

〇〇 献立一覧表 〇〇

令和 8年 4月 1日(水)~5月1日(金) [ディサービス]

		4/1 (水)	2 (木)	3 (金)	4 (土)		
昼食		ミニちらし寿司 エビフライ はんぺんのポテサラ焼き だし巻き玉子 白花豆 菜の花の辛子和え フルーツ (いちご) 赤だし汁 (豆腐)	ごはん 鱈の西京焼き 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	肉味噌ポロネーゼ 卵のオープン焼き キャベツのサラダ スープ (カリフラワー) が-リッパが タート	ごはん 鱈の塩焼き ごぼうの味噌炒め ほうれん草のごま和え すまし汁 (冬瓜) 五目豆		
昼間食		春の桜デザート 紅茶	レモンケーキ 紅茶	しっとりどら焼き (抹茶)	ミニアップルデニッシュ 紅茶		
		6 (月)	7 (火)	8 (水)	9 (木)	10 (金)	11 (土)
昼食	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	もち麦ごはん (ミニ) 具沢山とろみうどん 厚揚げの味噌炒め ほうれん草の柚子浸し 長芋とろろ	ごはん 鱈の香味焼き 冬瓜の煮物 オクラのポン酢和え 赤だし汁 (豆腐) 香の物	ごはん 鶏肉のカレー醤油焼き ひじき煮 キャベツの和風和え みそ汁 (里芋) 香の物	ごはん 鱈の梅煮 ピーマンの金平 青梗菜のおろし和え みそ汁 (しめじ) 白いんげん豆	ごはん 八宝菜風 里芋の中華煮 小松菜のナムル 中華スープ (冬瓜) 香の物	
昼間食	カステラ 紅茶	しっとり饅頭 (吹雪)	ミニたい焼き (カスタード)	フレンチトースト 紅茶	ドームケーキ(チョコ) 紅茶	さつま芋のおはぎ	
		13 (月)	14 (火)	15 (水)	16 (木)	17 (金)	18 (土)
昼食	ごはん かれいの揚げ煮 じゃが芋の金平風 白菜の菜種和え すまし汁 (昆布) 香の物	もち麦ごはん 鶏肉の照り焼き ごぼうの利休煮 大根のサラダ すまし汁 (えのき) おくらのおかか和え	ゆかりごはん (ミニ) 焼きそば 冬瓜の煮物 小松菜のごま和え かきたま汁 しゅうまい	親子丼 里芋のゆず香煮 白菜の和え物 みそ汁 (ごぼう) 香の物	ごはん 豚肉の焼肉風炒め ひじき煮 ほうれん草の白和え すまし汁 (冬瓜) 香の物	ごはん チキンカツ ごぼうのガーリックソテー フルーツヨーグルト みそ汁 (もやし) 香の物	
昼間食	ムースシュー 紅茶	◎お楽しみ食 春色どら焼き (シナモン風味)	厚切りカットバウム 紅茶	おしるこ (白玉団子2個) 塩昆布	パンケーキ (メープル) 紅茶	バナナのパンディング 紅茶	
		20 (月)	21 (火)	22 (水)	23 (木)	24 (金)	25 (土)
昼食	◎ご当地グルメ (高知県) ちらし寿司 里芋と根菜の煮物 かつおのたたき 赤だし汁 (豆腐)	もち麦ごはん 鱈と冬瓜の照り煮 豆腐のあんかけ もずく酢 みそ汁 (玉ねぎ) きなこバナナヨーグルト	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	若芽ごはん (ミニ) 味噌ラーメン 煮玉子&肉団子 青梗菜の中華風和え 杏仁豆腐	ドライカレーライス ポテトサラダ フルーツヨーグルト スープ (クルトン) ミニオムレツ	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) 香の物	
昼間食	きみしぐれ	手作り抹茶ケーキ 紅茶	和のパンケーキ 紅茶	しっとりどら焼き (ずんだ)	ドーナツ (チョコ) 紅茶	コーヒゼリー 紅茶	
		27 (月)	28 (火)	29 (水)	30 (木)	5/1 (金)	
昼食	ふりかけごはん (ミニ) ちゃんぽんうどん れんごんの海苔塩炒め 青梗菜のお浸し 竹輪の旨煮	もち麦ごはん かれいの野菜あんかけ じゃが芋のおかか炒め 春菊のおろし和え みそ汁 (白菜) わかめサラダ	ごはん (肉の日) 揚げ鶏の春野菜添え 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) 香の物			
昼間食	厚切り抹茶バウム 紅茶	手づくりフルーツゼリー	ドームケーキ (こしあん)	ミニカスタードデニッシュ 紅茶			

\*都合により献立を変更することがあります。