



# 4月献立表 すまいるSUMAデイサービスセンター



|    | 月  | 火  | 水<br>1日  | 木<br>2日  | 金<br>3日  | 土<br>4日  |
|----|--|--|--|--|--|--|
| 昼食 |  |  | お赤飯<br>お吸い物<br>天婦羅盛合せ<br>人参高野巻きの煮物<br>春菊のピーナツ和え          | お赤飯<br>お吸い物<br>天婦羅盛合せ<br>人参高野巻きの煮物<br>春菊のピーナツ和え          | 御飯<br>味噌汁<br>鶏肉の香味ソース<br>れんこんの炒め物<br>小松菜のわさび和え<br>桜大根        | 御飯<br>味噌汁<br>和風ロケット<br>ブロッコリーの炒め物<br>さつまいものサラダ<br>野沢菜漬       |
| 間食 |  |  | プリン(カップ)   | プリン(カップ)   | エクレア(イコ)   | バーンクレーン (抹茶)   |
|    | 6日   | 7日   | 8日   | 9日   | 10日  | 11日  |
| 昼食 | 御飯<br>中華スープ<br>肉団子の甘辛炒め<br>かにしゅうまい<br>スナップのナム<br>ふりかけ                | 御飯<br>味噌汁<br>加いの辛子肉餅焼き<br>じゃがいもの塩炒め<br>茄子のなめたけ和え<br>きくらげごま昆布         | 御飯<br>お吸い物<br>厚揚げの五目煮<br>きのご蒸し<br>春雨サラダ<br>たくあん          | 御飯<br>味噌汁<br>2種のフライ<br>冬瓜の白煮<br>しろ菜のポン酢和え<br>のりの佃煮       | 春ちらし寿司<br>お吸い物<br>茶碗蒸し<br>紅白さつまいもの炊き合わせ<br>おくらと長いもの木の芽和え     | 春ちらし寿司<br>お吸い物<br>茶碗蒸し<br>紅白さつまいもの炊き合わせ<br>おくらと長いもの木の芽和え     |
| 間食 | りんごゼリー(カップ)  | クッキー   | いちごスィーツ  | 蒸しパン(静岡茶)☆   | 加工パン   | 加工パン   |
|    | 13日  | 14日  | 15日  | 16日  | 17日  | 18日  |
| 昼食 | 御飯<br>コンソメスープ<br>白身魚の香味パン粉焼き<br>かぶのあんかけ<br>平いんげんのマスタード和え<br>薬唐割干     | 御飯<br>味噌汁<br>筑前煮<br>ピーマンの金平<br>切干大根サラダ<br>生姜高菜                       | 御飯<br>スープ<br>ポークステーキ<br>トマトのチーズ焼き<br>マカロニサラダ<br>つぼ漬      | バターライス<br>春野菜と鶏肉のクリームチヂミ<br>ほうれん草のサラダ<br>フルーツ            | 御飯<br>お吸い物<br>瀬戸内レモンのかき揚げ&コロッケ<br>ステーキの洋風煮<br>菊菜の白和え<br>ふりかけ | 御飯<br>お吸い物<br>瀬戸内レモンのかき揚げ&コロッケ<br>ステーキの洋風煮<br>菊菜の白和え<br>ふりかけ |
| 間食 | どらやき   | プリン(カップ)   | ロールケーキ(パナ)   | 黒糖まんじゅう  | 甘納豆&せんべい   | 甘納豆&せんべい   |
|    | 20日  | 21日  | 22日  | 23日  | 24日  | 25日  |
| 昼食 | 山菜ごはん<br>お吸い物<br>パスタの菜種焼き<br>新じゃがいもとアスパラの炒め物<br>抹茶水ようかん(手作り)         | 御飯<br>味噌汁<br>パスタ&ヒレカツ<br>冬瓜の煮物<br>春雨サラダ<br>野沢菜昆布                     | 御飯<br>中華スープ<br>赤魚のオイスター煮<br>かぼちゃの甘だれ<br>茄子の生姜風味<br>野沢菜昆布 | 御飯<br>中華スープ<br>赤魚のオイスター煮<br>かぼちゃの甘だれ<br>茄子の生姜風味<br>野沢菜昆布 | 御飯<br>味噌汁<br>チキン南蛮風<br>里芋のかにあん<br>いんげんのなめたけのせしそに実漬・赤         | 鮭と玉子の二色丼<br>お吸い物<br>さつまいもの甘煮<br>おくらの梅和え<br>ヨーグルト             |
| 間食 | フレッシュ(加工パン)  | ケーキ(加工パン)  | あんぱん   | あんぱん   | パンゼリー(カップ)   | くるみ  |
|    | 27日  | 28日  | 29日  | 30日  |  |  |
| 昼食 | 御飯<br>お吸い物<br>千葉県産産菜の花のチーズコロッケ&エビカツ☆<br>かぶの薄くず煮<br>ほうれん草のサラダ<br>菜々しば | 御飯<br>お吸い物<br>千葉県産産菜の花のチーズコロッケ&エビカツ☆<br>かぶの薄くず煮<br>ほうれん草のサラダ<br>菜々しば | 御飯<br>味噌汁<br>さわらの照り焼き<br>かぼちゃの煮物<br>たたききゅうり<br>うぐいす豆     | 御飯<br>味噌汁<br>さわらの照り焼き<br>かぼちゃの煮物<br>たたききゅうり<br>うぐいす豆     |  |  |
| 間食 | まんじゅう  | まんじゅう  | おせんべい  | おせんべい  |  |  |

一口メモ

【9日:蒸しパン(静岡茶)】

静岡県産緑茶の風味が特徴の生地に、北海道十勝産のあずきが練り込まれています。甘いあずきが絶妙な、ふんわりしっとり食べやすい蒸しパンです。

新食材

【27日:千葉県産産菜の花のチーズコロッケ】

千葉県房総産産菜の花を使用した香らしいコロッケです。チーズのクリームな味わいが特徴です。

予定献立につき変更の場合がございます。予めご了承ください。