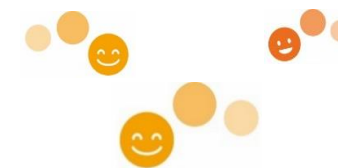




# 4月献立予定表



日	月	火	水	木	金	土
	1 <b>ホイコーロー</b> 青菜と豆腐のとろみ煮	2 <b>アジの生姜煮</b> じゃが芋と椎茸の煮物	3 <b>肉じゃが</b> 蒸し鶏と茄子の味噌炒め	4 <b>にしんの生姜煮</b> カブと挽肉のトロトロ煮	5 <b>具だくさん酢鶏</b> 担々風春雨	6 <b>カレーの煮付け</b> フキと油揚げの煮物
7 <b>豚肉と焼き豆腐の煮物</b> みかん入りなます	8 <b>にしん蒲焼き</b> 白菜と豚肉の炊き合わせ	9 <b>豚肉と3種の野菜塩炒め</b> さつま揚げと白菜の煮浸し	10 <b>イワシのやわらか煮</b> カレービーフン	11 <b>春雨と豚肉の醤油炒め</b> さつま芋甘露煮	12 <b>鮭つみれのホワイトソース</b> さつま芋と豚肉の胡麻味噌煮	13 <b>豆腐と豚肉のスタミナ炒め</b> 小さなねぎ焼き
14 <b>さばの煮付け</b> 小松菜と薄揚げの煮浸し	15 <b>牛肉と豆腐の卵とじ</b> ビーフン	16 <b>あぶらカレーの照煮</b> 蓮根とこんにゃくのそぼろ煮	17 <b>やわらか豚の生姜焼き</b> はんぺんと小松菜の煮浸し	18 <b>カレーのおろし煮</b> カブと油揚げの煮物	19 <b>野菜入りコロッケ</b> 人参しりしり	20 <b>赤魚の照り煮</b> チンゲン菜と豚肉の炒め
21 <b>鶏つくねと大根の煮物</b> 春雨の五目炒め	22 <b>白身魚のラタトゥイユ</b> カリフラワーのバジルソース	23 <b>天然ぶりの照焼</b> ほうれん草と玉ねぎのソテー	24 <b>マスの旨塩焼き</b> ブロッコリーのカニカマ餡かけ	25 <b>チーズ入りチキンカツ</b> 具沢山野菜の煮込み	26 <b>イワシの生姜煮</b> さつま芋と昆布の煮物	27 <b>厚揚げの煮物</b> 海老の和風玉子とじ
28 <b>白身魚のねぎあんかけ</b> 南瓜そぼろあん	29 <b>大根と鶏肉の旨煮</b> 四色豆腐	30 <b>さばの塩焼き</b> 厚揚げの五目あんかけ				

※献立予定は予告なく変更させて頂く場合がございます