

4月ディナービズ

献立表



	1(月)	2(火)	3(水)	4(木)	5(金)	6(土)
昼食	赤飯 鶏肉の南蛮漬け焼き ほうれん草の白和え しば漬け フルーツカクテル缶 味噌汁	お花見メニュー 当日のお楽しみです！！	ごはん 肉団子の酢豚風 金平ごぼう 春菊のおかか和え 黄桃缶 味噌汁	鶏そば もやしの卵炒め リンゴのムース	ごはん サーモンフライ 昆布の煮物 春菊の中華ドレ和え 白桃缶 すまし汁	ごはん 豚肉と茄子の炒め物 ひじきの煮物 ほうれん草のお浸し みかん缶 味噌汁
	8(月)	9(火)	10(水)	11(木)	12(金)	13(土)
昼食	天津丼 チンゲン菜のコンソメ炒め しその実漬け ぶどうムース 中華スープ	ごはん ホッケのみりん漬け焼き 切干大根の煮物 おからサラダ フルーツカクテル缶 味噌汁	ごはん おろしハンバーグ ひじきの煮物 春雨サラダ 黄桃缶 味噌汁	ごはん タラの塩麹漬け焼き 茄子の甘辛煮 小松菜のポン酢和え オレンジ 味噌汁	ごはん 鶏肉の中華野菜あんかけ 豆腐ナゲット 胡瓜の漬物 白桃缶 味噌汁	ごはん アジの照焼き 冬瓜の白煮 さつま芋サラダ イチゴゼリー 味噌汁
	15(月)	16(火)	17(水)	18(木)	19(金)	20(土)
昼食	ごはん 鯖の胡麻ダレ焼き 卵焼き 三色豆 みかん缶 すまし汁	ごはん 鶏のから揚げ じゃが芋のオイスターソース炒め 小松菜のドレッシング和え 白桃缶 味噌汁	ごはん 鮭の塩焼き カリフラワーの中華炒め ほうれん草の白和え フルーツカクテル缶 味噌汁	キーマカレー 菜の花の和風ドレ和え 福神漬け リンゴのムース	ごはん 白身魚フライ ジャーマンポテト 春菊のマヨポン和え パイン缶 味噌汁	ごはん 蒸し鶏の和風ソース ひじきの煮物 菜の花の辛子和え 杏仁豆腐 味噌汁
	22(月)	23(火)	24(水)	25(木)	26(金)	27(土)
昼食	豚汁うどん 魚河岸揚げの煮物 白菜の錦糸和え パイン缶	ごはん タラの薬味焼き ふきの煮物 バジルチーズパスタサラダ 黄桃缶 味噌汁	ハヤシライス カリフラワーのサラダ オレンジムース コンソメスープ	ごはん 鮭の生姜煮 茄子の炒め物 ブロッコリーのツナ和え みかん缶 味噌汁	ごはん 豚肉のプルコギ風 ひじきの煮物 ほうれん草の白子和え マスカットゼリー 味噌汁	ごはん 鯖の蒲焼き 白菜の和風炒め キャベツのドレッシング和え 白桃缶 味噌汁
	29(月)	30(火)				
昼食	ごはん 鮭の照焼き いんげんの炒め物 南瓜サラダ 白桃缶 すまし汁	ごはん 豚肉の生姜炒め きのごソテー ほうれん草の胡麻和え パイン缶 中華スープ				

大室さくら苑



※材料の仕入れの状況により、献立を変更することがありますので、予めご了承下さい。