

# 4 月 の 献 立

(令和6年)

月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6
豚肉の塩あんかけ ナスと麩の炒め煮 大根の甘酢漬け	やわらかメンチカツ 春雨と鶏肉の煮物 切干とイグサの煮物	鶏の加-照煮込み きのこのソテー ふきの含め煮	ブリの磯部焼 白菜と鶏肉のとろみ煮 竹輪のごま炒め	鶏の柚子胡椒炒め じゃが芋のそぼろあん 大根なます	あじの幽庵焼 マカニトマト炒め 根菜と大豆の洋風煮
8	9	10	11	12	13
さばみりん干焼 麩と野菜の煮物 大根の酢漬	豆腐ハンバーグ 豚肉の柚子昆布 小松菜の辛子和え	ハヤシライス オクラとコーソの炒め物 ワケとパプリカの和え物	ポテトコロケ ごぼうのごま酢和え 春菊と豚肉の炒め物	ブリのごま醤油焼 野菜のおひたし きのこソテー	照焼チキン きのこ玉葱の卵とし 大根の酢醤油漬け
15	16	17	18	19	20
生姜焼き キャベツとゆの味噌煮 小松菜の柚子和え	赤魚のバジルオリーブ焼 ひじき煮 オニオンソテー	やわらかハンバーグ フレンチマカロン ふきのきんぴら	豚肉の炒め物 きのこのトマト煮 一夜漬	肉団子の野菜あん 人参しりしり ワケとしらすのおひたし	ます白糍焼 豚肉の中華春雨煮 オクラとめかぶの三杯酢
22	23	24	25	26	27
鶏の天ぷら いんげんのごまきな粉 切干と小松菜の煮物	豚肉のおろし煮 牛蒡と蓮根のそぼろ炒め 人参とコーソの和え物	鶏肉の甘酢炒め ナスと麩の炒め煮 さっぱりキャベツ	ハンバーグ 肉野菜煮込み 白菜と竹輪の煮びたし	ハムカツ ハンバーグ-サラダ マカニのコーソクリーム煮	鯖のレモンパッパ-焼き 豆腐としめじのとろみ煮 菜の花のごま味噌和え
29	30				
ポークケチャップ 五色煮豆 菜の花の和え物	赤魚の煮付け 麩と大根の煮物 ひじきとパ-コーソの煮物				

※献立は仕入れの状況により、一部変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。