

# 夕食献立表

2024年

4月1日~4月30日

行事食

8日(月) はなまつり

1日(月)

チンジャオロース

じゃが芋とツナの煮っころがし

春雨サラダ

ワカメスープ

御飯

2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	6日(土)	7日(日)
豚の味噌焼き	タラのパン粉焼き	ささみの磯香揚げ	魚の生姜煮	牛肉の卵とじ	豚肉と厚揚げのカレー炒め
フキと厚揚げの炒り煮	肉団子のケチャップ煮	ブロッコリーのカレーマヨ炒め	かぼちゃのきんぴら	里芋田楽	さつま芋煮
オクラとお豆のサラダ	ピーナッツ和え	スパゲッティサラダ	カリフラワーの甘酢	しめじのボン酢和え	ひじきサラダ
すまし汁	かき玉汁	大根の味噌汁	もやしの味噌汁	ニラの味噌汁	すまし汁
御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯

8日(月)	9日(火)	10日(水)	11日(木)	12日(金)	13日(土)
散らし寿司	魚の甘酢あんかけ	ガリバタ鶏	かに玉	鯖みりん	鶏のレモン焼き
若竹煮	きんぴら	じゃこピーマン	青菜と厚揚げの炒め物	がんも煮	切干とひじきの煮物
白和え	茶そばサラダ	かぼちゃサラダ	春雨の辛子マヨサラダ	人参とワカメの酢の物	キャベツのゆかり和え
お吸い物	椎茸の味噌汁	キャベツの味噌汁	ナスの味噌汁	すまし汁	しめじの味噌汁
おはぎ	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯

14日(日)	15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)
ポークチャップ	魚の南蛮	チキンカツ	焼きうどん	肉じゃが	魚の塩麴焼き
ピーマンとじゃが芋のオイスター炒め	かぼちゃ煮	ブロッコリーのカニあんかけ	大豆の五目煮	エビの春雨煮	大根のそぼろ煮
源平なます	チョレギサラダ	ポテトサラダ	小松菜のとろろ梅昆布和え	ナムル	さつま芋とかぼちゃのサラダ
かき玉汁	なめこの味噌汁	ニラの味噌汁	ワカメスープ	キャベツの味噌汁	白菜の味噌汁
御飯	御飯	御飯	混ぜ御飯	御飯	御飯

20日(土)	21日(日)	22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)
八宝菜	チキン南蛮	回鍋肉	魚のトマトソース	チキンカレー	豚肉のゴマ味噌焼き
ひじきと大豆の煮物	切干大根	じゃこじゃが	糸コンのタラコ炒め	かぼちゃコロケ	ナスの煮浸し
菜の花のお浸し	オクラとなめ茸の和え物	辛子和え	カニカマの酢の物	コールスロー	ひじきサラダ
かき玉汁	もやしの味噌汁	ワカメスープ	白菜の味噌汁	フルーツ寒天	すまし汁
御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯

26日(金)	27日(土)	28日(日)	29日(月)	30日(火)
魚の幽庵焼き	鶏の唐揚げ	ハンバーグ	豚肉のピカタ	瓦そば
炒り豆腐	ナポリ風スパゲッティ	青菜の卵炒め	ひじき煮	ちくわの磯辺揚げ
キャベツのしば漬け和え	エノキと菜の花の和え物	さつま芋のサラダ	もやしの中華和え	切干とほうれん草のサラダ
なめこの味噌汁	すまし汁	豆腐の味噌汁	コンソメスープ	つゆ
御飯	御飯	御飯	御飯	生姜御飯

商品の都合により、献立が変更することがあります。  
夕食は午後7時までにお召し上がりください。

(有)ゴールデン・エイジ・サービス  
TEL 255-2005