢和え 味噌汁
4日 ご 飯 つくね 切干大根のナポリタン風 温野菜サラダ 味噌汁	5日 山菜散らし 冬瓜のそぼろ煮 ごま味噌和え フルーツ 澄まし汁	6日 ご 飯 魚のみぞれ煮 ブロッコリーの味噌炒め 中華和え コンソメスープ	7日 ご 飯 鶏肉の生姜煮 卵の花炒り煮 トロロ和え 味噌汁	8日 竹の子ご飯 味噌田楽 茄子の南蛮漬け いちごゼリー 茶碗蒸し	9日 ご 飯 静岡風おでん 梅なめ茸和え 浅漬け 味噌汁
11日 ご 飯 焼きそば 蒸し焼売 金平ごぼう 卵スープ	12日 ご 飯 コロッケ 煮 浸 し 和風サラダ 味噌汁	13日 ご 飯 カニ玉 ふきの青煮 もずく酢 味噌汁	14日 ご 飯 わかさぎのごま浸し 南瓜の甘煮 バンサンスー 味噌汁	15日 ご 飯 鶏肉のチリソース炒め さつま芋のバター煮 白子和え 味噌汁	16日 かき揚げ丼 ごま豆腐 筑前煮 コールスローサラダ おぼろ汁
18日 ご 飯 鯖の葱ポン焼き 里芋のあんかけ わさびマヨ和え 味噌汁	19日 ご 飯 つくね 切干大根のナポリタン風 温野菜サラダ 味噌汁	20日 ご 飯 豆腐の中華煮 おろし和え フルーツ とり南蛮うどん	21日 ご 飯 大根と豚肉の煮物 ツナ和え のり佃煮 シチュー	22日 ご 飯 静岡風おでん 梅なめ茸和え 浅漬け 味噌汁	23日 竹の子ご飯 味噌田楽 茄子の南蛮漬け いちごゼリー 茶碗蒸し
25日 かき揚げ丼 ごま豆腐 筑前煮 コールスローサラダ おぼろ汁	26日 ご 飯 魚のマヨネーズ焼き ひじきのスープ煮 胡麻酢和え 味噌汁	27日 ご 飯 鶏肉の生姜煮 卵の花炒り煮 トロロ和え 味噌汁	28日 ご 飯 カニ玉 ふきの青煮 もずく酢 味噌汁	29日 山菜散らし 冬瓜のそぼろ煮 ごま味噌和え フルーツ 澄まし汁	30日 ご 飯 鶏肉のチリソース炒め さつま芋のバター煮 白子和え 味噌汁

※ 行事・材料の都合により献立を変更することがあります