

4月 献立表
















いよいよ、さくらの開花が始まります
寒暖差に注意しながら、春の花を存分に楽しみましょう

献立には、お魚・お肉・野菜とバランスよく揃えております

是非、ご賞味下さい

	朝食	昼食	夕食		朝食	昼食	夕食
1	ミートボール ほうれん草とコーン炒め スパゲッティサラダ	ほっけの粕漬焼き 大根の煮物 白菜となめ茸和え	牛肉と厚揚げの炒め物 えび風味しゅうまい 胡瓜と中華きくらげ和え	8	ほうれん草オムレツ ペネのかぼちゃクリーム煮 キャロットラペ	ロールキャベツ 茄子の味噌炒め 大根の梅肉和え	カマスの塩麴焼き レンコンの土佐煮 ささげのお浸し
水				水			
2	チーズかまぼこ 金平ごぼう おくらとゆばの和え物	たぬき蕎麦 切り干し大根 いんげんのごま和え	メバルのアクアパッツァ ブロッコリーのペペロンチーノ さつまいもサラダ	9	あじと大葉の和風バーグ やわらかごぼうのおかか煮 青梗菜の彩り生姜和え	ポークチャップ ブロッコリーのペペロンチーノ かぼちゃサラダ	焼き鳥井 白菜の煮浸し 切昆布和え
木				木			
3	なすのそぼろ煮 うの花 白菜とカニカマの和え物	鶏ご飯 にしん塩焼き ゴーヤのおかか和え	キャベツの肉味噌炒め 一口角揚げ煮 もやしの梅肉和え	10	五目厚焼き玉子 茄子のだし浸し ひきわり納豆	エビピラフ さつま芋のレモン煮 フルーツカクテル	にしん蒲焼き 金平ごぼう おくらとえのきのお浸し
金				金			
4	オムレツ&ウインナー カリフラワーのバジル和え 玉ねぎのツナサラダ	メンチカツ 大根の煮物 ゆずもずく	赤魚煮付け かぼちゃの煮物 インゲンと木耳の和え物	11	ソーセージのマスタード炒め トマトソースのペネ コールスローサラダ	サバの煮付け なめたけと野菜の煮物 ヤングコーンのお浸し	肉じゃが 鰯の和風あんかけ 青菜と畑の肉の和え物
土				土			
5	海老と三つ葉のとろろ蒸し 茄子の煮浸し生姜風味 わかめの酢の物	サンドイッチ ポテトサラダ みかんのコンポート	中華丼 五目大豆煮 紅生姜	12	ミートボール甘酢ソース 車麩の煮物 白菜としいたけの和え物	牛丼 さつまいもレモン煮 きゅうりのしょうゆ漬	マス味醂焼き カニ入りつみれ もずく和え
日				日			
6	カニかま玉子そぼろ さつまいも甘露煮 うずら豆	豚肉の生姜焼き風 車麩の煮物 キャベツのさっぱり和え	めめけの中華蒸し風 セロリと大根の鶏白湯 ザーサイと木耳の中華和え	13	筑前煮 茄子の煮浸し 三色豆	麻婆豆腐 中華風春雨 小松菜のナムル	天ぷら ほうれん草の白和え お新香
月				月			
7	お魚ソーセージの炒め物 マロニーと野菜の煮物 白菜浅漬	鰯の照り焼き 里芋の煮物 姫皮竹と落のお浸し	チキンカツ こうやの入り豆腐 菜の花の辛子和え	14	ハムエッグ ほうれん草の煮浸し 白菜としらすの和え物	いわしの梅煮 こんにゃくレンコン金平 オクラおかか和え	チキンと野菜のみそ煮 里芋のたらこクリーム きゅうりとツナの酢の物
火				火			

	朝食	昼食	夕食		朝食	昼食	夕食		朝食	昼食	夕食
15	サーモンバーグ	キャベツの牛肉炒め	あさりの五目春雨	22	お魚ソーセージの炒め物	にしん生姜煮	直火焼きハンバーグ	29	ソーセージのマスタード炒め	豚肉と青梗菜のクリーム煮	漬けマグロ
	ヤングコーンのバター醤油風	じゃがバター	かに風味しゅうまい		かぶとブロッコリーのクリーム煮	南瓜の煮物	ごぼうのおかか煮		ペンネのかぼちゃクリーム煮	鱈の和風あんかけ	切昆布和え
	大根のバジルサラダ	いんげんときくらげのナムル	茄子の中華風マリネ		キャロットラペ	十彩ひじき	野菜の和風ピクルス		大根とルッコラのサラダ	キャベツのゆかり和え	モロヘイヤとオクラの和え物
水			水				水				
16	チーズかまぼこ	鱈の煮付け	フライドチキン	23	厚焼玉子	エビ天井	銀鮭の西京焼き	30	ツナじゃが	炒飯	白身魚のフライ
	青菜の鶏そぼろ煮	冬瓜の生姜あんかけ	かぶとブロッコリーのクリーム煮		一口角揚げ煮	青菜の鶏そぼろ	ちくわと昆布の煮物		白菜の煮浸し	えび風味しゅうまい	金平ごぼう
	長芋のめかぶ和え	おくらとゆばの和え物	スパゲティサラダ		キャベツのさっぱり和え	しば漬	お新香		お新香	ひきわり納豆	茄子の中華風マリネ
木			木				木				
17	ししゃも塩焼き	畑のお肉の酢豚	豚ごぼうの柳川	24	帆立と玉葱の絹寄せあん	赤魚の塩焼き	トマチーチキン	金			
	大根の煮物	チヂミ	焼きなす		れんこんの土佐煮	里芋の煮物	ほうれん草とベーコン炒め				
	もやしの梅肉和え	白菜キムチ	ささげのごま和え		山菜おろし	おくらとえのきのお浸し	マカロニサラダ				
金				金							
18	クラムチャウダー	鶏肉の八幡巻き	さば味噌煮	25	コーンクリーム煮	豚甘辛ごはん	カレイの中華あんかけ	土	・ 麺類以外の献立には、ごはん和汁物がつきます	・ 仕入れ状況で、献立が若干変更になる事があります	・ キャンセルは前日の12時までにお願ひします
	ほうれん草とベーコン炒め	さつまいも甘露煮	一口角揚げ煮		ブロッコリーのペペロンチーノ	切干大根と切昆布の煮物	茄子の味噌炒め				
	コールスロー	ゴーヤのおかか和え	なめたけおろし		キャベツのマリネサラダ	ポテトサラダ卵の花	胡瓜と中華くらげ和え				
土				土							
19	海老と野菜の磯辺揚げ	いなり寿司	豚丼	26	スクランブルエッグ	あじ西京焼き	チキンカツ	日	・ 15食以上お申込みの場合、料金に変更はありません	・ お申込みが14食以下の場合、+100円(税)になります	●朝食 583円 ●昼食 702円 ●夕食 957円
	茄子のだし浸し	金平ごぼう	里芋の鶏そぼろあん		さつまいも甘露煮	かに入りつみれ	ヤングコーンのバター醤油				
	ひきわり納豆	甘酢生姜	お新香		白菜としいたけの和え物	菜の花の辛子和え	姫皮竹と落のお浸し				
日				日							
20	厚揚げとロマネスコの炒め物	鶏の唐揚げ	チンジャオロース	27	サンマ甘露煮	キーマカレー	豚角煮	月			
	切昆布和え	車麩の煮物	肉しゅうまい		大根のそぼろ煮	アンチョビキャベツ	ひじき煮				
	オクラの鬼おろし	菜花とキャベツのわさびマヨ	ザーサイと木耳の中華和え		青梗菜の生姜和え	福神漬	お新香				
月				月							
21	トマトオムレツ	とろろうどん	あじ魚醤油焼き	28	高野豆腐と卵の煮物	メバルの白醤油焼き	鶏つくね	火			
	カリフラワーのカニ風あん	そぼろ豆腐	里芋のたらこクリーム		こんにゃくレンコン金平	さつま芋のレモン煮	冬瓜の生姜あんかけ				
	白菜浅漬	切干大根の甘酢和え	ほうれん草のお浸し		オクラおかか和え	焼きなす	白菜となめ茸の和え物				
火				火							