

今月の献立表

【デイサービス】 2021年 4月

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | | |
|----|---|--|--|--|--|---|----|
| | | | 1 | 2 | 3 | | |
| | | | 開所記念日 春の散らし寿司 天ぷら すまし汁(ほうれんそう) ふきの炒め煮 ネギの酢味噌かけ 果物(いちご) | ご飯 魚のにんにく味噌焼き 添え(人参) ピーマンのピーナツ和え すまし汁(松茸麩) ブロッコリーのサラダ 高野豆腐のミルク煮 バナナ | ご飯 揚げ鶏の生姜ソースかけ 添え(南瓜) 明太子マヨサラダ 野菜スープ ナスのもろみ和え 花型豆腐の含め煮 キウイ | 昼食 | |
| | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | |
| 昼食 | ご飯 魚の生姜煮 添え(高野豆腐) じゃがいものツナサラダ すまし汁(花麩) ちくわの青のり天ぷら 茄子の塩昆布和え 洋なし | 中華丼 きゅうりの味噌ドレッシング ワカメスープ ナポリタン キャベツのゆかり和え キウイ | ご飯 蒸し魚の梅マヨネーズかけ 添え(キャベツのゆかり和え) 豆腐ドレッシングサラダ グリーンポタージュ 人参とレーズンのサラダ ブロッコリーのかき油炒め 果物(みかん) | ご飯 焼魚のオイスターソースかけ 添え(里芋)・根菜スープ わかめの酢の物・マンゴー じゃが芋のチーズお焼き ツナとパプリカのマリネ 花まつり 「甘茶」のおやつです | ご飯 鶏の照り焼 添え(ピーマン) キャベツのツナサラダ けんちん汁 厚揚げの甘辛煮 アスパラのカレー和え キウイ | ご飯 牛肉の味噌炒め 春雨の酢の物 すまし汁(あおさ) ピーマンと豆腐の炒め物 ちくわのマヨサラダ みかん | 昼食 |
| | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | |
| 昼食 | 桜寿司 かにサラダ すまし汁(手まり麩) 錦糸卵のえびしんじょう がんもの煮付け オレンジ | ご飯 鮭のムニエルタルタルソース 添え(さつま芋) 大豆のサラダ トマトスープ 人参の味噌煮 きのこのピリ辛和え りんごのプラム煮 | ご飯 鶏のケチャップ煮 酢の物 コーンチャウダー 海老のチリソース 大根のマヨネーズ和え マンゴー | ご飯 魚の梅風味焼き 添え(人参) キャベツの酢味噌和え 南瓜のレモン煮 ピーマンのごまよごし 黄桃 | ご飯 魚の利休煮 添え(ごぼう) かにかまサラダ れんこん汁 きのこの和え物 ねぎ焼き バナナ | ご飯 鶏のたれ焼 添え(ブロッコリー) ツナサラダ キャベツのピーナツ和え じゃが芋の田楽風 みかん | 昼食 |
| | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | |
| 昼食 | ご飯 魚の梅煮 添え(里芋) キャベツの甘酢和え なめこ汁 大根の照りマヨ焼き ブロッコリーの昆布茶和え 果物(びわ) | ご飯 豚キムチ 白きくらげの酢の物 かきたまスープ 里芋の味噌煮 玉ねぎのバター醤油和え 果物(みかん) | ご飯 魚のポテト焼き 添え(トマト) 青菜の白和え カレーミルクスープ マカロニのケチャップ炒め こんにゃくの煮物 果物(パイナップル) | 五穀ご飯 豚肉の塩麹炒め 明太ドレッシングサラダ うすくず汁 人参しりしり 竹輪の胡麻味噌煮 果物(バナナ) | ご飯 蒸し鶏の生姜ソースかけ 添え(人参) おからのサラダ 五目汁 ちくわのマヨサラダ ピーマンのくるみ和え リンゴの赤ワイン煮 | ご飯 鮭の味噌バター焼き 添え(ピーマン) 南瓜のマッシュサラダ 吉野汁 じゃがいものそぼろ煮 豆腐のカレー炒め 柿 | 昼食 |
| | 26 | 27 | 28 | 29(昭和の日) | 30 | | |
| 昼食 | ご飯 チキンステーキ 添え(きのこ) 法連草のサラダ コーンスープ ごぼうのマヨ和え 豆腐の味噌煮 果物(黄桃) | ご飯 豚肉のオイスターマヨ炒め そばサラダ すまし汁(巻麩) 南瓜のミルク煮 かにの酢の物 キウイ | ご飯 魚の竜田揚げ 添え(大根おろし) 小松菜のピーナツ和え 豆腐の味噌汁 海鮮団子の煮物 さつま芋の甘露煮 果物(洋なし) | かやく御飯 白和え すまし汁(はんぺん) もやしの甘酢炒め ほうれん草のわさび和え 果物(バナナ) | ご飯 魚のパン粉焼き 添え(トマト) ささみの酢の物 きしめん汁 ブロッコリーのおかか和え えびしんじょうの煮物 果物(キウイ) | 昼食 | |

※赤字はおすすめメニューです。

※都合によりメニューを変更する場合があります。

皆さん、こんにちは。桜が色づく季節となりましたね。

さて、1日は何の日かご存じですか？1日はグリーンヒルみふねの開所記念日になります。

開所記念日をお祝いして、豪華なお食事を準備しております。

また、8日には花まつりで、おやつに甘茶を召し上げて頂く予定です。

12日には桜寿司がありますが、こちらは、桜の花や葉、筍などの旬の食材を使用した料理になります。食事を通して季節を感じて頂ければと思います。

栄養課 武藤