

昼食献立表

2025年

4月1日~4月30日

行事食

18日(金) 発明の日

1日(火)

魚のピカタ
白菜の中華炒め
切干と菜の花のサラダ
すまし汁
御飯

2日(水)	3日(木)	4日(金)	5日(土)	6日(日)	7日(月)
鶏のケチャップ煮	スタミナ炒め	お好み焼き	とんかつ	魚の梅しそ焼き	鶏のハニーマスタード焼き
チャブチェ風	けんちん煮	炊き合わせ	もやしとニラのチャンプルー	市松煮	小松菜とちくわの炒め煮
レンコンのサラダ	ワカメの酢の物	小松菜の野沢菜風	チンゲン菜のゴマ酢和え	おかか和え	ゴボウサラダ
豆腐の味噌汁	麩の味噌汁	ナスの味噌汁	すまし汁	かき玉汁	さつま芋の味噌汁
御飯	御飯	混ぜ御飯	御飯	御飯	御飯

8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)	12日(土)	13日(日)
魚の西京焼き	ビーフシチュー	鮭フライ	豚南蛮そば	麻婆豆腐	牛肉のおろし煮
ナスとピーマンの炒め物	明太子スパゲッティ	ジャーマンポテト	かき揚げ	大学芋	マカロニソテー
クラゲの酢の物	ツナサラダ	海藻サラダ	トマトのマリネ	小松菜の梅とろろ昆布和え	オクラと山芋のサラダ
かき玉汁	牛乳寒	豆腐の味噌汁	つゆ	かき玉汁	かぼちゃの味噌汁
御飯	御飯	御飯	ゆかり御飯	御飯	御飯

14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)	19日(土)
白身フライ	肉団子の甘酢	魚と大根の煮付け	豚の生姜焼き	魚の桜蒸し	ミートローフ
菜の花と油あげの煮物	青菜の中華炒め	キャベツの生姜炒め	ニラ玉	切干大根	ポトフ
大豆サラダ	茶そばサラダ	カリフラワーのカレー酢	マカロニサラダ	キャベツとワカメの生姜酢	ゴマ和え
じゃが芋の味噌汁	ワカメスープ	エノキの味噌汁	ナスの味噌汁	お吸い物	ワカメスープ
御飯	御飯	御飯	御飯	竹の子ご飯	御飯

20日(日)	21日(月)	22日(火)	23日(水)	24日(木)	25日(金)
魚のおろし煮	肉うどん	魚の唐揚げ	ブルコギ風	チキンカレー	魚の竜田揚げ
高菜炒め	かき揚げ	小松菜とちくわの炒め煮	高野豆腐の含め煮	かぼちゃコロック	じゃこピーマン
ぬた和え	チンゲン菜のゴマ酢和え	大根の和風おかかマヨサラダ	春雨サラダ	コールスロー	桜エビの酢の物
豆腐の味噌汁	つゆ	麩の味噌汁	中華スープ	フルーツ寒天	さつま芋の味噌汁
御飯	ゆかり御飯	御飯	御飯	御飯	御飯

26日(土)	27日(日)	28日(月)	29日(火)	30日(水)
牛肉と厚揚げの甘辛煮	魚のカレームニエル	鶏のこってり煮	魚のあんかけ	エビフライ
ブロッコリーのオリーブ炒め	お豆腐とひじきの煮物	じゃが芋明太	レンコンのきんぴら	ふろふき大根
もやしとハムのサラダ	はりはり漬け	貝柱の酢の物	青菜と桜エビのお浸し	ポテトサラダ
ナスの味噌汁	すまし汁	すまし汁	オクラの味噌汁	しめじの味噌汁
御飯	御飯	御飯	御飯	御飯

商品の都合により、献立が変更することがあります。
昼食は午後2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