

2020

こ こん だ て ひ よ う 4月

	日	月	火	水 1日	木 2日	金 3日	土 4日
朝	<p>※仕入れ等の関係により献立内容が変わることがございます。 ※常食の献立内容を掲載させていただいています。</p>			御飯 肉詰めいなりの煮物 蒸し茄子のトレッシングかけ 味噌汁（南瓜、白ねぎ） 牛乳	御飯 竹輪と大根の煮物 菜の花の胡麻和え 味噌汁（水菜、油揚げ） 牛乳	食パン（8枚切） ジャム&マーガリン チーズ入りスクランブル 豆サラダ スープ（ほうれん草、玉ねぎ） 牛乳	御飯 ツナの野菜炒め 白菜の和え物 味噌汁（畑菜、庄内麩） 牛乳
昼				御飯 魚の香味焼 マカロニサラダ フルーツ・フルーツカクテル缶	御飯 とんかつ インゲンと磯和え ヨーグルト・フルーツソース	カレーライス キャベツのボン酢和え フルーツ・リンゴ缶	御飯 肉団子の酢豚風 モヤシのナムル フルーツ・マンゴー缶
夕				御飯 ひじき入り卵焼 肉じゃが（豚肉） モロヘイヤのなめ茸和え 味噌汁（ごぼう、葉大根）	御飯 魚の野菜蒸 青梗菜とエビの炒め物 春雨の酢物 春雨のからし和え 中華スープ（わかめ、白ねぎ） すまし汁（花巻、畑菜）	御飯 鶏とセロリの中巻炒め レンコンの煮物 小松菜のからし和え 中華スープ（わかめ、白ねぎ）	御飯 魚のバター醤油焼 豆腐と舞茸の煮物 かぶのサラダ 味噌汁（インゲン、玉ねぎ）
朝	5日	6日	7日	8日	9日	10日	11日
朝	御飯 厚焼卵 付合せ プロコラーのお浸し 味噌汁（小松菜、人参） 牛乳	御飯 ハンパンと野菜煮物 ハンバーグサラダ 味噌汁（水菜、白玉麩） 牛乳	食パン（8枚切） ジャム&マーガリン キャベツとインゲンのソテー スパイラルのフレッシュサラダ スープ（かぶ、葉大根） 牛乳	御飯 かぶの煮物 豆サラダ 味噌汁（春菊、庄内麩） 牛乳	御飯 ぜんまいと竹輪の炒め煮 オクラのお浸し 味噌汁（玉ねぎ、水菜） 牛乳	食パン（8枚切） ジャム&マーガリン チーズ入りスクランブル 大根のサラダ スープ（畑菜、もやし） 牛乳	御飯 小松菜の炒り煮 金時煮豆 味噌汁（里芋、葉大根） 牛乳
昼	御飯 魚の韓国焼 レンコンのおかか煮 フルーツ・白桃缶	御飯 麻婆豆腐 じゃが芋とツナの炒め物 フルーツ・フルーツカクテル缶	御飯 蒸魚のおろしあん（タラ） ガンモの煮物 フルーツ・梨缶	タンメン 小松菜の中華和え フルーツ・マンゴー缶	御飯 鶏の治部煮 さつま芋のきんぴら フルーツ・リンゴ缶	御飯 魚のタルタルソース焼 かっぱらのトマト煮 フルーツ・パイ缶	御飯 メンチカツ ひじきの煮物 フルーツ・ミカン缶
夕	御飯 豚肉と玉葱の炒め物 切干大根の煮物 ゆかり和え すまし汁（蒲鉾、青ねぎ）	御飯 魚の塩焼 冬瓜の煮物 キャベツとコーンの炒め物 味噌汁（サツマイモ、畑菜）	御飯 鶏肉のハニーマスタードソース 青梗菜とカニカマの炒め物 かっぱらの辛子和え コンソメスープ（人参、玉ねぎ）	御飯 魚の照り煮 じゃが芋の煮物 カワラワの辛子和え 味噌汁（南瓜、葉大根）	御飯 揚げ豆腐 野菜と海老の炒め物 プロコラーのサラダ すまし汁（そうめん、椎茸）	御飯 豚肉と根野菜の煮物 もやしの干しエビ炒め ポトフサラダ 味噌汁（白菜、舞茸）	御飯 魚の煮付け 鶏肉とそら豆の炒め物 春雨の酢物 すまし汁（菜の花、えのき）
朝	12日	13日	14日	15日	16日	17日	18日
朝	御飯 ポトフとベーコンのソテー 春菊の黒コメ和え 味噌汁（にら、もやし） 牛乳	御飯 角あげの煮物 スパゲティサラダ 味噌汁（菜の花、さつま芋） 牛乳	食パン（8枚切） ジャム&マーガリン チーズオムレツ インゲンのフレッシュサラダ スープ（水菜、もやし） 牛乳	御飯 南瓜とハムのソテー 白菜の香りし和え 味噌汁（にら、麩） 牛乳	御飯 里芋の煮物 豆サラダ 味噌汁（小松菜、庄内麩） 牛乳	食パン（8枚切） ジャム&マーガリン チーズ入りスクランブル プロコラーのサラダ スープ（人参、水菜） 牛乳	御飯 ひじきの煮物 ピーナツ和え（インゲン） 味噌汁（ほうれん草、白ねぎ）
昼	御飯 魚の菜種焼 なすのくす煮 フルーツ・和梨缶	御飯 エビと玉子の塩炒め 肉団子の薄くす煮 フルーツ・リンゴ缶	御飯 豚肉と南瓜の甘辛煮 キャウと大根のサラダ フルーツ・マンゴー缶	桜御飯 天ぷら（エビ、野菜二種） 菜の花の和え物 桜ゼリー	御飯 ハンバーグデミグラスソース 付合せ アスパラとピーマンのソテー フルーツ・ミカン缶	御飯 白身魚フライ ササゲとフキの煮物 フルーツ・フルーツカクテル缶	御飯 鶏肉のバジルソース 鶏肉が芋とツナの炒め物 フルーツ・和梨缶
夕	御飯 鶏肉のトマトソース 付合せ マカロニ マロン草とシシトウの和え物 コンソメスープ（かぶ、玉ねぎ）	御飯 鶏肉と里芋の旨煮 プロコラーのチーズ焼 蒸し茄子のトレッシングかけ 味噌汁（春菊、なめこ）	御飯 魚の甘酢あんかけ レンコンと切昆布の炒り煮 青梗菜の和え物 スープ（ヤングコーン、白ねぎ） 中華スープ	御飯 豆腐ステーキ・メンチソース 付合せ 豚肉と根野菜の味噌煮 キャウの甘酢和え すまし汁（椎茸、水菜）	御飯 魚の酒蒸 なすの田舎煮 オクラのおかか和え 味噌汁（わかめ、白ねぎ）	御飯 豚肉の生姜焼 付合せ 菜の花の炒め物 アスパラの和え物 ピザのナムル 中華スープ（ひらたけ、にら）	御飯 卵と春雨の炒め物 白菜とサツマの煮物 人参サラダ 味噌汁（かぶ、葉大根）
朝	19日	20日	21日	22日	23日	24日	25日
朝	御飯 イカ団子と野菜のコンソメ煮 オクラのお浸し 味噌汁（さつま芋、玉ねぎ） 牛乳	御飯 ハンパンの煮物 青梗菜の和え物 味噌汁（葉大根、白ねぎ） 牛乳	食パン（8枚切） ジャム&マーガリン フレッシュオムレツ 春菊のサラダ スープ（ジャガイモ、人参） 牛乳	御飯 冬瓜のスープ煮 豆サラダ 味噌汁（庄内麩、玉ねぎ） 牛乳	御飯 肉詰めいなりの煮物 白菜のサラダ 味噌汁（里芋、玉ねぎ） 牛乳	食パン（8枚切） ジャム&マーガリン インゲンの野菜炒め ピーナツの和え物 スープ（人参、畑菜） 牛乳	御飯 厚焼卵 インゲンの胡麻和え 味噌汁（さつま芋、白ねぎ） 牛乳
昼	御飯 牛肉とセロリの中巻炒め モヤシの中華和え フルーツ・パイ缶	御飯 豚肉のガーリックソテー 切昆布と大豆の煮物 フルーツ・リンゴ缶	ソース焼きそば かぶなます フルーツ・マンゴー缶	御飯 味噌煮 ほうれん草とトマトのサラダ フルーツ・和梨缶	御飯 魚のおぼろ昆布蒸 肉団子と南瓜の甘辛煮 フルーツ・パイ缶	御飯 タンドリー風チキン 付合せ 小松菜の炒り煮 フルーツ・白桃缶	御飯 揚げ出し豆腐あんかけ キャウとワカメの酢物 フルーツ・リンゴ缶
夕	御飯 魚の味噌焼 鶏肉と大根の炒め ゆかり和え（キャベツ） すまし汁（花巻、水菜）	御飯 卵とじ かっぱらとベーコンのカレー炒め オクラお浸し 味噌汁（白菜、にら）	御飯 酢豚 南瓜の含め煮 小松菜の中華サラダ 中華スープ（豆腐、わかめ）	御飯 魚の塩焼（マス） かニ風味あんかけ スパゲティサラダ すまし汁（春菊、しめじ）	御飯 ふくさ卵焼 付合せ 菜の花の煮浸し ごぼうサラダ 味噌汁（インゲン、白ねぎ）	御飯 つみれとレンコンの煮物 ごぼうの塩炒め ピーナツ和え（春菊） 味噌汁（麩、水菜）	御飯 豚肉のくわ焼 かぶの味噌煮 チンゲン菜のお浸し すまし汁（蒲鉾、青ねぎ）
朝	26日	27日	28日	29日	30日		
朝	御飯 なすと挽肉のソテー 菜の花のお浸し 味噌汁（オクラ、油揚げ） 牛乳	御飯 小松菜の卵炒め かっぱらのおかか和え 味噌汁（麩、わかめ） 牛乳	食パン（8枚切） ジャム&マーガリン プロコラーの海老炒め マカロニサラダ スープ（キャベツ、コーン） 牛乳	御飯 竹輪の野菜炒め モヤシの中華サラダ 味噌汁（里芋、青ねぎ） 牛乳	御飯 サツマアゲと野菜の炒め物 モヤシの中華サラダ 味噌汁（庄内麩、にら） 牛乳		
昼	御飯 西京焼 付合せ 春菊のサラダ フルーツ・ミカン缶	御飯 魚の若菜蒸 インゲンのソテー フルーツ・黄桃缶	御飯 イタリアンオムレツ かぶのコンソメ煮 フルーツ・フルーツカクテル缶	たけのご飯 豆腐の肉味噌かけ さつま芋のモン煮 フルーツ・ミカン缶	御飯 魚の和風ステーキ アスパラのサラダ フルーツ・黄桃缶		
夕	御飯 魚のチーズ焼 付合せ 大根のスープ煮 ハンバーグサラダ トマトビーンズスープ（豆、玉ねぎ）	御飯 鶏肉の旨煮 キャベツの塩炒め プロコラーの胡麻和え すまし汁（豆腐、畑菜）	御飯 魚の子リソース風 南瓜の煮物 白菜の和え物 中華スープ（ヤングコーン、人参）	御飯 魚の生姜焼（アジ） 茄子の炒り煮 ほうれん草のなめ茸和え 味噌汁（玉ねぎ、わかめ）	御飯 豚肉と里芋の味噌煮 かっぱらの炒め 青梗菜のワサビ和え すまし汁（はんぺん、葉大根）		