

令和8年度 4月献立表

南部療育センター

日	Cal	主食		副食		デザート		おやつ
		メニュー	材料	メニュー	材料	メニュー	材料	
9 (木) 21 (火)	564	ごはん		ハンバーグ ポテトサラダ チキンスープ	★豚ミンチ、牛ミンチ、玉ねぎ、パン粉 牛乳、卵、塩、こしょう、キャノーラ油 ケチャップ、ウスターソース、砂糖、片栗粉 ★じゃがいも、人参、胡瓜、マヨドレ、砂糖 プロセスチーズ、すし酢 ★鶏もも肉、玉ねぎ、白菜、南瓜 チンゲン菜、薄口醤油、昆布、削り節	チョコバナナ プリン	バナ ナ 調整豆乳 生クリーム 粉ゼラチン 砂糖	牛乳
10 (金) 22 (水)	481	ごはん		麻婆豆腐 春雨サラダ 中華スープ	★鶏ミンチ、木綿豆腐、高野豆腐、玉ねぎ 干し椎茸、グリーンピース、生姜、にんにく 合わせ味噌、赤味噌、砂糖、酒、醤油 ごま油、片栗粉 ★ロースハム、春雨、胡瓜、白菜、人参 ごま油、砂糖、薄口醤油、すし酢 ★鶏もも肉、玉ねぎ、えのき茸 チンゲン菜、ごま油、中華だし、薄口醤油	りんご ゼリー		牛乳
13 (月) 28 (火)	487	カレーライス	精白米、牛もも肉、玉ねぎ じゃがいも、人参、トマト缶 キャノーラ油、カレールウ 牛乳	コールスローサラダ コンソメスープ	★ロースハム、グリーンボール、人参、コーン マヨドレ、すし酢、砂糖 ★かぶ、玉ねぎ、えのき茸、ふなしめじ さやいんげん、コンソメ、昆布、削り節	ももゼリー		牛乳
14 (火) 30 (木)	490	ごはん		唐揚げ にんじんナムル 白菜とベーコンスープ	★鶏もも肉、酒、にんにく、生姜、醤油 みりん、片栗粉、キャノーラ油 ★小松菜、人参、もやし、胡瓜、醤油 すりごま、砂糖、すし酢、ごま油 ★ベーコン、白菜、玉ねぎ、ふなしめじ セロリ、薄口醤油、昆布、削り節	いちご ムース		牛乳
15 (水) 23 (木)	543	ごはん		チーズフライ ほうれん草の胡麻和え 味噌汁	★魚、酒、塩、こしょう、薄力粉、パン粉 パルメザンチーズ、ケチャップ、砂糖 ウスターソース、片栗粉、キャノーラ油 ★ほうれん草、人参、ひじき、切干大根 すりごま、ごま油、醤油、砂糖、かつお節 ★厚揚げ、玉ねぎ、ごぼう、人参、ねぎ 合わせ味噌、昆布、削り節	ヨーグルト		りんご ジュース
16 (木)	546	ハヤシライス	精白米、牛もも肉、玉ねぎ 人参、じゃがいも マッシュルーム、グリーンピース トマト缶、ハヤシルウ デミグラスソース	マカロニサラダ コーンミルクスープ	★ツナ缶、マカロニ、人参、胡瓜、マヨドレ すし酢、砂糖 ★コーン、玉ねぎ、グリーンボール、牛乳 パセリ、コンソメ	にんじん ゼリー	人参 りんごジュース 粉ゼラチン 生クリーム 砂糖	牛乳
17 (金) 27 (月)	455	ごはん		魚のケチャップソース 小松菜の煮びたし 豆乳スープ	★鮭、酒、塩、片栗粉、キャノーラ油、砂糖 ケチャップ、ウスターソース、片栗粉 ★小松菜、玉ねぎ、人参、油揚げ、醤油、酒 砂糖、みりん、かつお節 ★鶏もも肉、かぶ、人参、白菜、ほうれん草 豆乳、昆布、削り節、薄口醤油	青りんご ゼリー		牛乳
20 (月)	490	ごはん		豚肉の生姜焼き 南瓜のうま煮 味噌汁	★豚肉、玉ねぎ、にんにく、生姜、酒、醤油 みりん、砂糖、片栗粉、キャノーラ油 ★南瓜、厚揚げ、人参、ツナ缶、酒、醤油 みりん、砂糖 ★木綿豆腐、大根、人参、小松菜 合わせ味噌、昆布、削り節	あじわい プリン		牛乳
24 (金)	497	ごはん		新じゃがのオムレツ 春キャベツサラダ すまし汁	★ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、パセリ 卵、牛乳、バター、コンソメ、生クリーム ケチャップ、ウスターソース、砂糖、片栗粉 ★ロースハム、グリーンボール、ブロッコリー 人参、コーン、すし酢、砂糖、キャノーラ油 ★鶏もも肉、人参、椎茸、小松菜、昆布 削り節、薄口醤油	パイ ゼリー		牛乳

★献立は材料の都合により変更する場合がございます。