

4月 献立表



現 場：通所リハビリテーションひかり
 献立種類：常食（個別献立）
 期 間：2016/4/1～2016/4/30

	月	火	水	木	金
					1
屋食					赤飯 白身魚の磯辺天ぷら 豆腐のかにあんかけ 大根の酢の物 清汁
					エネルギー 556kcal
	4	5	6	7	8
屋食	ごはん 鶏肉のごまだれ焼き さつま芋と切り昆布の煮物 ツナサラダ 味噌汁	鶏そぼろ丼 かぼちゃの煮物 かワワ-の辛子酢みそかけ 清汁 バナナ	ちらし寿司 茶碗蒸し 筍の土佐煮 赤だし 水ようかん	ごはん たらの揚げびたし しぐれ煮 菜の花のごま和え 味噌汁	ごはん 鮭のタルタルソース焼き ジャーマンポテト ブロッコリー-のじゃこ和え 卵スープ
	エネルギー 561kcal	エネルギー 562kcal	エネルギー 571kcal	エネルギー 550kcal	エネルギー 586kcal
	11	12	13	14	15
屋食	塩ラーメン 春巻き キャベツの土佐酢和え 杏仁フルーツ	ごはん 魚のバター醤油ソテー じゃが芋の旨煮 大根サラダ 味噌汁	ごはん 鱈の野菜あんかけ 厚揚げの味噌炒め いんげんの塩昆布和え 清汁	ごはん 鶏肉のソテー ホワイトソースがけ 里芋とちくわの炒め煮 もやしの中華和え 味噌汁	♪春のパンフェア♪ ミックスサンド 温野菜サラダ カレースープ ヨーグルト
	エネルギー 559kcal	エネルギー 551kcal	エネルギー 549kcal	エネルギー 583kcal	エネルギー 647kcal
	18	19	20	21	22
屋食	ごはん 鯖の味噌煮 大根とむき海老の煮物 れんとうとわかめの和え物 茶そば汁	ごはん 鶏肉のから揚げおろしポン酢 きんぴらごぼう 青梗菜の中華和え 清汁	ごはん 豚肉の香味炒め 里芋の含め煮 ブロッコリー-のごまマヨ和え 味噌汁	*世界の料理（スペイン）* パエリア サーモンフライ グリーンサラダ コンソメスープ いちご	ごはん 鶏の南蛮漬け 南瓜いとこ煮 小松菜の和え物 味噌汁
	エネルギー 575kcal	エネルギー 548kcal	エネルギー 616kcal	エネルギー 572kcal	エネルギー 549kcal
	25	26	27	28	29
屋食	ごはん メンチカツ 里芋のごま風味煮 海藻サラダ 清汁	ごはん 麻婆豆腐 きんぴらレンコン 蒸し鶏のサラダ わかめスープ	ポークカレー 水菜サラダ コンソメスープ オレンジ	ごはん たらのちり蒸し 大豆五目煮 もやしのごま酢和え 清汁	
	エネルギー 588kcal	エネルギー 579kcal	エネルギー 577kcal	エネルギー 546kcal	

*材料の仕入れの都合により、献立が一部変更になることがあります。株式会社 魚国総本社