

献立表

2025年4月

※都合により、変更になる場合があります。

| 月 | 火 1 | 水 2 | 木 3 | 金 4 | 土 5 |
|--|--|--|---|---|--|
|  | ★新年度★ 赤飯 お吸物(素麺・葱) タラの野菜あんかけ 厚揚げと大豆の煮物 インゲンの青じそ和え 漬物、りんご・洋梨 和のパンケーキ(抹茶) | バターライス コンソメスープ(しいたけ・玉葱) 春野菜のクリームシチュー もやしのソテー 菜の花のサラダ 漬物(胡瓜) バナナ・黄桃 カステラ饅頭 | 御飯 みそ汁(豆腐・若布) 千草焼き さつま揚げと大根の炒り煮 ほうれん草のなめたけ和え 漬物 桃ミックス チョコパイ | 麦ご飯 お吸い物汁(えのき・大根葉) さわらのみそマヨネーズ焼き あさりと青梗菜炒め もやしのサラダ 漬物 パイン・マンゴー缶 ★おいしいケーキ★ | 御飯 みそ汁(つゆ麩・葱) 鶏肉のマスタード焼き じゃが芋のバター炒め ブロッコリーのサラダ 漬物 りんご・洋梨 あんぱん |
| | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 御飯 お吸物(しめじ・豆腐) 鶏肉の香味焼き 海老とカリフラワーの炒め オクラの和風レモン和え フルーツカクテル 漬物 バナナクリームサンド | 御飯 中華スープ(春雨・若布) カレイの甘酢あんかけ 冬瓜の中華煮 ザーサイ和え りんご・白桃缶 漬物 ★花祭りおやつ★ | 御飯 お吸物(手毬麩・三つ葉) 豚肉のごま味噌炒め キュウリと大根の和えもの ポテトのカレー風味煮 フルーツカクテル 漬物 きみしぐれ | ゆかりご飯 みそ汁(大根・大根葉) 豆腐の真砂焼き なすの含め煮 彩り和風サラダ フルーツカクテル 漬物 カステラ | ★郷土料理【熊本県】★ 高菜飯 つぼん汁 太平燕 切干大根の炒め煮 れんこんの辛子和え フルーチェみかん スイスロール(バニラ) | 御飯 春雨スープ 中華風卵焼き 青椒肉絲 もやしのサラダ 洋梨・キウイ 漬物(ザーサイ) チョコパン |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| なめこおろしそば 揚げなすの含め煮 キャベツのマヨ和え ババロア 抹茶 漬物 吹雪饅頭 | 御飯 みそ汁(さつま芋・葱) 鶏肉の胡麻焼き かぶの蟹あん インゲンの辛子和え 洋梨・黄桃 漬物 クリームパン | 御飯 みそ汁(小松菜・コーン) 赤魚のみりん焼き きざみ昆布の炒り煮 揚げナスと枝豆の生姜醤油和え りんご缶 漬物 ★ラーメンイベント★ | 御飯 お吸物(白菜・えのき) 豚肉と野菜のオイスター炒め じゃが芋のそばろ煮 小松菜の辛子和え 洋梨・黄桃 漬物 コーヒーサンド | ハヤシライス コンソメ(ほうれん草・えのき) かぶのバター炒め フレンチサラダ みかん・ハネージュメロン 漬物ピクルス スイスロール(モカ) | 御飯 お吸物(白菜・えのき) タラのチーズ焼き 竹輪としろなの煮浸し カリフラワーのゆかり和え フルーツカクテル 漬物 マンゴープリン |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 麦ご飯 みそ汁(大根・大根葉) 鮭のチャンチャン焼き ごぼうの甘辛炒め 春雨サラダ みかん缶 漬物 チョコパン | 御飯 みそ汁(卵・豆苗) 豚肉の香味ソース焼き 春キャベツのさっと煮 茄子のごまマヨ和え フルーツカクテル 漬物 ★ケーキセレクト★ | 御飯 にら玉汁 ホキのみりん焼き ほうれん草のお浸し 白菜のゆかり和え パイン・マンゴー缶 漬物 イチゴクリームサンド | オムライス コンソメスープ(ミックスベジ) ほうれん草とベーコンのソテー スパゲティーサラダ パイン・マンゴー缶 漬物ピクルス 黒糖饅頭 | 御飯 コーンスープ トマトソースハンバーグ じゃが芋の煮物 キャベツのサラダ オレンジ 漬物 和のパンケーキ(きな粉黒蜜) | 御飯 お吸物(うずまき麩・えのき) たらしのしそ塩麹焼き ごぼうの甘辛炒め 春雨サラダ りんご・白桃缶 漬物 ババロア(イチゴ) |
| 28 | 29 | 30 |  | | |
| ★お祝い膳★ しらすと生姜のごはん 味噌汁(花麩・若布) 白身魚の唐揚げ生姜みぞれあん 新芋とそら豆のマスタード和え 菜の花と錦糸卵のごま和え 抹茶ババロア・漬物 カスタードケーキ | ★昭和の日★ ナポリタン コンソメスープ(ミックスベジ) ほうれん草としめじのソテー ブロッコリーと卵のデリ風サラダ いちごムース スイスロール(モカ) | 御飯 パンプキンスープ スパニッシュオムレツ かぶのバター炒め 花野菜ピクルス 桃ミックス 漬物ピクルス お饅頭セレクト | | | |