

予定献立一覧表

常食

2025年4月1日(火) ~ 2025年4月30日(水)

	1(火)	2(水)	3(木)	4(金)	5(土)	6(日)	7(月)	8(火)	9(水)	10(木)
朝	パン 鶏肉団子のクリーム煮 フルーツ(バナナ) 牛乳200ml	御飯 赤魚の粕漬け焼き ジャコと人参の和え物 味噌汁(なめこ・葱) 牛乳200ml	パン チーズスクランブルエッグ ごぼうサラダ コンソメスープ(コ・コ) 牛乳200ml	御飯 厚焼き玉子 小松菜のお浸し 味噌汁(ジャガ・葱) 牛乳200ml	パン ハムソテー 温野菜サラダ パンプキンスープ 牛乳200ml	御飯 カレイの生姜醤油焼き ジャコと人参の和え物 味噌汁(なめ・豆腐) 牛乳200ml	御飯 いわしのかつお煮 小松菜の炒め物 味噌汁(油・玉) 牛乳200ml	パン オムレツ 茹で野菜サラダ 豆乳スープ 牛乳200ml	御飯 鮭の塩焼き 菜の花のお浸し 味噌汁(若布・袴) 牛乳200ml	パン エビグラタン ゆで野菜サラダ トマトスープ 牛乳200ml
昼	御飯 五目卵焼き 白菜の煮浸し フルーツゼリー 味噌汁(カラ・しめ)	あんかけ焼きそば 餃子 やわらか白玉フルーツ	御飯 牛肉豆腐 れんこん金平 とろろ芋 清汁(舞茸・みつば)	御飯 鱈の菜花焼き アスパラとキノコのバター炒め 根菜のずんだ和え 清汁(タケノコ)	御飯 鱈の照り焼き かぼちゃの煮物 和風マカロニサラダ 清汁(マイ・柚)	御飯 豚肉の味噌炒め おくらと山芋の和え物 ブドウゼリー かき玉汁	御飯 ムツの柚香焼き 高野豆腐の煮物 フルーツ(パイ) 味噌汁(かぼ・白)	御飯 八宝菜 肉しゅうまい みかん杏仁 春雨スープ	菜めし 牛入りポテトコロケ 小松菜と竹輪の炒り煮 二色なます 味噌汁(さつま・玉)	御飯 鶏肉と卵の親子煮 小松菜のごま油炒め ごぼうサラダ 清汁(菜の花・昆布)
間	桜ロールケーキ	桜だんご	マブルケーキ	ワッフル	いちごババロア	レモンケーキ	今川焼き	バウムクーヘン	黒糖まんじゅう	クレープ(イチゴ)
夕	御飯 豚肉スタミナ炒め じゃが芋の煮物 青菜のポン酢和え 清汁(もずく)	御飯 鱈の照り焼き 野菜とベーコンの炒め物 豆の和え物 味噌汁(小松・占地)	御飯 鱈の塩焼き ひじきの煮物 大根の梅和え 味噌汁(さつま・葱)	御飯 豚肉の生姜焼き 冬瓜とがんもの煮物 白菜のピーナツ和え 味噌汁(若布・麩)	御飯 タンドリーチキン ウインナーのトマト煮 キャベツときのこのマリネ コンソメスープ(コ・タ)	御飯 鶏肉と大根の甘辛煮 厚揚げの炒め物 ほうれん草ポン酢和え 清汁(麩・袴)	御飯 牛肉のニンニク風味炒め ジャガバター青のり和え 小松菜のくるみみね けんちん汁	御飯 鱈の梅シ風味焼き カブの煮物 青菜とたらの和え物 味噌汁(カラ・タ)	御飯 豚肉の塩だれ炒め 里芋の煮物 金時豆 清汁(はんぺん・青葱)	御飯 鮭の生姜風味焼き じゃが芋のたらこ炒め きゃべつポン酢和え 味噌汁(油揚げ・玉)
	11(金)	12(土)	13(日)	14(月)	15(火)	16(水)	17(木)	18(金)	19(土)	20(日)
朝	御飯 五目厚焼き玉子 長芋・カラの和え物 味噌汁(里芋・葱) 牛乳200ml	パン 鶏肉団子のトマトスープ煮 たまごサラダ 牛乳200ml	御飯 赤魚の粕漬け焼き ジャコとキャベツの和え物 味噌汁(大根・油) 牛乳200ml	御飯 炒り豆腐 二色なます 味噌汁(さつま・イ) 牛乳200ml	パン チーズオムレツ 茹で野菜サラダ パンプキンスープ 牛乳200ml	かに風雑炊 鱈バーグ 山芋とおくらの梅和え 牛乳200ml	パン ハムと野菜のソテー フルーツ(バナナ) 豆乳スープ 牛乳200ml	御飯 鮭のみりん醤油焼き 白菜の煮浸し 味噌汁(しめじ・玉) 牛乳200ml	パン 鶏団子ポトフ風 フルーツ(黄桃缶) 牛乳200ml	御飯 目玉焼き 青菜のごま和え 味噌汁(カラ・タ) 牛乳200ml
昼	御飯 鱈のマヨネーズ焼き キャベツときのこのソテー フルーツゼリー コンソメスープ(納・タ)	御飯 豚肉の胡麻だれかけ 切干大根の煮物 小松菜の白和え 味噌汁(なめこ・葱)	御飯 厚揚げと豚肉炒め かぼちゃサラダ 玉葱のポン酢和え 清汁(舞茸・みつば)	御飯 キーマカレー 大根とほたてのサラダ ヨーグルト(ベリー)	御飯 鱈のポン酢卸し 卵の花 もやしの味噌マヨ和え 清汁(麩・みつ)	御飯 牛肉のニンニク風味炒め かぶとベーコンのコンソメ煮 桃ゼリー コーンスープ	御飯 カレーの西京焼き 南瓜のいとこ煮 ほうれん草のごま和え 根菜の味噌汁	山菜ごはん 豚肉しそ味噌炒め 冷汁【山形のお浸し】 ほうれん草だし和え 清汁(豆腐・葱)	御飯 赤魚の山椒焼き 茄子とひき肉の炒め 長芋山形だし和え けんちん汁	御飯 鶏肉のオニオン炒め 白菜とわか和え物 杏仁豆腐 ワンタンスープ
間	プチケーキ(梅・リン)	上用饅頭(白)	プチシュークリーム	やわらかおかし	チョコワッフル	たい焼き	ｶｽﾀｰ ｸｰｷｰ	どら焼き	たまごロールケーキ	きみしぐれ
夕	御飯 牛肉の甘辛炒め なすの揚げ浸し ほうれん草のごま和え 味噌汁(豆腐・カラ)	御飯 カレイの磯風味焼き ジャマ芋とリンゴの甘煮 蟹ときゅうりの酢の物 清汁(春・E)	御飯 海老と野菜の炒め物 肉餃子 野菜ナムル 中華スープ(青・コ)	御飯 鱈のみりん醤油焼き 金平ごぼう 小松菜のピーナツ和え 清汁(カブ・葉)	御飯 鶏肉の照り焼き 肉じゃが かぶ塩昆布和え 味噌汁(豆腐・なめ)	御飯 鱈のカレー風味焼き 厚揚げの炒め物 大根のマヨ和え 味噌汁(小松・玉)	御飯 鱈の幽庵焼き さつま揚げの炒め煮 長芋おくらゆかり和え 味噌汁(さつま・玉)	御飯 牛肉の塩だれ炒め こふき芋 きゅうりのツマヨ和え 味噌汁(麩・袴)	御飯 豚肉のポン酢おろし 金平れんこん ほうれん草の白和え 味噌汁(かぼ・玉)	
	21(月)	22(火)	23(水)	24(木)	25(金)	26(土)	27(日)	28(月)	29(火)	30(水)
朝	御飯 赤魚の照り焼き 五目煮豆 味噌汁(麩・大根葉) 牛乳200ml	パン スクランブルエッグ ポテトサラダ コンソメスープ(キャ・チ) 牛乳200ml	御飯 ハム野菜炒め 納豆 味噌汁(なめこ・葉) 牛乳200ml	パン 鶏団子クリーム煮 ブロッコリーのサラダ 乳酸菌ウォーター 牛乳200ml	御飯 鱈バーグ 小松菜なめたけ和え 味噌汁(ワ・袴) 牛乳200ml	パン チーズオムレツ 温野菜サラダ 豆乳スープ 牛乳200ml	御飯 いわしの梅煮 白菜の煮浸し 味噌汁(豆腐・葱)	御飯 豆腐バーグ きゃべつピーナツ和え 味噌汁(イ・袴) 牛乳200ml	パン 南瓜グラタン ごぼうサラダ コンソメスープ(タ・袴) 牛乳200ml	御飯 ウインナーと野菜炒め 長芋とおくら和え物 味噌汁(里芋・しめ) 牛乳200ml
昼	御飯 干草焼のあんかけ 冬瓜とがんもの煮物 フルーツ(カナル) 味噌汁(ジャガ・葱)	御飯 チキンカレー ツナサラダ ももヨーグルト	たけのこごはん 鱈の照り焼き ほうれん草の卵とじ 枝豆の白和え 清汁(菜の花・ゆず)	牛丼 切干大根の煮物 フルーツ(みかん缶) 味噌汁(カラ・トウ)	御飯 ムツの柚子ポン酢卸し 根菜と大豆の炒め煮 しらすの和え物 味噌汁(豆腐・なめ)	御飯 豚と野菜のｽﾀｲﾌﾞ炒め 里芋の煮物 三色豆 清汁(菜・柚)	御飯 かに玉風 餃子 杏仁フルーツ 中華スープ(青・コ)	梅ちりごはん カレイの山椒焼き れんこん金平 ツナマカロニサラダ 清汁(麩・ミツ)	御飯 豚肉の生姜焼き こふき芋 春雨サラダ 大根とわか和え物 味噌汁(マイ・タイ葉)	御飯 海老のソテー煮 春雨サラダ フルーツ(マンゴー) 味噌汁(マイ・タイ葉)
間	カステラ(黒糖)	水まんじゅう(ゆず)	焼きチョコドーナツ	小豆ようかん	ばななカステラ	レアチーズケーキ	いちご蒸しケーキ	バウムクーヘン	クレープ(バナナ)	黒糖まんじゅう
夕	御飯 鱈の味噌焼き キャベツとキノコのバター炒め 焼き芋の梅だれ和え 清汁(筍・菜の花)	御飯 カレイのみりん焼き かぼちゃの煮物 ほうれん草のマヨ和え 味噌汁(揚げ・玉)	御飯 酢鶏 豆腐焼売 春雨中華サラダ 中華スープ(青・コ)	御飯 鱈の西京漬け焼き 里芋の煮ころがし 蒸し鶏と青菜和え物 清汁(春・袴)	御飯 鶏肉のピカタ ほうれん草のソテー きのこのマリネ コンソメスープ(タ・イ・コ)	御飯 鱈のバター醤油焼き なすの煮浸し かときゅうりの酢の物 味噌汁(納・玉)	御飯 牛肉のニンニク風味炒め さつま芋レモン煮 ほうれん草の白和え きのこ汁	御飯 鶏のトマトソース掛け インゲンとエリンギのソテー カラカラのマリネ パンプキンスープ	御飯 鱈の味噌煮 野菜とツナの炒め物 さつま芋のくるみみね 清汁(納・麩)	御飯 豚肉の味噌炒め 小松菜の煮浸し 煮豆(うぐいす豆) 清汁(えのき・葱)