



4月 献立一覧表

2025年3月 [高山ちどり]

		1(火)	2(火)	3(火)	4(火)	5(土)	6(日)
朝食		◎和定食 粥(梅おかか) スナックエンドウのそぼろ炒め アセロラゼリー 牛乳	◎洋定食 ロールパン からし菜のソテー ポテトサラダ 牛乳	◎和定食 かおり粥 和風パトフ 梨ゼリー 牛乳	◎洋定食 食パン・りんごジャム 白菜の中華煮 スパゲティサラダ 牛乳	◎和定食 粥(さけ) しろ菜の炒め物 マスカットゼリー 牛乳	◎洋定食 レーストック 茄子のソース炒め トマトペンネサラダ 牛乳
昼食		◎お一日 赤飯 たらのマヨネーズ焼き 茄子の煮物 和風オニオンサラダ 里芋のみそ汁	ごはん 豚肉の柳川風煮 インゲンの炒め物 かぶとハムのサラダ あげのみそ汁	◎Aメニュー コロッケ・白身フライ ◎Bメニュー 鶏肉のわさび醤油焼き ◎共通料理◎ ごはん 大根の煮物 オクラの和え物 そうめんのすまし汁	◎行楽弁当 鮭わかめご飯 ①カットロールケーキ(さくら) ②カニクリームコロッケ ③小松菜と湯葉の和え物 ④炊き合わせ ⑤鶏肉と野菜のマリネ ⑥カレー風味ポテトサラダ 花麩のすまし汁	ごはん 中華五目あんかけ 水餃子 マンゴー缶 中華スープ	ごはん さばの塩焼き 金平ごぼう キャベツのナムル わかめのすまし汁
中間食		ドームケーキ(いちご)	ミニココアワッフル	今川焼き(こしあん)	コーヒー牛乳プリン	もみじ饅頭	焼きドーナツ(豆乳)
夕食		ごはん 蒸し鶏のごまダレ 揚げ出し豆腐 ほうれん草のお浸し	ごはん カレイの蒲焼き ☆かぼちゃのいとし煮 胡瓜の酢の物	ごはん 肉団子と野菜の煮物 竹輪のおおさ炒め 玉子豆腐	ごはん 豚肉の柚子胡椒炒め ひじき煮 カリフラワーのサラダ	ごはん 白身魚の梅香煮 炒めビーフン インゲンのごま味噌和え	ごはん 肉豆腐 ブロッコリーの炒め物 胡瓜とちくわのサラダ



4月 献立一覧表

2025年3月 [高山ちどり]

	7(月)	8(火)	9(水)	10(水)	11(金)	12(土)	13(日)
朝食	◎洋定食 丸ロール ポイルウインナー マカロニサラダ 牛乳	◎和定食 ゆかり粥 ピーマンの和風炒め ももゼリー 牛乳	◎洋定食 食パン・いちごジャム 野菜のソテー かぼちゃサラダ 牛乳	◎和定食 粥(やさい) かぶの炒り煮 マスカットゼリー 牛乳	◎洋定食 ロールパン カリフラワーとベーコンのソテー 人参サラダ 牛乳	◎和定食 粥(梅おかか) スナックエンドウの炒め物 ぶどうゼリー 牛乳	◎洋定食 黒糖食パン スクランブルエッグ ポテトサラダ 牛乳
昼食	◎Aメニュー 鶏の唐揚げ ◎Bメニュー カレイの焼き浸し ◎共通料理◎ ごはん さつま芋の含め煮 オクラのおかか和え 豆腐のみそ汁	ごはん さばの生姜煮 レンコンの金平 ほうれん草のピーナツ和え かき玉汁	ごはん たらのタルタル焼き 豆腐と大根の田楽 菜の花の辛子和え うずまき麩のすまし汁	◎郷土料理(京都府) ★ばら寿司 茶碗蒸し 大根のゆかり和え ゆばの赤出汁	ごはん 銀ひらすの南部焼き シューマイ キャバツの塩だれ和え ほうれん草の中華スープ	ごはん 豆腐と豚肉の和風あん じゃが芋のカレー風味炒め しろ菜の錦糸がけ 麩のみそ汁	ごはん 白身魚の幽庵焼き がんもの含め煮 レンコンサラダ わかめのみそ汁
中間食	ソフトシュークリーム	パンケーキ(メープル)	しっとり饅頭(小麦)	ショコラフランボワ	巻きどら焼き(抹茶)	おかしなバナナ	プリン
夕食	ごはん 肉じゃが からし菜の炒め物 ひじきの和風サラダ	ごはん 鶏肉のソテー(醤油マスタードソース) 切干大根の炒め煮 大豆サラダ	ごはん トンカツ チンゲン菜のじゃこ炒め ポテトサラダ	ごはん 鶏肉の五目炒め かぼちゃの甘煮 スパゲティサラダ	ごはん ハンバーグ(デミグラスソース) クリームコロッケ さつま芋サラダ	ごはん さばの味噌煮 うまい菜のそぼろ炒め ごぼうサラダ	ごはん 豚肉とかぶの旨煮 ピーマンの生姜醤油炒め 春雨の酢の物



4月 献立一覧表

2025年3月 [高山ちどり]

	14(月)	15(火)	16(水)	17(木)	18(金)	19(土)	20(日)
朝食	◎洋定食 レーストッパ マカロニのトマト煮 大根サラダ 牛乳	◎和定食 かおり粥 イカ団子の煮物 オレンジゼリー 牛乳	◎洋定食 丸ロール ボイルウインナー マカロニサラダ 牛乳	◎和定食 粥(さけ) からし菜の炒り煮 アセロラゼリー 牛乳	◎洋定食 食パン・りんごジャム パトフ風 オニオンサラダ 牛乳	◎和定食 ゆかり粥 ピーマンの炒め物 梨ゼリー 牛乳	◎洋定食 ロールパン カリフラワーのケチャップ炒め かぼちゃサラダ 牛乳
昼食	ごはん 鶏肉のクリーム煮 小松菜のバター醤油炒め ミニロールケーキ(マンゴー) コンソメスープ	◎いいご飯 豆ごはん カレイの磯辺揚げ 高野豆腐の含め煮 菜の花の土佐酢和え 若竹汁	親子丼 金平ごぼう 白菜の梅和え 渦巻き麩のみそ汁	◎Aメニュー さばの煮付け ◎面前提供 本館2階・デイ 天ぷら盛り合わせ ◎共通料理◎ ごはん 煮奴 しろ菜のワサビ和え あげのみそ汁	◎Aメニュー 和風オープンオムレツ ◎Bメニュー 白身魚の蒲焼き ◎共通料理◎ ごはん さつま芋の含め煮 人参サラダ 花麩のすまし汁	ごはん 豚肉のしぐれ煮 炒めビーフン 胡瓜とカニカマのサラダ かぼちゃのみそ汁	ごはん 白身魚の甘酢あんかけ 厚揚げと大根の煮物 ほうれん草のピーナツ和え そうめんのすまし汁
中間食	やわらかおかき(うす塩)	ふんわりたい焼き(こしあん)	ドームケーキ(いちご)	今川焼き(こしあん)	焼きドーナツ(豆乳)	コーヒー牛乳プリン	ミニココアワッフル
夕食	ごはん ふくさ卵 切干大根の炒め煮 インゲンのごま和え	ごはん 豚肉の塩だれ炒め ひじきの炒め煮 胡瓜とハムのサラダ	ごはん たらの西京焼き 竹輪の甘辛炒め チンゲン菜の塩昆布和え	ごはん 肉団子と野菜のオムレツ煮込み 和風スパゲティー インゲンのマヨサラダ	ごはん 鶏肉のトマト煮 インゲンのソテー ブロッコリーサラダ	ごはん 麻婆豆腐 茄子の中華煮 菜の花のナムル	ごはん 鶏肉の照り焼き しろ菜の煮浸し 大根の浅漬け



4月 献立一覧表

2025年3月 [高山ちどり]

	21(月)	22(火)	23(水)	24(木)	25(金)	26(土)	27(日)
朝食	◎洋定食 食パン・いちごジャム スナックエンドウの炒め物 トマトペンネサラダ 牛乳	◎和定食 粥(やさい) ブロッコリーのそぼろ炒め マスカットゼリー 牛乳	◎和定食 レーストッパ 小松菜のソテー スパゲティサラダ 牛乳	◎和定食 粥(梅おかか) 白菜の炒り煮 ももゼリー 牛乳	◎洋定食 丸ロール キャベツとウィンナーのマスタード炒め かぼちゃサラダ 牛乳	◎和定食 かおり粥 茄子の炒め煮 ぶどうゼリー 牛乳	◎洋定食 食パン・りんごジャム 野菜のコンソメ煮 ポテトサラダ 牛乳
昼食	ポークカレー らっきょ・福神漬け コールスローサラダ ヨーグルト(フル・ベリーソース)	◎Aメニュー 鶏肉の柚子胡椒焼き ◎Bメニュー たらのバター醤油焼き ◎共通料理◎ ごはん 大豆の煮物 しろ菜と桜海老の和え物 さつま芋のみそ汁	ごはん 豚肉のスタミナ炒め かぶの銀あん 菜の花とひじきの白和え あさりのすまし汁	◎季節のお料理 小ごはん(ゆかり) 稲庭うどん(温) 天ぷら さくらおろし 筍の木の芽和え	ごはん ハンバーグ ピーマンの炒め物 レンコンサラダ 麩のみそ汁	ごはん たらのニル・クリームソース ブロッコリーのソテー マカロニサラダ たまごスープ	ごはん 鶏肉の梅香焼き かぼちゃの含め煮 玉ねぎのおかか和え あげのみそ汁
中間食	ショコラフランボワ	もみじ饅頭	ソフトシュークリーム	しっとり饅頭(小麦)	プリン	巻きどら焼き(抹茶)	パンケーキ(メープル)
夕食	ごはん さばの山椒焼き 麩の卵とじ オクラのごま味噌和え	ごはん カレイの煮付け 竹輪の磯辺揚げ かぼちゃサラダ	ごはん オープンオムレツ じゃが芋のクリーム煮 野菜のマリネ	ごはん 鶏肉の甘辛炒め カニシューマイ カリフラワーのサラダ	ごはん 白身魚の香味焼き がんもの含め煮 うまい菜とツナの和え物	ごはん 豚しゃぶ(温) しろ菜の煮浸し ごま豆腐	ごはん ミックスフライ 大根の煮物 菜の花の錦糸かけ



4月 献立一覧表

2025年3月 [高山ちどり]

	28(月)	29(火)	30(水)				
朝食	◎洋定食 レストラン ポイルウインナー マカロニサラダ 牛乳	◎和定食 粥(さけ) 肉団子の煮物 アセロラゼリー 牛乳	◎洋定食 ロールパン うまい菜のソテー カリフラワーのサラダ 牛乳				
昼食	◎寿司の日 春の散らし寿司 茄子の煮浸し オクラのドレッシング和え あさりのすまし汁	ごはん 白身魚の中華あんかけ 春巻き ごぼうサラダ 中華スープ	◎Aメニュー カレイのピーナッツ焼き ◎Bメニュー 春雨と豚肉の炒め物(チリ風) ◎共通料理◎ ごはん 高野豆腐の含め煮 なます 玉ねぎのみそ汁				
中間食	◎季節の和菓子 上生 菜の花しぼり	やわらかおかき(うす塩)	おかしなバナナ				
夕食	ごはん 豚肉の味噌煮 小松菜の炒め物 じゃが芋の塩昆布和え	ごはん 鶏肉のくわ焼き さつま芋の甘煮 菜の花の生姜和え	ごはん 鶏肉の豆乳煮込み 竹輪のカレー風味炒め みかん缶				