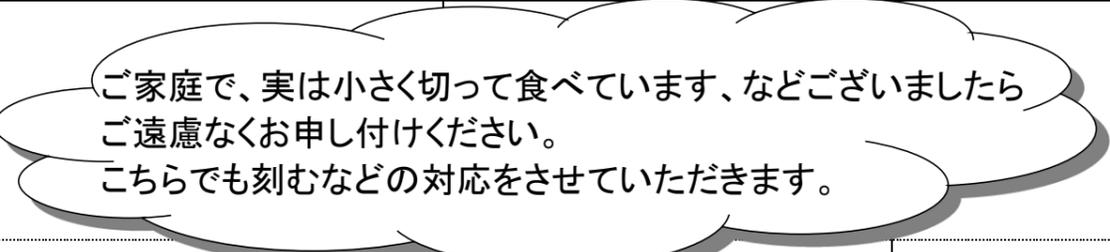




ウエルシアパートナーズ
さわやかケアポートとしま・デイサービス
4月献立表



日	月	火	水	木	金	土
			1 赤飯(北海道大納言小豆使用) 鮭の揚げ卸し煮 鶏ももの角煮 がんと里芋の煮物 ふきと筍の塩きんぴら 白和え 清汁 お誕生日会 	2 鮭の和風バター焼き チキンカレー キャベツのスープ煮 茄子とピーマンの味噌炒め カリフラワーとパプリカのピクルス 卵スープ	3 カラスガレイの梅風味焼き チンジャオロース 白菜のトマト煮 大根金平 南瓜サラダ 味噌汁	4 鮭の鍋照り焼き 大葉仕立て 鶏唐揚げと野菜の甘酢炒め 切干大根煮 もやしとにらの炒め物 ポテトサラダ 味噌汁
			ショートケーキ	フルーツポンチ	とろける杏仁豆腐	白こしあんまんじゅう
5	6 銀だらの胡麻味噌かけ 鶏の照り焼き ひじき煮 キャベツと卵の炒め物 ほうれん草とトマトのツナ和え 清汁	7 メバルの煮付け チキンソテー トマトソース 豆腐のきのこあんかけ 春雨サラダ ブロッコリーのタラコマヨネーズかけ 味噌汁	8 大海老フライ 鶏のパン粉焼き あさりとチンゲン菜のクリーム煮 もやしのカレーソテー 梅しそ大根サラダ 味噌汁	9 鯖の桜色グリル 牛肉の柳川風 ふきの煮物 ひじきと豆腐の炒め物 胡瓜とわかめとかにかまの酢の物 味噌汁	10 金目鯛のさらさ蒸し 筑前煮 じゃが芋のカレー風味煮 茄子とピーマンの炒め物 小松菜のしらす和え 味噌汁	11  スペシャルメニュー 松花堂弁当 お楽しみに♪
	くず餅桜あん&コンソメスナック	ロールケーキ	シベリア	いちごとミルクの2色ゼリー	どら焼き	ミニいちごパフェ
12	13 カラスガレイの照り焼き はんぺん肉詰め煮 小松菜と厚揚げの煮物 金平ごぼう ブロッコリーと卵のサラダ 味噌汁	14 鮭のマヨネーズ焼き 野菜たっぷり八宝菜 キャベツとあさりの煮浸し さつま芋と刻み昆布の煮物 ほうれん草の胡麻和え 味噌汁	15 銀だらの黄身焼き 豚肉の生姜焼き かぶと油揚げの煮物 ごぼうの鶏そぼろ炒め もやしとひじきの和え物 味噌汁	16 鯖のピリ辛焼き 春巻き&焼売 南瓜煮 ツナサラダ 卸し酢和え 味噌汁	17 カラスガレイの葱味噌焼き 鶏とかぶの治部煮 若竹煮 チンゲン菜と春雨の和え物 じゃが芋の胡麻和え 清汁	18 鮭のパン粉焼き 鶏の野菜あんかけ 五目豆煮 ほうれん草のコーンソテー マカロニサラダ 味噌汁
	カスタードワッフル	お麩入りぜんざい	シュガーロール	つぶあんツイスト	フルーチェストロベリー	黒糖蒸しパン
19	20 鯖の味噌煮 鶏とパプリカの塩こうじ炒め 長芋のおかか煮 炒り豆腐 キャベツ・わかめ・胡瓜の胡麻酢和え かき玉汁	21 金目鯛の卸し煮 すき焼き風煮 小松菜の卵とじ 山菜と春雨の炒め物 タラモサラダ 味噌汁	22 鯖の青じそ風味焼き ハンバーグ デミグラスソース じゃが芋のおかか煮 卵とチンゲン菜の炒め物 キャベツと大根のゆかり和え 味噌汁	23 カラスガレイのミモザ焼き 肉じゃが 南瓜のそぼろあんかけ にらとタラコの炒め物 チンゲン菜の中華浸し 味噌汁	24 鮭の生姜焼き 豚の角煮 大根とさつま揚げの煮物 じゃが芋とベーコンの炒め物 菜の花と筍のつぶ胡麻和え 味噌汁	25 金目鯛の煮付け 豚肉と野菜の味噌炒め 筍の土佐煮 小松菜の三色炒め 切干大根と胡瓜のサラダ 清汁
	あんみつ	ホットケーキ	抹茶ババロア	あんパン	カステラ	フレッシュいちごのカスタード焼き
26	27 鯖の天ぷら 鶏の卸し煮 里芋の甘味噌かけ きのこ白菜のツナ炒め 小松菜とひじきの梅だれ和え 清汁	28 鮭の胡麻味噌焼き 親子丼 じゃが芋のそぼろ煮 小松菜・ハム・もやしの炒め物 山菜のみぞれ和え 清汁	29 カラスガレイの甘酢あんかけ 鶏の葱味噌焼き だし巻き玉子 大根卸し添え ブロッコリーと海老の炒め物 うの花サラダ 若竹汁	30 鮭の葱風味焼き 鶏の中華風鍋照り焼き 海老と大根のスープ煮 じゃが芋の炒め物 カニ風味サラダ 味噌汁		
	チーズ蒸しケーキ	クリームパン	今川焼き	プリン		
 <p>ご家庭で、実は小さく切って食べています、などございましたら ご遠慮なくお申し付けください。 こちらでも刻むなどの対応をさせていただきます。</p>						

※食材の都合で献立を変更する場合がありますが、ご了承ください