

令和2年 4月度やっとかめ献立表

		1日(水)	2日(木)	3日(金)	4日(土) 藤川
		変わりとんかつ トマトナムル 高野豆腐煮 玉子スープ・みかん プリン	牛皿温玉添え 五日ひじき煮 三色ナムル 味噌汁・黄桃 みたらし団子	鶏の真空蒸し きのこのお浸し ぜんまい炒め煮 呉汁・オレンジ カステラ	豚しゃぶ 切り干し大根煮 小松菜の白和え 味噌汁・白桃 フレンチトースト
6日(月)	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)	11日(土) 藤川
鱈の香味揚げ トマト玉子炒め そら豆ポテトサラダ 味噌汁・バナナ たい焼き	鶏天玉ねぎソース お麩の玉子とじ もやしゴマ酢和え 味噌汁・キウイ 蒸しパン	おからハンバーグ ペネアラビアータ アスパラサラダ 野菜スープ・黄桃 なごやん	やっとかめ喫茶 鮭と茸のホイル包み焼き 絹さやと豚バラの卵炒め 茄子の揚げ浸し 豆ご飯・味噌汁・洋梨	和風ビビンバ丼 ブロッコリーサラダ 厚揚げと里芋の味噌煮 若芽スープ・ローリー コーヒーゼリー	あんかけ焼きそば 肉味噌大根煮 カニサラダ 豚汁・オレンジ エクレア
13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)	18日(土) 誕生日会 藤川
ホイコーロー 高野と椎茸煮 しらたきの甘酢和え 中華スープ マンゴープリン	鮭の西京漬焼 豆腐チャンプルー フキと練り物煮 菜飯・けんちん汁・白桃 今川焼	かに玉あんかけ 五日ひじき煮 胡瓜と若芽の酢の物 味噌汁・牛乳寒 モカロールケーキ	春のちらし寿司 ふきのお浸し 豆腐田楽 貝汁・イチゴ 鬼まんじゅう	豚スタミナ炒め 春雨サラダ 法蓮草の玉子とじ 味噌汁・黄桃 アップルパイ	お祝い天ぷら オクラもずく酢 茶碗蒸し 赤飯・吸い物・イチゴ ロールケーキ
20日(月)	21日(火)	22日(水)	23日(木)	24日(金)	25日(土) 藤川
ねぎトロロ 大根と鶏肉のコンソメ煮 法蓮草の白和え 麦飯・貝汁・イチゴ 大福	酢豚 じゃこおろし 名古屋きんぴら かき玉汁・パイン フレンチトースト	かれい唐揚げトマトソース サツマイモサラダ かぶの鶏そぼろあんかけ 味噌汁・洋梨 たこ焼き	牛すき煮 ふろふき大根 新たまとアスパラ炒め 吸い物・キウイ 三色団子	かじきの照り焼き 絹さやの玉子とじ 新ジャガとコンビーフ炒め 豆乳汁・オレンジ さくら白玉	牛プルコギ 蓮根のきんぴら さつま揚げと大根煮 味噌汁・パイン 蒸しパン
27日(月)	28日(火)	29日(水)	30日(木)	31日(金)	
おやつ作り 豆腐入りエビチリ ツナ大根煮 マカロニサラダ 春雨スープ・杏仁豆腐	照り焼きチキン スナップエンドウ卵サラダ がんもと蓮根煮 味噌汁・バナナ あん団子	茄子のはさみ揚げ 豚バラと新じゃが煮 小松菜のお浸し 味噌汁・ローリー 水ようかん	ぶりの竜田揚げ 高野豆腐の玉子とじ キャベツとハムの中華和 そら豆のポタージュ・苺 シュークリーム	よだれ豚の香味ソース ロールキャベツのデミ煮 ツナサラダ 味噌汁・みかん ブドウゼリー	