

夕食献立表

2025年

4月1日~4月30日

行事食

18日(金) 発明の日

1日(火)

きつねうどん
揚げ出し豆腐
人参とワカメの酢の物
つゆ
炊き込み御飯

2日(水)	3日(木)	4日(金)	5日(土)	6日(日)	7日(月)
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	ふろふき大根	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	しめじのポン酢和え	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(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)	12日(土)	13日(日)
肉じゃが	魚の甘酢風	ガリバタ鶏	かに玉	チンジャオロース	鶏のレモン焼き
エビの春雨煮	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
ナムル	春雨の辛子マヨサラダ	かぼちゃサラダ	はりはり漬け	春雨サラダ	キャベツのゆかり和え
キャベツの味噌汁	椎茸の味噌汁	キャベツの味噌汁	ナスの味噌汁	ワカメスープ	しめじの味噌汁
御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯

14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)	19日(土)
ポークチャップ	魚の南蛮	チキンカツ	焼きうどん	散らし寿司	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	若竹煮	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	小松菜の野沢菜風	白和え	さつま芋とかぼちゃのサラダ
すまし汁	なめこの味噌汁	ニラの味噌汁	ワカメスープ	お吸い物	白菜の味噌汁
御飯	御飯	御飯	混ぜ御飯	おはぎ	御飯

20日(日)	21日(月)	22日(火)	23日(水)	24日(木)	25日(金)
シチュー	チキン南蛮	回鍋肉	魚のトマトソース	オムレツ	豚肉のゴマ味噌焼き
ひじきと大豆の煮物	けんちん煮	じゃこじゃが	糸コンのタラコ炒め	厚揚げのエノキ煮	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	キャベツときゅうりのゴマ油漬	ひじきサラダ
フルーツ	もやしの味噌汁	ワカメスープ	白菜の味噌汁	コンソメスープ	すまし汁
御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯

26日(土)	27日(日)	28日(月)	29日(火)	30日(水)
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
キャベツのしば漬和え	エノキと菜の花の和え物	さつま芋のサラダ	もやし中華和え	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