



2024年 4月 予定献立表



2024		朝食		昼食			夕食		
日	曜日	和食	洋食	主菜	小鉢	汁物等	主菜	小鉢	汁物等
1	月								
2	火						鶏肉の塩唐揚げ 豚塩だれ焼肉	金平牛蒡	味噌汁
3	水	スパゲティサラダ		カレーライス ハヤシライス	シーザーサラダ	コンソメスープ ケーキ	ポークソテー ガーリックソース 鶏と大根のべっこう煮	春野菜の炒り豆腐	中華スープ
4	木	春雨ソテー		うま塩&BBQ から揚げ <small>アルボンティイガス〜肉団子のトマト煮〜</small>	ブロッコリーのツナ和え	味噌汁	ハンバーグ オニオンソース 豚肉とニラの塩炒め	パンプキンサラダ	卵のスープ
5	金	洋風旨煮		ポークピカタ すき焼き豆腐	春雨サラダ	すまし汁	牛肉ロquette 鶏肉の味噌炒め	小松菜ときこの彩りお浸し	すまし汁
6	土	野菜炒め		スタミナ炒飯 あんかけチャーハン	鶏の磯辺揚げ	わかめスープ ストロベリーゼリー	豚肉の竜田揚げ 牛肉の生姜炒め	明太ゴボウサラダ	味噌汁
7	日	マセドアンサラダ		血うどん 塩焼きそば	ヒレカツ	バナナ	鶏肉のチリマヨソース 鶏肉と白菜のクリーム煮	ひじきと筍のガーリック炒め	ゴマ風味スープ
8	月	ポイルウインナー		ヤンニョムチキンピビンバ がっつり野菜炒め丼	海藻サラダ	味噌汁 クロレラ	豚肉の中華風ステーキ 豆腐と小松菜のカレー炒め	春野菜の菜種和え 豚大根 コーンサラダ	中華スープ
9	火	肉団子の旨煮		ポークカレー ツナカレー	新玉葱のサラダ	卵のスープ キャラメルプリン	揚げ豚の香味ソース 高野豆腐の酢豚風	ポテトサラダ ロquette ミックスサラダ	わかめスープ
10	水	チーズサラダ		桜島ちゃんぽん	ミニメンチカツ	桜餅	カジキカツ&わかめの豆腐カツ 白身魚のガーリックソースかけ	じゃが芋とそら豆のソテー 白身フライ 和風サラダ	豚汁
11	木	白菜のベーコン煮		豚肉のオニオンマヨネーズ焼き 牛と牛蒡のしぐれ煮	ココロ豆腐サラダ	すまし汁		お楽しみメニュー	
12	金	カレー風味ポテトサラダ		ベッパーハンバーグ 鶏の仙台味噌焼き	ポテトとスナッフえんどうの炒め物	ミネストローネ	豚肉の揚げからめ 豚とじゃがの煮こみ	さつま揚げともやしのソテー	味噌汁
13	土	青梗菜のクリーム煮		豚肉のブラウンソース 牛とじ	キャベツと菜の花のピザ和え	コンソメスープ	鶏のゆかり揚げ 肉団子の甘酢あんかけ	キャベツとツナのマヨネーズ和え	わかめスープ
14	日	ウインナーソテー		味噌ラーメン 焼そば	揚げぎょうざ	オレンジ	豚肉の生姜焼 肉じゃが	ヘルシーサラダ	味噌汁
15	月	五目ビーフン		ねぎ塩豚丼 春野菜のかき揚げ丼	拌三絲	若竹汁 クロレラ	チキンチャップ 揚げ出し豆腐の山菜あんかけ	筍の五目金平 鶏の唐揚げ 彩りサラダ	味噌汁
16	火	半熟玉子		豚のタルタル焼 カレー豆腐	菜の花と竹輪のマヨ和え	味噌汁	チキンソテージャポネー 鶏むね肉と春野菜の回鍋肉	高野煮 鶏の天ぷら 大根サラダ	きのこスープ
17	水	シェルマカロニサラダ		スパゲティミートソース 甘酒入り和風肉みそパスタ	スナッフえんどうの彩りサラダ	卵のスープ	新たなまねぎ使用！白身魚の南蛮漬け 鯖の塩焼き	麻婆茄子 ヒレカツ チーズサラダ	さつま汁
18	木	根菜豆サラダ		鶏の照マヨ 揚げずにポーク南蛮	大豆ミート de じゃが芋のそぼろ煮	中華スープ	ロquetteカレー ハッシュドポテトカレー	連根サラダ 揚げぎょうざ ミックスサラダ	コンソメスープ フルーツカクテル
19	金	じゃがいものツナ煮		豆腐ハンバーグ照焼きソース トマト肉じゃが	きゅうりと切干大根の和風マヨサラダ	味噌汁	鶏のオーロラ焼 ピリ辛八宝菜	五目煮豆	かき玉汁
20	土	ハムソテー		鶏の揚げ煮 牛肉のくずきり炒め	切干大根の焼きそば	すまし汁	白身フライ&ミニメンチカツ	キャベツとカニカマのレモンマヨ和え	味噌汁
21	日	ブロッコリーのミートサラダ		きつねうどん 丸天うどん	鶏のゆかり揚げ	マスカットゼリー	鶏天 肉じゃが	もやしのべーパー炒め	わかめスープ
22	月	アスパラベーコンソテー		あんかけかつ丼 (岩手県) ごま香る 酢タミナ丼	キャベツとジャコの和え物	味噌汁 クロレラ	デミハンバーグ 鶏肉の柚子コラーゲン焼	竹の子のおかか煮 ミニメンチカツ コーンサラダ	カレースープ
23	火	肉団子ガーリック煮		キャベツメンチ&ヒレカツ 豚肉と新たなまねぎのコク味噌炒め	もやしとニラのウインナー炒め	ゴマ風味スープ	ポークステーキきのこクリームソース 豚肉野菜のカレー煮込み	そら豆の卵とじ 豚天 彩りサラダ	味噌汁
24	水	鶏じゃが		台南担仔麵 (台南風豚ひき肉のせあさり麺) 桜えびと春野菜の塩焼きそば	桜海老入りクリーミーコロquette	杏仁豆腐	アジフライ 鯖の照り焼き	マカロニサラダ コロquette ミックスサラダ	豚汁
25	木	牛蒡サラダ		チキンカレー 大豆ミートと大豆のチリコンカンライス	彩りサラダ	卵のスープ フルーツカクテルゼリー	鶏の唐揚げ すりおろし玉葱ソース 豚肉の山賊焼き	ビーフンソテー 鶏のゆかり揚げ 和風サラダ	中華スープ
26	金	キャベツと卵、ベーコンのソテー		鶏のにんにく醤油焼 鶏肉のカキ油炒め	厚揚げの中華肉あんかけ	味噌汁	八宝菜 豚肉の柚子味噌焼	オニオンフランク炒め	わかめスープ
27	土	ポークビーンズ		カレーピラフ 焼肉炒飯	串カツ	中華スープ ピーチゼリー	鶏のコーン炒め 豚と麩の卵とじ	アスパラガスサラダ	味噌汁
28	日	親子煮		ピリ辛キムチうどん 肉そば	春巻き	オレンジ	鶏肉のバーベキューソース 豚の葱塩炒め	じゃが芋の甘みゃ炒め	中華スープ
29	月	カレーソテー		親子丼 中華丼	ミモザポテトサラダ	味噌汁 クロレラ	豚肉の南蛮 チンジャオロースー	五目ひじき	すまし汁
30	火	コーンサラダ		ピーナッツバターから揚げ 牛肉の甘辛炒め	カリフラワーの甘酢和え	わかめスープ	和風ホイコーロ 鶏のマスタード焼	菜の花入りナムル	ゴマ風味スープ

* 主菜の上段黒字がA食、下段赤字がB食です。平日夕食の小鉢は3種類から1つ選べます。
材料仕入れの都合により献立の変更があります。ご了承ください。