

4月食メニュー

日	曜日	食 事	おやつ
1	火	鶏肉のマリネソース、一口がんもの煮物、キャベツのアイソドレサラダ、味噌汁	いちごロール
2	水	◎ お花見弁当 ◎	紫いも饅頭
3	木	鶏肉のやわらか煮、大根と豚肉の金平、味噌汁、みかん缶	青りんごゼリー
4	金	白身魚の煮付け、しろなと鶏肉の炒め物、かぼちゃのサラダ、味噌汁	塩キャラメルロール
5	土	白身魚の竜田揚げ、白菜と鶏肉の煮物、カワラ-とアスパラのパンパンドレサラダ、味噌かきたま汁	さくら饅頭
6	日	☆お休み☆	
7	月	桜のちらし寿司、絹揚げと昆布の煮物、いんげんとパプリカのソ-サラダ、味噌汁	鯛饅頭
8	火	豚肉のごま醤油炒め、いわしつみれの煮物、とろろの梅かつお和え、味噌汁	シエルケーキ
9	水	さばの塩焼き、ひきないり、味噌汁、フルーツ	黒胡麻饅頭
10	木	あさりの卵とじ丼、大豆とこんにゃくの煮物、キャベツとちくわの麴ナムル和え、豚汁	もみじ饅頭
11	金	鶏南蛮そば、ごぼうと豚肉の炒り煮、さつまいもとオレンジのサラダ	うさぎ饅頭
12	土	さわらの照り焼き、じゃがいものそぼろ煮、ブロッコリーと油揚げの白ごま和え、味噌汁	抹茶水ようかん
13	日	☆お休み☆	
14	月	豚肉バター醤油炒め、鶏つみれの煮物、ほうれん草とちくわのわさび和え、味噌汁	バームクーヘン
15	火	赤魚の山椒焼き、春キャベツとあさりのソテー、味付きごま豆腐、味噌汁	ココアロール
16	水	ホキのソテー、高野豆腐のサイコロ煮、味噌汁、ヨーグルトのはちみつソースかけ	ミニあんぱん
17	木	チキンカレー、うまい菜と平天の和風ドレ和え、ミルク寒天のいちごソースかけ	抹茶ロール
18	金	銀ひらすの照り焼き、金時豆煮、キャベツのバンバンドレサラダ、味噌汁	ケーキ
19	土	鶏の唐揚げ、菜の花と油揚げの煮浸し、玉子豆腐、味噌汁	牛乳ケーキ
20	日	☆お休み☆	
21	月	ビビンバ、いかふくさ焼き、ブロッコリーと油揚げのおから和え、中華スープ	おやつ作り
22	火	わかめうどん、もやしと鶏肉の炒め物、ポテトサラダ	おやつ作り
23	水	肉団子のクリームシチュー、うまい菜とえのきの炒め物、フルーツ	いちごムース
24	木	かれいの魚田、切干大根と鶏肉の煮物、スパゲティサラダ、すまし汁	長崎カステラ
25	金	蒸し鶏、れんこんと豚肉の煮物、しろなとしいたけの真砂和え、味噌汁	あんずケーキ
26	土	銀ひらすの照り煮、大根といかの炒め物、さつまいものサラダ、味噌汁	ゆず饅頭
27	日	☆お休み☆	
28	月	回鍋肉、ひじきと油揚げの煮物、味噌汁、杏仁豆腐	かぼちゃ饅頭
29	火	白身魚の唐揚げ、高野豆腐のそぼろ煮、しろなの梅かつお和え、味噌汁	チーズ蒸しパン
30	水	牛皿、鶏つみれ、菜の花と平天の麴ナムル和え、赤だし	プリン

都合により変更する場合があります

わかうら園 デイサービスセンター

