

かとれあ

1週間の献立

2020年



4月8日

～

4月14日

日	8	9	10	11	12	13	14	
曜日	水	木	金	土	日	月	火	
朝	主食	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	
	副食	味噌汁 切り干し大根の煮付け	味噌汁 かぼちゃの煮付け	味噌汁 くずし豆腐煮	味噌汁 小松菜の煮浸し	味噌汁 じゃが芋の煮っころがし	味噌汁 高野豆腐の卵とじ	味噌汁 里芋の煮付け
		フレンチサラダ	もやしとピーマンのソテー	ポテトサラダ	茄子ソテー	ほうれん草サラダ	チンゲン菜ソテー	春雨サラダ
		金時煮豆	フルーツ	浅漬け	フルーツ	梅干し	フルーツ	高菜漬け
		飲み物	飲み物	飲み物	飲み物	飲み物	飲み物	飲み物
昼	主食	ご飯	ご飯	ご飯	特別	牛丼	ご飯	
	副食	にら入りハンバーグ	鱈の磯辺揚げ	鶏肉ときゃべつのシチュー	手打ち釜玉うどん	きゃべつのカレー風味炒め	鯛の塩焼き	ポテトコロケ
		里芋の鳴門煮	大根と鶏肉の旨煮	あさりのごま風味炒め	おにぎり	長芋と錦糸卵の酢の物	麻婆茄子	大根の味噌煮
		きゃべつサラダ	蒸し茄子のごま酢和え	大根とチーズわさび風味サラダ	レタスの酢の物	茄子の味噌汁	コールスローサラダ	ほうれん草の山吹和え
		中華風かき玉スープ キウイフルーツ	なめこ椀 いちご	ぼんかん	牛乳寒天	りんごのコンポート	潮汁 ヨーグルト	豆腐スープ パイナップル
夕	主食	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	
	副食	鮭の塩麴漬け焼き	牛肉と長芋の甘辛炒め	鱈の味噌風味蒸し	豚肉とにらのせん切り炒め物	鯖の甘辛煮	筑前煮	はまちの南部焼き
		小松菜の炒り煮	ブロッコリーとえびのくず煮	チャプチェ	かぼちゃと昆布の煮付け	豆腐の辛味炒め	ほうれん草の炒め物	きのこごぼうの卵とじ
		春雨の酢の物	トマトとほうれん草のサラダ	白菜と炒り卵の酢の物	冷奴の白魚のせ	里芋の梅風味サラダ	わかめときゅうりの酢の物	蒸し茄子の酢の物
		たぬき汁	ビーフンスープ	とろろ昆布のすまし汁	チンゲン菜スープ	白菜のとろみ汁	そうめんの味噌汁	きゃべつの味噌汁



の印は特別メニューです

【ひとくちコメント】

11日の昼食は特別メニューで『手打ち釜玉うどんご膳』をご用意致します。実演で「うどん打ち」を行い、茹でたてを召し上がって頂きます。初めての事なので、細いうどん、太いうどんと見た目は悪いかもしれませんが、頑張りますので、お楽しみに。

