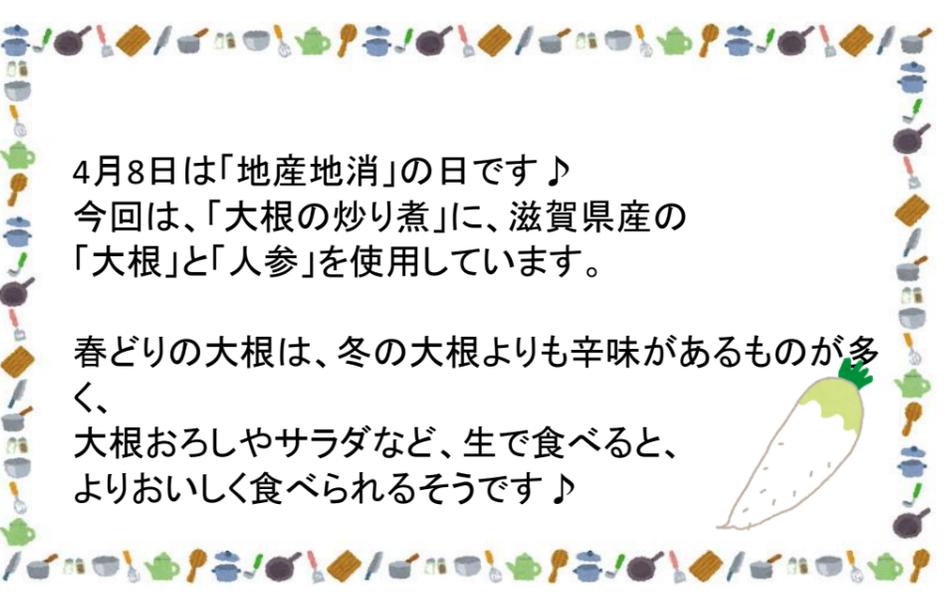


		4月1日(水)	4月2日(木)	4月3日(金)	4月4日(土)	4月5日(日)
朝		かに雑炊 大豆五目煮 フルーツ缶(洋梨)	芋粥 厚揚げの味噌炒め フルーツ缶(パイン)	卵雑炊 豚肉と野菜の煮物 フルーツ缶(りんご)	中華雑炊 ベーコンと野菜のソテー フルーツ缶(マンゴー)	ごはん 筑前煮 すまし汁 ふりかけ(うめ)
昼		赤飯 赤魚の筍あんかけ 菜の花のピーナッツ和え フルーツ缶(ミックス) お吸い物	ごはん ハンバーグ カリフラワーとカニカマのサラダ フルーツ缶(キウイ) コーンポタージュスープ	ごはん あじの漬け焼き 里芋とちくわの炒め煮 フルーツ缶(黄桃) みそ汁	ごはん 豚肉のカレー炒め かぶとえびの含め煮 フルーツ缶(洋梨) みそ汁	ごはん マトウダイのバター醤油焼き ほうれん草の錦糸和え フルーツカクテル みそ汁
おやつ		抹茶ゼリー	赤メロンゼリー	オレンジゼリー	ピーチゼリー	コーヒーゼリー
夕		ごはん 豚肉ともやしの葱塩炒め 青梗菜とえびの旨煮 パンプキンサラダ	ごはん しいらのバジル焼き 冬瓜の洋風煮 オクラのゆず醤油炒め	ごはん 鶏肉のから揚げ ぜんまい煮 ほうれん草の白和え	ごはん 千草焼き 茄子の煮物 カリフラワーの和え物	ごはん 豚肉のポン酢炒め さつま芋と昆布の煮物 二色浸し

		4月6日(月)	4月7日(火)	4月8日(水)	4月9日(木)	4月10日(金)	4月11日(土)	4月12日(日)
朝		鮭雑炊 里芋の揚げ出し フルーツ缶(りんご)	ごはん 小松菜の炒め煮 みそ汁 ふりかけ(かつお)	芋粥 千草焼き フルーツ缶(りんご)	かに雑炊 ツナと野菜の甘辛炒め フルーツ缶(白桃)	鶏雑炊 かぼちゃの甘辛炒め フルーツ缶(パイン)	中華雑炊 チキンボールと野菜の和風煮 フルーツ缶(洋梨)	ごはん 厚揚げの揚げ出し風 みそ汁 ふりかけ(さけ)
昼		ごはん 鶏肉のタルタル焼き ツナとブロッコリーの和え物 フルーツ缶(パイン) みそ汁	ハヤシライス ポテトサラダ フルーツ缶(黄桃) ピクルス	ごはん 鶏肉のハニーマヨソース 大根の炒り煮 フルーツ缶(みかん) すまし汁	ごはん さばの煮付け 菜の花の酢味噌がけ フルーツ缶(洋梨) お吸い物	ごはん 八宝菜 しゅうまい フルーツ缶(キウイ) 中華スープ	ごはん あじの南蛮漬け なすの揚げ浸し フルーツ缶(黄桃) みそ汁	ごはん ホタテのピラフ 洋風卵焼き コールスローサラダ フルーツ缶(パイン) コンソメスープ
おやつ		いちごゼリー	マスカットゼリー	ライチゼリー	ぶどうゼリー	青りんごゼリー	赤メロンゼリー	オレンジゼリー
夕		ごはん 白身魚の野菜あんかけ 南瓜の煮物 大根の香味和え	ごはん ほっけの漬け焼き ふきの煮物 ほうれん草のごま和え	ごはん メンチカツ きんぴらごぼう 白菜のさっぱり和え	ごはん 鶏肉のチーズソース ジャーマンポテト カリフラワーサラダ	ごはん しいらの和風ムニエル 炒り鶏 キャベツのゆかり和え	ごはん 肉豆腐 白菜の煮浸し 畑菜のおかか和え	ごはん ますの生姜醤油焼き 切り干し大根の煮物 ほうれん草としめじの和え物

		4月13日(月)	4月14日(火)	4月15日(水)			
朝	<p>4月8日は「地産地消」の日です♪ 今回は、「大根の炒り煮」に、滋賀県産の「大根」と「人参」を使用しています。</p> <p>春どりの大根は、冬の大根よりも辛味があるものが多く、大根おろしやサラダなど、生で食べると、よりおいしく食べられるそうです♪</p>	芋粥 豚肉と野菜の煮物 フルーツ缶(りんご)	ごはん ツナと野菜の和風炒め すまし汁 ふりかけ(しそ)	卵雑炊 ベーコンと野菜のソテー フルーツ缶(洋梨)			
昼		ごはん 黄金かれいのおろし煮 ビーフン炒め フルーツ缶(マンゴー) みそ汁	ごはん チキンカツ 冬瓜のくず煮 フルーツ缶(みかん) みそ汁	ごはん 豚肉のゆず醤油炒め ミモザサラダ フルーツ缶(ミックス) みそ汁			
おやつ		ピーチゼリー	コーヒーゼリー	いちごゼリー			
夕		ごはん 鶏肉の玉ねぎソース いかと里芋の煮物 いんげんの和風マヨネーズ和え	ごはん 赤魚の香味焼き 肉じゃが オクラとえのきのポン酢和え	ごはん 白身魚のマスタード焼き 高野豆腐の含め煮 畑菜の磯和え			