


〇〇4月献立表〇〇

豊玉デイサービス

						1(土)
						ご飯 味噌汁(豆腐・葱) かき揚げ 若竹煮 小松菜のおかか和え カクテル缶 471 3.6
3(月)	4(火)	5(水)	6(木)	7(金)	8(土)	たいやき、ほうじ茶 89 0.1
ご飯 味噌汁(ほうれん草・揚げ) 鰯のんにく醤油焼き 白菜の炒め煮 おろし和え パイン缶 エネルギー・塩分 418 3	<お花見弁当> 山菜ご飯 すまし汁(麩・みつば) 豆腐ハンバーグ野菜あんかけ 里芋の煮物 菜の花の胡麻和え みかん缶 622 2.6	<お花見弁当> 山菜ご飯 すまし汁(麩・みつば) 豆腐ハンバーグ野菜あんかけ 里芋の煮物 菜の花の胡麻和え みかん缶 622 2.6	ご飯 中華スープ(豆腐・さや) ホイコーロー さつま芋の甘煮 もやしサラダ 漬物 482 3.3	カレーライス コンソメスープ(卵・チンゲン菜) 和風サラダ 福神漬け カクテル缶 520 3.8	A 鶏肉の梅香焼き B 鶏肉の照り焼き ご飯 味噌汁(玉葱・わかめ) ふきの土佐煮 煮豆 漬物 選択A 458 3.1 選択B 438 3.2	
ビーナッツパン、紅茶 エネルギー・塩分 151 0.2	くずまんじゅう、ほうじ茶 48 0	くずまんじゅう、ほうじ茶 48 0	牛乳かん、紅茶 93 0	りんごゼリー、紅茶 84 0	ブチドックプレーン、紅茶 90 0.1	
10(月)	11(火)	12(水)	13(木)	14(金)	15(土)	
ご飯 パンプキンスープ 白身魚のフライ 切干大根の煮物 菜の花サラダ みかん缶 657 3.3	ご飯 中華スープ(青梗菜・葱) 五目豆腐 春雨サラダ いんげんの炒め煮 パイン缶 498 3.1	ご飯 味噌汁(大根・揚げ) 豚肉の柳川風煮 ピーマンソテー キャベツのゆかり和え カクテル缶 520 3.4	味噌ラーメン 南瓜含め煮 青梗菜中華和え みかん缶 449 3.5	A 豚肉の葱味噌焼き B 豚肉の生姜焼き ご飯 すまし汁(麩・みつば) 春野菜の炊き合わせ きゅうりとわかめの酢の物 漬物 選択A 403 3.4 選択B 394 3.3	ご飯 豚汁 鯖の塩焼き 切り昆布煮付け 白菜の柚子和え パイン缶 491 3.9	
吹雪まんじゅう、ほうじ茶 83 0	プリン、紅茶 90 0.1	たいやき、ほうじ茶 89 0.1	ショコラブチケーキ、紅茶 97 0	クリームパン、紅茶 136 0.4	パームクーヘン、紅茶 97 0	
17(月)	18(火)	19(水)	20(木)	21(金)	22(土)	
ご飯 卵スープ ミートボールの甘酢炒め 青梗菜の煮浸し 大根のしそ和え 漬物 エネルギー・塩分 537 3.2	A マスのバター醤油焼き B マスのタルタルソースかけ ご飯 味噌汁(白菜・葱) じゃが芋の煮物 もやしとにらの和え物 カクテル缶 選択A 480 2.8 選択B 545 2.7	ご飯 味噌汁(大根・わかめ) 鶏肉と厚揚げの煮物 ほうれん草ときのこのソテー とろろ芋 黄桃缶 500 3.8	ご飯 味噌汁(小松菜・えのき) ハンバーグ カリフラワーのコンソメ煮 菜の花のお浸し みかん缶 472 3.6	竹の子ご飯 すまし汁(はんぺん・みつば) ホキの竜田揚げ 里芋の柚子味噌和え いんげんのドレッシング和え パイン缶 505 3.4	ご飯 中華スープ(青梗菜・葱) 肉野菜炒め シューマイ 大根の甘酢和え カクテル缶 487 2.5	
ブチドックプレーン、紅茶 エネルギー・塩分 90 0.1	牛乳かん、紅茶 93 0	ロールケーキ、紅茶 103 0.1	ビーナッツパン、紅茶 151 0.2	吹雪まんじゅう、ほうじ茶 83 0	パンケーキ、紅茶 87 0	
24(月)	25(火)	26(水)	27(木)	28(金)	29(土)	
A 鱈の西京焼き B 鱈の胡麻照り焼き ご飯 すまし汁(麩・わかめ) 卵とじ 菜の花の辛子和え 黄桃缶 選択A 476 3.2 選択B 484 2.9	ご飯 味噌汁(さつま芋・えのき) 鶏の照り煮 もやしの炒め物 白菜の梅肉和え みかん缶 446 2.6	ご飯 味噌汁(キャベツ・揚げ) 鮭の柚子庵焼き 南瓜含め煮 ほうれん草の胡麻和え パイン缶 449 2.6	ビビンバ丼 中華スープ(豆腐・さや) ブロッコリーのくずあんかけ レンコンの金平 カクテル缶 519 2.9	ご飯 味噌汁(大根・しめじ) 豚肉のクリームソース ひじき煮 小松菜の柚子風味和え 漬物 493 3.8	ご飯 味噌汁(卵・葱) フライ(鶏・コロッケ) 青梗菜の炒め カリフラワーのゆかり和え 黄桃缶 544 3	
たいやき、ほうじ茶 エネルギー・塩分 89 0.1	ロールケーキ、紅茶 90 0.1	パームクーヘン、紅茶 103 0	黒糖まんじゅう、ほうじ茶 83 0	フルーツヨーグルト、紅茶 72 0.1	ショコラブチケーキ、紅茶 97 0	

お花見

平安時代、貴族の遊びとして始まったと言われる「お花見」。春になると地上に降りてくる「田んぼの神様」が宿るといわれる「桜」の花を、お酒やごちそうを楽しみながら賑やかに愛でる、日本古来の行楽行事です。お花見の習慣が広まったのは江戸時代のこと。現在でも桜の名所として知られる上野や隅田河畔、尾王子の飛鳥山などに次々と桜が植えられ、江戸の人々の春を彩りました。

お花見弁当

色とりどり、華やかなお弁当を持って集まり、美酒を酌み交わしながら和気あいあいと楽しい時間を過ごす「ハレの日」。独自の香りを持つ桜の葉や花は、おなじみの「桜餅」や「桜湯」などにも使われ、和の料理に華やかな彩りと風味を加えてくれます。



*都合により献立を変更することがあります。