

# 4月食メニュー

日	曜日	食 事	おやつ
1	水	豚肉の和風炒め、擬製豆腐、とろろの梅かつお和え、味噌汁	黒胡麻饅頭
2	木	ホッケの塩麹焼き、豚肉と絹揚げの煮物、かぼちゃのサラダ、味噌汁	いちごロール
3	金	豚しゃぶ、かにシューマイ、味噌汁、フルーツ	鯛饅頭
4	土	◎ お花見弁当 ◎	葛こごりさくら
5	日	☆お休み☆	
6	月	牛肉と里芋の煮込み、たこふくさ焼き、もやしと油揚げの塩ポン和え、味噌汁	紫いも饅頭
7	火	桜のちらし寿司、絹揚げとグリルピーナスの煮物、しろなとしいたけの和え物、味噌汁	白ロール
8	水	筍ごはん、さわらの西京焼き、キャベツと豚肉の炒め煮、もやしと平天のごまドレサラダ、すまし汁	牛乳ケーキ
9	木	コロッケ、大豆と豚肉のカレー炒め、胡瓜の甘酢和え、味噌汁	かぼちゃ饅頭
10	金	鶏南蛮そば、ごぼうと豚肉の煮物、いんげんとしめじのマヨサラダ	シェルケーキ
11	土	白身魚の煮付け、キャベツと鶏肉の炒め物、ポテトサラダ、味噌汁	小豆水ようかん
12	日	☆お休み☆	
13	月	豚丼、絹揚げの煮物、胡瓜の昆布和え、味噌汁	ゆず饅頭
14	火	蒸し鶏、じゃがいもと平天の旨煮、小松菜と油揚げのピーナッツ和え、味噌汁	長崎カステラ
15	水	ホキのソテー、大根と鶏肉の塩煮、もやしとちくわの香味ドレサラダ、味噌汁	たい焼きクリーム
16	木	チキンカレー、春野菜とあさりのソテー、フルーツ	ケーキ
17	金	さわらの梅味噌ダレがけ、白菜と豚肉の煮物、カリフラワーといんげんのおからサラダ、すまし汁	抹茶ワッフル
18	土	鶏の唐揚げ、大豆とこんにゃくの煮物、うまい菜となめこの真砂和え、味噌汁	チョコカステラ
19	日	☆お休み☆	
20	月	深川飯、あじの香味焼き、金時豆煮、大根とパプリカのごまドレサラダ、味噌汁	もみじ饅頭
21	火	あんかけにゅうめん、絹揚げと昆布の煮物、ポテトサラダ	レモンケーキ
22	水	肉団子のクリームシチュー、しろなとちくわの和え物、マンゴー缶	ココアロール
23	木	豚肉と白菜のすき煮、やっこ、カリフラワーのマヨサラダ、味噌汁	うさぎ饅頭
24	金	蒸し鶏、豚肉とパプリカの炒め物、キャベツとちくわのアイランドドレサラダ、味噌汁	おやつ作り
25	土	赤魚の西京焼き、絹揚げのそばろ煮、さつまいもとオレンジのサラダ、すまし汁	おやつ作り
26	日	☆お休み☆	
27	月	豚肉の味噌マヨ炒め、高野豆腐の煮物、もやしとちりめんの和え物、すまし汁	黒糖ケーキ
28	火	白身魚の唐揚げ、ひじきと鶏肉の炒め煮、中華スープ、ヨーグルトのはちみつソースかけ	トラロール
29	水	牛皿、やっこ、カリフラワーとコーンのレモンドレサラダ、すまし汁	いちごムース
30	木	鶏そばろと卵の二色丼、高野豆腐のサイロ煮、白菜となめこの和え物、味噌汁	チョコワッフル

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

