

令和4年 4月の献立

	月 11・25日	火 12・26日	水 13・27日	木 14・28日	金 1・15日	土 2・16・30日
献立	すき焼き風煮 切干大根の含め煮 蕪とさつま芋の味噌汁	ミートローフ、ミニトマト 野菜のマヨネーズ和え ほうれん草のすまし汁	カレーライス 和風サラダ	鯖の木の芽焼き うの花 小松菜の味噌汁	じゃこと大豆のかき揚げ 春雨サラダ キャベツの味噌汁	茄子南蛮うどん
材料	牛肉 玉葱 小かぶ 焼き豆腐 かぶの葉 麩 白葱 さつま芋 糸こんにゃく 鰹だし 酒 鰹だし 味噌 醤油 三温糖 切干大根 油揚げ 人参 醤油 三温糖 鰹だし	(12日 麺の日) 合いびき肉 ブロッコリー (牛・豚) 人参 胡瓜 竹輪 玉葱 コーン マヨネーズ グリーンピース 玉子 牛乳 ほうれん草 パン粉 ナツメグ しめじ 塩 胡椒 三温糖 油揚げ とんかつソース 鰹だし ウスターソース 醤油 塩 ケチャップ みりん	鶏もも肉 レタス じゃが芋 ツナ缶 玉葱 水菜 胡瓜 人参 キャベツ カレールー 生わかめ 牛乳 醤油 酢 塩 三温糖 油 胡椒	鯖 酒 おから 木の芽 牛蒡 青葱 醤油 油揚げ みりん 人参 三温糖 板かまぼこ しめじ 小松菜 さつま芋 油揚げ 鰹だし 玉葱 味噌 醤油 鰹だし 三温糖	ちりめんじゃこ 春雨 大豆 玉葱 胡瓜 さつま芋 人参 牛蒡 小麦粉 もやし ベーキング ハム パウダー キャベツ 塩 油 酢 塩 三温糖 キャベツ 醤油 厚揚げ えのき茸 鰹だし 味噌	茹でうどん 茄子 人参 豚バラ肉 油揚げ 小松菜 白葱 醤油 酒 三温糖 鰹だし 昆布だし
	ピザトースト / 牛乳 (食パン チーズ コーン缶 ツナ缶 ピ ーマン ケチャップ)	豆乳くずもち (豆乳 きな粉 三温糖 塩 片栗粉) / 牛乳	13日 麩菓子 (麩 無塩バター 三温糖) 27日 ヨーグルト / ヤクルト	フルーツゼリー (みかん缶 オレンジジ ュース 三温糖 寒天 ゼラチン) / 牛乳	ジャムサンド (苺ジャム 食パン) / 牛乳	パン / 牛乳
	月 4・18日	火 5・19日	水 6・20日	木 7・21日	金 8・22日	土 9・23日
献立	鶏の照り焼き ほうれん草のポン酢和え じゃが芋の味噌汁	白身魚のシュンユイ 小松菜のさっと煮 豆腐の味噌汁	かぶのクリームシチュー スナップエンドウと ささみの和え物	切干大根の油炒め ひじきと大豆の含め煮 のっぺい汁	鯖のおろし煮 筍とひろうすの含め煮 豚汁	皿うどん
材料	鶏もも肉 じゃが芋 生姜 玉葱 にんにく 油揚げ 醤油 鰹だし みりん 味噌 ほうれん草 人参 もやし しめじ 鰹だし ポン酢	(19日 お弁当日) カレイ 小松菜 人参 生姜 油揚げ 鰹だし 酒 白葱 醤油 三温糖 三温糖 醤油 酢 豆腐 わかめ ゴマ油 油揚げ 青葱 片栗粉 鰹だし 味噌 油	(20日 お誕生日会) 小かぶら かぶの葉 じゃが芋 玉葱 人参 ベーコン クリームルー 牛乳 塩 胡椒 スナップエンドウ 鶏ささみ 赤パプリカ 塩昆布 すりゴマ 酒 塩	切干大根 ひじき 豚ひき肉 大豆 人参 人参 油揚げ ピーマン 鰹だし 酒 みりん 醤油 醤油 油 三温糖 三温糖 大根 人参 里芋 豆腐 油揚げ 椎茸 鰹だし 醤油 みりん 片栗粉	鯖 大根 豚肉 醤油 生姜 牛蒡 みりん 白菜 人参 人参 筍 人参 もやし ひろうす つき蒟蒻 鰹だし 鰹だし 三温糖 味噌 醤油 みりん お好み焼き / 牛乳 (お好み焼き粉※山芋入り キャベツ 桜えび 竹輪 天かす 青のり とんかつ ソース ケチャップ 油)	揚げ麺 白菜 人参 もやし 豚肉 イカ むきエビ 水煮筍 鶏がらスープ 塩 胡椒 醤油 片栗粉
おやつ	きな粉マカロニ (きな粉 三温糖 塩 マカロニ) / 牛乳	南瓜のマフィン / 牛乳 (ホットケーキミックス 南瓜 三温糖)	煮りんご、小魚/ヤクルト (りんご 三温糖) (小魚 三温糖 酒 醤油 ゴマ)	新じゃが芋のバター焼き (じゃが芋 無塩バター 塩) / 牛乳		パン / 牛乳

