

献立予定表（4月）

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
	31	1	2	3
		肉団子の黒酢餡 コールスロー 白菜とさつま揚げの煮浸し 昆布大根	和風ハンバーグ 味付け絹さや ブロッコリーのカニ風味あん 蓮根サラダ しその実漬	さんまの山椒煮 鶏ごぼうと豆腐包天 なすとおくらの揚げ浸し 黒豆
6	7	8	9	10
北海道コロケ 彩野菜のペンネ れんこんと挽肉の炒め 白うりの煮物 なすしそ風味	から揚げ 味付けミニアスパラ ちくわと野菜の煮物 キャベツとハムの炒め煮 細切り昆布	ますの漬け焼き かぼちゃの含め煮 キャベツとツナのだし醤油和え 刻み野沢菜大根	仙台味噌仕立ての豚焼肉 蓮根と鶏肉の揚げ出し豆腐 若芽としらすの酢の物 胡瓜漬	赤魚の味噌煮 鶏肉と白菜の胡麻醤油風味 木耳と人参の中華サラダ 胡瓜漬
13	14	15	16	17
鶏肉の胡麻味醂焼き 中華春雨 白菜となめこのポン酢和え ふきと椎茸の煮物	さわらの塩焼き おろし大根 炊き合わせ 切干大根と蒸し鶏の炒め キャベツの浅漬	いわし梅煮 さつま芋と切昆布の煮物 なすの煮浸し なめたけおろし	麻婆豆腐 チンゲン菜とイカの炒め ごぼうのきんぴら 白菜ミックス	鶏肉の西京味噌だれ べっこう煮 ほうれん草の中華風お浸し 酢キャベツ
20	21	22	23	24
メバル塩焼き おろし大根 治部煮 キャベツと竹輪の胡麻和え 五目豆	照り焼きハンバーグ 三色ピクルス トマトソースペンネ マリネサラダ おかか昆布	豚肉と筍の旨煮 中華風肉団子 おくらの胡麻和え 高菜漬	あじの味噌煮 肉入り野菜炒め 京卵の花 きやらぶき	肉団子の甘酢あん 高野豆腐煮 菜の花とカニかまの玉子和え 胡瓜漬
27	28	29	30	
タラつみれのチリソース 炒り豆腐 白菜の生姜和え 刻み野沢菜大根	鶏肉のみぞれ煮 ちくわの煮物 小松菜とじゃこのお浸し もやしナムル	鶏肉の黒酢風味 野菜と麩の炒め煮 ひじきの白和え 刻みたくあん	モウカのから揚げ ブロッコリーのお浸し かぶの洋風煮 さつま芋と豆の醤油仕立て 茄子漬	

食材・人数の都合により変更になる場合があります。

急な利用日の変更の場合メニューが異なることがあります。