



# 4月献立予定表



日	月	火	水	木	金	土
			1 <b>鶏肉のオニオンソース</b> ちくわの煮物 長芋のねばねば和え	2 <b>銀ひらすの西京焼き</b> 切り昆布と油揚げの煮物 生姜のおかか和え	3 <b>鶏つくねと大根の煮物</b> しろ菜とちくわの煮浸し カリフラワーのサラダ	4 <b>あじの甘露煮</b> 豆腐の野菜餡かけ オクラ胡麻和え
5 <b>チキンステーキ 照焼きソース</b> 豚肉とこんにゃく炒め 切り昆布とさつま揚げの煮物	6 <b>天然ブリの照焼</b> マッシュポテト キャベツとコーンのお浸し	7 <b>豚肉しぐれ煮</b> 炊き合わせ さつま芋と豆の醤油仕立て	8 <b>マスの柚庵焼き</b> 蓮根とこんにゃくのそぼろ煮 青梗菜と油揚げの煮浸し	9 <b>牛肉の甘辛</b> からし菜と木耳の田舎風 3色豆のツナマヨサラダ	10 <b>ホッケの麴焼き</b> 担々風春雨 オクラ湯葉和え	11 <b>薄切肉と 3種パプリカの酢豚</b> 里芋と小松菜の炒め煮 ひじきの白和え
12 <b>あじの南蛮漬け</b> がんもどきの含め煮 白菜のなめたけ和え	13 <b>鶏肉の カシューナッツ炒め</b> ブロッコリーと木耳のネギ塩炒め ごぼうサラダ	14 <b>さんまの塩焼き</b> 豆の煮物 ごぼうサラダ	15 <b>肉野菜炒め</b> さつま芋の甘露煮 チンゲン菜ともやしのナムル	16 <b>タラの煮物</b> マッシュポテト キャベツとコーンのお浸し	17 <b>鶏肉の黒酢炒め</b> はんぺんと野菜の田舎煮 チンゲン菜の煮浸し	18 <b>赤魚の酒蒸し</b> さつま芋の甘露煮 玉ねぎと若布の甘酢和え
19 <b>鶏肉と野菜の バター醤油風味</b> 茄子のそぼろ餡かけ 京うの花	20 <b>あじの蒲焼き</b> 青菜とピーマンのカラフル炒め 切干大根のハニーピクルス	21 <b>牛蒡と牛肉の カレークリーム</b> 豆腐のチャンプルー ワカメとさつま揚げの胡麻味噌和え	22 <b>だし香る和風とんてき</b> 切干大根とベーコンのスープ煮 カリフラワーと小松菜のお浸し	23 <b>豚肉とニラの玉子炒め</b> 海老入りしゅうまい 和風お豆サラダ	24 <b>赤魚麴焼き</b> 白菜と豚肉の炊き合わせ しっとり卵の花	25 <b>やわらか豚の生姜焼き</b> そら豆の柚子胡椒ソース和え ひじき煮
26 <b>にしん蒲焼き</b> 若竹の真丈 人参のしりしり	27 <b>ポークチャップ</b> 小松菜と薄揚げの煮浸し ひじきとみずくわいのサラダ	28 <b>にしんの生姜煮</b> 炒り豆腐 わかめと蒸し鶏のサラダ	29 <b>鶏の照焼ソース</b> カブとベーコンの洋風煮 枝豆とキャベツのソテー風	30 <b>いわしの梅煮</b> きんぴらごぼう キャベツのレモンマリネ		

お問い合わせ：0587-50-5530 まで

※献立予定は予告なく変更させて頂くことがございます