

2024年04月 月間献立表 (昼食)

(湯川デイ)

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日		
	1日 ごはん 和風ハンバーグ 人参シリシリ 浅漬け風 グリッピーのポタージュ みかん缶 	2日 けんちんうどん おにぎり だし巻き卵 もやしのごま酢和え 青梅ゼリー 	3日 ごはん 太刀魚の山椒焼き 昆布の煮物 ポテサラ(卵) 味噌汁 黄桃缶	4日 ★開設10周年 赤飯 ミルフィーユカツ ガソドキ煮(人参) 青梗菜マリネ 吸物 クレープ 	5日 ごはん 鯖の梅味噌焼き 南瓜の煮物 なます 吸物 フルーツカクテル缶	6日 ごはん (カレーライス) 漬物(福神漬) 海藻サラダ コンソメスープ ブルーチェ 		
7日 	8日 ごはん 白身魚の柚子味噌焼き 切干大根煮 小松菜白和え かき卵汁 甘夏缶	9日 ごはん 牛丼 南瓜サラダ けんちん汁 バナナ 	10日 きつねそば おにぎり がめ煮 酢の物 野菜と果物のゼリー	11日 ごはん 白身魚のタルタル焼き 春雨炒め(豚肉) 焼き茄子 吸物 みかん缶	12日 ★パスタ&パソメニュー 春キャベツのクリームパスタ パン ブロッコリー青じょうろ わかめスープ レアチーズ風ムース	13日 ごはん アジフライ (みぞれソース) 昆布の煮物 白菜ゆかり和え 味噌汁 スイートヨーグルト		
14日 	15日 ごはん 鯖の西京焼き じゃが芋の煮物 大根なます 吸物 黄桃缶	16日 ごはん 豚肉の生姜焼き 竹輪煮物(ツ入) とろろ芋 吸物 パイ缶	17日 ごはん 肉団子の酢豚風 白菜とツ煮 さつま芋サラダ 吸物 洋梨缶	18日 郷土料理・熊本県 太平燕(タビ-イ) たこ飯 コロッケ 高菜漬け 夏みかんゼリー 	19日 ごはん エビフライ 卵の花 木の葉お浸し 味噌汁 バナナ	20日 ごはん 鮭の漬け焼き 山菜と湯葉の煮物 南瓜サラダ 味噌汁 みかん缶		
21日 	22日 ごはん 鯖の焼き南蛮漬け 南瓜の煮物 胡瓜の生姜和え 味噌汁 パイ缶	23日 ごはん 鶏肉のチーズムニエル 高野豆腐含め煮 木の葉ポソ酢和え 味噌汁 洋梨缶	24日 タイ料理 ガパオライス 大根サラダ トムヤムク風スープ マンゴーケーキ 	25日 ごはん 鯖の幽庵焼き 厚揚げの旨煮 マカロニサラダ 味噌汁 フルーツカクテル缶	26日 きつねうどん おにぎり 里芋そぼろ煮 木の葉の酢味噌和え 抹茶プリン	27日 ごはん (鮭明太の三食丼) ブロッコリーのナムル 吸物 いちご&オレンジ		
28日 	29日 ごはん 鶏肉の八幡巻き カリフラワーのクリームソース 胡瓜の中華和え 味噌汁 みかん缶 	30日 ごはん 白身魚のフライ 牛肉と牛蒡の煮物 オクラの梅肉和え 味噌汁 水羊羹	memo 今月の郷土料理は『熊本の太平燕』 中国の福建省福州の家庭で盆や正月、その他の祝い事など特別に食べるスープ料理がルーツとされている。明治時代後期、福建省から長崎、熊本に渡ってきた華僑が伝えたと言われており、中国の高級食材の燕の巣の代わりに揚げた湯で卵(表面にしわがでた様が燕の巣をイメージ)をフカヒシの代わりに春雨んを使って作ったスープが始まりという説があります。					