

2025年04月01日(火) ~ 2025年04月15日(火)  
 常食

### 献立表

	1日(火)	2日(水)	3日(木)	4日(金)	5日(土)	6日(日)	7日(月)	8日(火)					
朝	味噌汁(豆腐・葱) 柳さわら西京焼き たいみそ ソファールプレーン	味噌汁(茄子・青梗菜) ウィンナーソーテ 海苔香味ふりかけ ソファール(レモン)	味噌汁(わかめ・麩) 半熟オムレツ (明太風味)ごはんに合うソース ソファールプレーン	味噌汁(白菜・うす揚げ) 赤魚みりん焼き (のりごま)ふりかけ ソファール(レモン)	味噌汁(じゃがいも・玉葱) さばみりん焼き のり佃煮 ソファールプレーン	味噌汁(里芋・あおさ海苔) 大豆の豆乳クリーム煮 (たまご)ふりかけ ソファールプレーン	味噌汁(きゃべつ・大根) 信田巻き 金山寺味噌 ソファール(レモン)	味噌汁(わかめ・さつまいも) 半熟オムレツ 利尻ふりかけ ソファールプレーン					
昼	しいらのバター醤油ソーテ 添え(アスパラ) 小松菜鶏マヨ和え 蒸しもやし 手作りりんごプリン	黒糖ロール 鮭のカレームニエル 添え(パプリカ) フレンチサラダ コーンクリームポターージュ まめぴよ(ココア)	かおりご飯 鯖の梅しそソースがけ 添え(ししとう) 南瓜のレモン煮 ゴマ和え(法蓮草) 手作りいちごプリン	焼きそば 中華スープ(豆腐・水菜) 手作杏仁豆腐	とり野菜味噌 いんげんナムル 清し汁(麩冬瓜) バナナ	ほっけの漬け焼き 添え(エンドウ) 梅菜和え(白菜) 煮物(しんじょう・人参) 白ようかん	豚肉の山椒漬け焼き 添え(野菜ソーテ) のり佃和え(青梗菜) 中華スープ(豆腐・水菜) あんころ餅風デザート	バジルチキン 添え(ミックスベジタブル) トマト中華和え オニオンスープ マスカットゼリー					
夕	豚の角煮 添え(人参甘煮) 中華ドレッシング和え いんげんとツナのソーテ	鶏のごまみりん漬け焼き 添え(人参甘煮) 中華ドレッシング和え いんげんとツナのソーテ	鶏の漬け焼き七味がけ 添え(エンドウ) おろし和え(カニカマ胡瓜) 中華風かき玉汁	鯖の生姜煮 添え(エンドウ) おろし和え(カニカマ胡瓜) 中華風かき玉汁	鶏の唐揚げ 添え(葱) 小松菜と竹輪の塩昆布和え 源平煮(里芋)	フーチャンブルー 小松菜と竹輪の塩昆布和え 源平煮(里芋)	鶏と新玉葱のポン酢炒め わさび和え(菜の花) 清し汁(ふかし昆布)	ほっけの磯辺焼き 添え(人参甘煮) わさび和え(菜の花) 清し汁(ふかし昆布)	みりん和えの漬け焼きチーズのせ 添え(人参甘煮) オクラの納豆和え たらこ豆腐	チキンカレー 温泉卵 ツナ和え(小松菜)	カニ玉オープン焼き 添え(ホウレンソウ) モヤシ辛子マヨ和え 煮付け(南瓜)	しいらの漬け焼き 添え(ししとう) パプリカのマリネ 白菜のコンソメ煮	鶏肉のガーリック漬け焼き 添え(ししとう) パプリカのマリネ 白菜のコンソメ煮

	9日(水)	10日(木)	11日(金)	12日(土)	13日(日)	14日(月)	15日(火)				
朝	味噌汁(さつま揚げ・小松菜) 厚焼き卵 (かつお)ふりかけ ソファール(レモン)	味噌汁(茄子・生揚げ) 卵巻ウィンナー (たらこ)ふりかけ ソファールプレーン	味噌汁(うずまき・麩・里芋) 大豆と野菜のカレー煮 芽株佃煮 ソファール(レモン)	味噌汁(冬瓜・人参) 肉詰めいなり(小松菜) ゆかり ソファールプレーン	味噌汁(青梗菜・うす揚げ) さば塩焼き (卵風味)ごはんに合うソース ソファールプレーン	味噌汁(もやし・葱) フランクフルト 旅行の友 ソファール(レモン)	味噌汁(さつまいも・わかめ) やわらかチキン照焼風 たいみそ ソファールプレーン				
昼	サンドイッチ(ハム、ツナ) ブロッコリーのサラダ コーンクリームポターージュ 飲む野菜と果実 グレープ	かれいの塩焼 添え(青梗菜) カリフラワーとカニのサラダ 南瓜のレモン煮 手作りほうじ茶プリン	ぎつねそば 黒ごま和え(オクラ) ようかん	西京漬け焼き(シイラ) 添え(アスパラ) ピーナッツ和え(いんげん) ジャガイモのそぼろあんかけ いちごムース	豚肉と豆腐のうま煮 しらす和え(キャベツ) ポパイソーテ バナナ	鶏肉のBBQソースがらめ 添え(ししとう) 春雨サラダ 里芋とにんじんの煮付 さくら餅風デザート	スズキの照り焼き 添え(人参甘煮) お浸し(菜の花) 野菜のコンソメ蒸し ぶどうムース				
夕	鰻フライ 添え(キャベツ) お浸し(法蓮草) 人参卵炒め	ポークハムカツ 添え(キャベツ) お浸し(法蓮草) 人参卵炒め	肉じゃが 錦和え(もやし) ピーマンとちくわの味噌炒め	白身魚の中華蒸し 錦和え(もやし) ピーマンとちくわの味噌炒め	中華丼 辛子和え(菜の花) 味噌汁(ふかし、葱)	明太卵焼き 添え(卸し) 辛子和え(菜の花) 味噌汁(ふかし、葱)	鶏の黒胡椒ダレ 添え(ブロッコリー) サウザンドレッシング和え ミルクスープ(ミルク・パンダ)	鯖ソーテ程マスタードソースがけ 添え(人参グラッセ) ピーマンの塩昆布和え なすの揚げ煮	鯖のイタリア風 添え(オクラ) ゴマドレッシング和え 人参卵炒め	ポテトコロッケ 添え(アスパラ) 菜めし和え(大根) 煮付け(南瓜)	赤魚のパン粉焼 添え(アスパラ) 菜めし和え(大根) 煮付け(南瓜)

選択食のある日は、左がA献立、右がB献立です。  
 都合により献立を変更させて戴く場合があります。