



献立表

	4/20(月)	4/21(火)	4/22(水)	4/23(木)	4/24(金)	4/25(土)	4/26(日)
朝	米飯 味噌汁(さつまいも・油揚げ) きんぴらごぼう 牛乳 梅干し	米飯 味噌汁(ほうれん草・ナメコ) 白菜の煮浸し 牛乳 明太子風味ソース	米飯 味噌汁(白菜・椎茸) 里芋の含め煮 牛乳 海苔ふりかけ	米飯 味噌汁(豆腐・ネギ) がんもの含め煮 牛乳 たまご風味ソース	米飯 味噌汁(さつまいも・エノキ) 鶏肉のすき煮 牛乳 たらこふりかけ	米飯 味噌汁(厚揚げ・ワカメ) ぜんまい煮 牛乳 海苔佃煮	米飯 味噌汁(モヤシ・椎茸) 肉じゃが 牛乳 鮭ふりかけ
昼	米飯 ワカメスープ 八宝菜 水餃子 ブドウムース	米飯ハーフ【麺の日】 清汁(切麩・ワカメ) 焼きそば  海老焼売 手作りリンゴゼリー	米飯 味噌汁(里芋・ネギ) 手作り豆腐ハンバーグ 目玉焼き 手作り黒蜜牛乳寒天	米飯 清汁(花麩・ワカメ) 鱈のネギ味噌焼き 蕪の煮物 オクラとツナの和え物	米飯 味噌汁(小松菜・シメジ) 白身フライ&海老フライ 大根と昆布の煮物 手作りコーヒーゼリー	米飯 オニオンスープ 白身魚のコーンマヨ焼き じゃが芋のガーリックバター炒め 手作りバニラババロア	米飯 味噌汁(玉麩・貝割れ) 手作り鱈のアーモンドフライ アスパラソテー カクテル缶
夕	米飯 清汁(豆腐・ネギ) 鱈の胡麻風味焼き 長芋の磯部炒め キャベツのおかか和え	米飯 コンソメスープ 魚の香草パン粉焼き きのこの佃煮風 もやしサラダ	米飯 清汁(切麩・貝割れ) 魚の明太マヨ焼き キャベツソテー じゃがいものマスタード和え	米飯 味噌汁(南瓜・油揚げ) 鶏肉の黒酢煮 高野豆腐の煮物 オレンジ 	米飯 清汁(冬瓜・三つ葉) 豚肉と野菜のオイスター炒め カリフラワーのカニ餡かけ 菜の花のからし和え	米飯 味噌汁(小松菜・油揚げ) 鶏肉の生姜焼き 花型豆腐の煮物 ブロッコリーの胡麻和え	米飯 味噌汁(大根・ネギ) 他人煮 厚揚げのオイスター炒め モロヘイヤの和え物
おやつ	イチゴジャムホイップ サンド【ジャムの日】 	柔らかおかき(のり塩)	小麦饅頭	黒糖丸ボウロ	パンケーキ(きな粉黒蜜)	炭酸饅頭	バウムクーヘン

4月20日は「ジャムの日」です。明治43年4月20日、長野県北佐久郡三岡村(現:小諸市)の塩川伊一郎がイチゴジャムを明治天皇に献上しました。明治初期に始まったジャムの製造が皇室献上品として認められたことは日本のジャム産業の発展に大いに貢献しました。

※都合により変更する場合があります
★糖尿病食の方は小鉢が変更になります

