

# 4月昼食メニュー

日	曜日	食 事	おやつ
1	月	ハンバーグ、切干大根と平天の煮物、コンソメスープ、フルーツ	さくら饅頭
2	火	◎ お花見弁当 ◎	ココアロール
3	水	あじの香味焼き、大豆煮、大根とハムの大葉ドレサラダ、味噌汁	抹茶水ようかん
4	木	桜のちらし寿司、絹揚げと豚肉の煮物、菜の花となめこの和え物、味噌汁	うさぎ饅頭
5	金	さわらの梅味噌ダレがけ、しろなと鶏肉の炒め物、白菜と平天の和え物、すまし汁	塩キャラメルロール
6	土	鶏肉と里芋の煮込み、たこふくさ焼き、キャベツと油揚げのからし和え、味噌汁	紫いも饅頭
7	日	☆お休み☆	
8	月	さんまの生姜煮、白菜といかのとろみ炒め、はすのさんばい、味噌汁	黄味あん饅頭
9	火	豚肉の野菜炒め、黒豆がんもの煮物、とろろの梅かつお和え、味噌汁	マドレーヌ
10	水	筍御飯、さばの塩焼き、キャベツとしめじの炒め物、味噌汁、マンゴー缶	長崎カステラ
11	木	あさりの卵とじ丼、ひじき大豆、豚汁、胡瓜の浅漬け風u	酒饅頭
12	金	鶏南蛮そば、ごぼうと豚肉の煮物、アスパラとコーンのマヨサラダ	小豆水ようかん
13	土	豚肉と白菜のすき煮、干草焼き、菜の花の和え物、味噌汁	よもぎソフト饅頭
14	日	☆お休み☆	
15	月	ねぎとろ丼、じゃがいもの鶏そぼろ煮、味噌汁、黄桃缶のピーチジュレ	チーズ蒸しパン
16	火	白身魚の生姜煮、キャベツと鶏肉の炒め物、菜の花と平天の塩ごまダレ和え、味噌汁	おやつ作り
17	水	ホキのソテー、白菜と豚肉の塩だしとろみ炒め、アスパラの香味ドレサラダ、味噌汁	おやつ作り
18	木	鶏肉の豆鼓蒸し、ごぼうと油揚げの煮物、チンゲン菜とツナのごまドレサラダ、味噌汁	ケーキ
19	金	合鴨スモークスライス、卵の花、キャベツと大根葉の洋風お浸し、とろろ汁	牛乳ケーキ
20	土	鶏の唐揚げ、もやしとツナの炒め物、うまい菜とちくわの麦味噌和え、味噌汁	ミニあんぱん
21	日	☆お休み☆	
22	月	ハヤシライス、カリフラワーといんげんのおからサラダ、ミルク寒天	田舎饅頭
23	火	わかめうどん、ごぼうと鶏肉の炒り煮、ポテトサラダ	レモンケーキ
24	水	鶏肉のくわ焼き、かぼちゃの含め煮、白菜と平天の塩レモンドレサラダ、味噌汁	たい焼きクリーム
25	木	いわしの生姜煮、うまい菜と鶏肉の炒め物、マカロニサラダ、味噌汁	ゆず饅頭
26	金	ビビンバ、かにシューマイ、キャベツと油揚げの和え物、味噌汁	栗饅頭
27	土	絹揚げの炊き合わせ、れんこんと豚肉の金平、かぼちゃのサラダ、味噌汁	黒胡麻饅頭
28	日	☆お休み☆	
29	月	回鍋肉、三色稻荷の煮物、胡瓜の甘酢和え、中華スープ	きんつば
30	火	赤魚の焼き浸し、金平ごぼう、ブロッコリーのバジルドレサラダ、味噌汁	あんずケーキ

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

