

2019年 4月 献立表 《 昼食 》

1日 (月)	2日 (火)	3日 (水)	4日 (木)	5日 (金)
菜めし 味噌汁 手作りハンバーグ デミグラスソース アジフライ たけのこのおかか煮 ほうれん草のごま和え コーンサラダ 漬物 抹茶おからケーキ ピーチゼリー	御飯 中華風スープ とり高野の含め煮 サバの塩焼き あさりとブロッコリーの卵炒め えびとみつばのかき揚げ 里芋のごまマヨネーズサラダ 昆布佃煮 フルーチェ かぼちゃ蒸しパン	御飯 味噌汁 豚肉と野菜の味噌炒め 魚のおろし煮 炒り豆腐 ばんさんすう 胡瓜とセロリのレモン漬 枝豆 あんみつ フルーツ(りんご)	御飯 味噌汁 鶏肉のレモン風味焼き 魚の竜田揚げ お好み焼き風厚焼き卵 千切り山芋のわさび和え ごぼうサラダ ザーサイ 大学芋 杏仁豆腐	御飯 コンソメスープ 肉団子のうま煮 さわらの西京焼き 竹輪入り卵の花炒り 揚げなすのおろし和え ひじきのサラダ 漬物 フルーツ(オレンジ) バニラババロア
御飯 すまし汁 チキンナゲット 白身魚の梅焼 菜の花の白和え 刻昆布とさつま芋の炒り煮 卵豆腐のしょうがあん キムチ漬 ごま団子 フルーツ(パイナップル)	御飯 味噌汁 具だくさんスープ餃子 魚の香味焼 肉じゃが 野菜のカレー炒め にんじんの千切りマリネ キャベツの磯辺和え ミニようかんロール ヨーグルトフルーツソースがけ	《行事食》 太巻き寿司 稲荷寿司 うどのすまし汁 たらの粕漬焼き たけのことふきの含め煮 抹茶パフェ ロールケーキ(桜)	御飯 味噌汁 チンジャオオロース 魚の幽庵焼き ポテトのミートソースチーズ焼き オニオンリングフライ シーザーサラダ 浅漬け ぶどうゼリー プチシューチョコソースがけ	御飯 中華風コンソメスープ 鶏肉の甘酢炒め もろの煮魚 手作り薩摩芋コロッケ そら豆と新たまねぎのマリネ わかめの和風スパサラダ 珈琲煮豆 フルーツのゼリーがけ ふのラスク
御飯 味噌汁 麻婆豆腐 魚のごまだれ焼 しらたきと人参のたらこ炒め えびしんじょうと大根の煮物 ポテトサラダ 赤かぶ漬け ミニどら焼き 杏仁フルーツ	御飯 コンソメスープ 豚肉と小松菜のオイスターソース炒め 魚のチーズ焼き 竹輪の磯辺揚げ きんぴらごぼう スパゲティナポリタン 塩昆布和え さつま芋のオレンジ煮 ホットケーキ フルーツソース添え	御飯 味噌汁 手作りメンチカツ 魚のムニエル 山菜和風ソース ハム野菜炒め 温野菜サラダ ブロッコリーのネギ塩おかか和え 漬物 せんべい チョコババロア	御飯 春雨入り中華風スープ 豚肉のプルコギ風 魚のつけ焼き はんぺんの卵とじ うどと胡瓜と人参の味噌マヨサラダ 白菜のポン酢和え やわらか昆布巻 チーズ蒸しケーキ フルーツ(りんご)	御飯 豚汁 鶏肉の照り焼き えびと豆腐の中華風煮 たけのことぜんまいの炒め物 中華春雨サラダ フレンチポテト ほうれん草のお浸し メープルアーモンドトースト 水ようかん
御飯 味噌汁 鶏肉の香草パン粉焼き 鯿の和風マリネ 野菜のケチャップ炒め 花野菜のサラダ ほうれん草のピーナツ和え 三色豆 紅茶のシフォンケーキ フルーツポンチ	ハヤシライス コンソメスープ ハートオムレツ 魚のフライ 和風サラダ ジャーマンかぼちゃ セロリときゅうりの浅漬け プリンアラモード フルーツ(オレンジ)	御飯 味噌汁 タンドリーチキン 鱈の唐揚げ春野菜甘酢あん ビーフソテー 厚揚げのピザ風焼き チンゲン菜の煮浸し 昆布佃煮 コーヒーゼリー バナナのチョコソースがけ	菜の花と塩昆布のまぜご飯 すまし汁 松風焼き 魚の蒲焼き 冬瓜のコンソメ煮 もやしと油揚げの炒め物 ブロッコリーのツナマヨ和え 甘酢漬け フルーツヨーグルト 桃まん	御飯 味噌汁 豚肉のねぎ塩タレ 魚のしそ風味揚げ かぼちゃの小倉煮 大根サラダ 菜花の辛子和え 漬物 せんべい 甘納豆蒸しパン
御飯 とろろ昆布汁 さばの味噌煮 豚キムチ炒め ふきのきんぴら ミニアメリカンドック いんげんのツナ和え 漬物 ロールケーキ(ストロベリー) 甘納豆	御飯 けんちんそば 手作り肉じゃがコロッケ ホッケの塩焼き 五目煮豆 冷しゃぶサラダ 小松菜の生姜和え 昆布茶漬け わらび餅 手作りプリン			