

献立一覧表

令和6年 4月 [デイサービス]

	1 (月)	2 (火)	3 (水)	4 (木)	5 (金)	6 (土)
屋 食	赤飯 (お花見弁当) フライ盛り合わせ 牛肉の冷しゃぶ仕立て だし巻き玉子 金平ごぼう 菜の花の和え物 白花豆・金時豆 フルーツ (いちご) 赤だし汁 (豆腐)	◎お花見弁当 ごはん 鱈の西京焼き 若鶏の唐揚げ かぶの信田煮 インゲンの辛子和え すまし汁 (ほうれん草) 香の物 フルーツ (いちご)	◎お花見弁当 ちらし寿司 キスと野菜の天ぷら (抹茶塩) 鶏の照り焼き マカロニサラダ 五目煮豆 オクラのお浸し みそ汁 (小松菜) フルーツ (いちご)	ごはん 鯖の塩焼き ごぼうの味噌炒め ほうれん草のごま和え すまし汁 (冬瓜) 香の物	ドライカレーライス じゃが芋のソテー フルーツヨーグルト スープ (キャベツ) オムレツ	ごはん 鶏のマヨ醤油焼き がんもの煮物 青梗菜のおかか和え みそ汁 (ごぼう) 香の物
屋間食	手作り水ようかん (もも)	ぜんざい (白玉団子2個) 塩昆布	やわらかおかき きなこ味 甘酒	ミニアップルデニッシュ 紅茶	しっとり饅頭 (吹雪)	ドームケーキ(ｶｽﾀｰﾄﾞ) 紅茶
	8 (月)	9 (火)	10 (水)	11 (木)	12 (金)	13 (土)
屋 食	赤飯 (お誕生日会) 天ぷら盛り合わせ (天つゆ) 茶碗蒸し りんごのコンポート(1/6ヶ) 赤だし汁 (豆腐)	ごはん 親子煮 ひじき煮 キャベツの和風和え みそ汁 (里芋) 香の物	ごはん 鯖の味噌煮 ピーマンの金平 青梗菜のおろし和え みそ汁 (しめじ) フルーツ (パイナップル)	ふりかけごはん (ミニ) 具沢山とろみうどん 冬瓜の田楽 小松菜のおかか和え マスカットゼリー	ごはん 牛肉と野菜の焼肉風炒め 切干大根の炒め煮 キャベツのカニカマ和え みそ汁 (ごぼう) 香の物	ごはん 白身魚フライ インゲンの炒めもの 白菜の菜種和え すまし汁 (昆布) 香の物
屋間食	春の桜デザート2種 紅茶	厚切りカットパウム 紅茶	ムースシュー 紅茶	しっとりどら焼き(こしあん)	いちごババロア	さつま芋のおはぎ
	15 (月)	16 (火)	17 (水)	18 (木)	19 (金)	20 (土)
屋 食	ごはん 鯖の香味焼き 冬瓜の煮物 小松菜の白和え かきたま汁 香の物	ごはん 豆腐ハンバーグ 里芋のゆず香煮 白菜の和え物 みそ汁 (ごぼう) 香の物	ゆかりごはん (ミニ) 焼きそば れんこんの煮物 ほうれん草のごま和え すまし汁 (冬瓜) 金時豆	ごはん チキンカツ ひじき煮 カリフラワーの青じそ風味 みそ汁 (もやし) 香の物	ごはん かれいのおろし煮 厚揚げの煮物 白菜の酢の物 かきたま汁 香の物	◎ご当地グルメ (三重県) かつおのてこね寿司 がんもの煮物 青梗菜のお浸し みそ汁 (里芋) うぐいす豆
屋間食	ミルクまんじゅう	抹茶ゼリー	ミニたい焼き	ミニミルクチョコ 紅茶	ドーナツ 紅茶	白玉団子の赤福餅風
	22 (月)	23 (火)	24 (水)	25 (木)	26 (金)	27 (土)
屋 食	ごはん ハンバーグ もやしの炒め物 カリフラワーの甘酢和え スープ (白菜) 香の物	菜めし (ミニ) 味噌ラーメン 煮玉子&肉団子 青梗菜の中華風和え やわらか杏仁豆腐	ごはん 牛肉のソテー デミソースかけ ポテトサラダ フルーツヨーグルト すまし汁 (豆腐) 香の物	ごはん アジフライ 切干大根の炒め煮 小松菜の辛子和え みそ汁 (えのき) フルーツ (洋梨缶)	ごはん 鶏肉の甘辛炒め かぶの信田煮 ほうれん草の中華サラダ スープ (白菜) 香の物	ごはん 豚肉の生姜炒め 里芋の梅鯉煮 インゲンの辛子和え みそ汁 (豆腐) 香の物
屋間食	厚切りチョコパウム 紅茶	しっとりどら焼き (ずんだ)	台湾カステラ 紅茶	コーヒーゼリー 紅茶	黒糖まんじゅう	ミニカスタードデニッシュ 紅茶
	29 (月)	30 (火)				
屋 食	ごはん (肉の日) 若鶏のから揚げ 金平ごぼう カリフラワーサラダ 赤だし汁 (豆腐) 香の物	ごはん 鱈のポテサラ焼き ひじきの煮物 おくらのおかか和え みそ汁 (しめじ) フルーツ (みかん缶)				
屋間食	ドームケーキ (こしあん)	ドーナツ (チョコ) 紅茶				

\*都合により献立を変更することがあります。