

平成30年4月 予定メニュー表

片山学園 レストラン

平成30年4月

日	曜日	献立名	使用している食品					
			赤 体をつくるもの		緑 体の調子を整えるもの		黄 熱や力になるもの	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群
6	金	始業式						
9	月	とんかつ 筑前煮 桜ごはん お祝いデザート えのきたけとわかめの味噌汁	とんかつ 鶏肉 カニカマ 竹輪	わかめ	人参 さやいんげん	えのきたけ きゃべつ きゅうり コーン ごぼう 筍 かんぴょう れんこん 桜の花・葉	ごはん 里芋 じゃがいも 砂糖 お祝いデザート	油
10	火	ホイコーロー 中華セット ごはん 豆腐とねぎの味噌汁	豚肉 豆腐 鶏の唐揚げ 春巻き 焼売		人参 ピーマン	貝割大根 たまねぎ きゃべつ たけのこ ねぎ	ごはん	油
11	水	ハヤシライス ミックスフライ コンソメスープ	牛肉 イカフライ サーモンフライ ホタテフライ		トマト(缶) パセリ(缶) パプリカ	きゃべつ たまねぎ マッシュルーム	ごはん	油
12	木	大きな鶏竜田揚げ ビーフン炒め ごはん うすあげともやしの味噌汁	鶏肉 ベーコン 油揚げ		人参 ピーマン	貝割大根 きゃべつ きくらげ たけのこ たまねぎ ねぎ もやし レモン	ごはん スパゲティ ビーフン	油 ごま油
13	金	第一ホテル風ハンバーグ オニオンサラダ ごはん クラムチャウダー	牛肉 豚肉 アサリ かつお節 ベーコン	わかめ 牛乳	人参 パセリ(缶)	たまねぎ 水菜	ごはん じゃがいも	油 ごま
16	月	★新玉葱と豚肉の生姜焼き ポテトグラタン ごはん 豆腐となめこの味噌汁	豚肉 ウインナー 豆腐 オムレツ	牛乳 チーズ	パセリ	貝割大根 きゃべつ コーン なめこ 新たまねぎ	ごはん じゃがいも 小麦粉	マーガリン
17	火	★白身魚アスパラと竹の子の 中華あんかけ 春雨サラダ プリン ごはん 中華スープ	ホキ 豚肉 卵 ロースハム	わかめ	アスパラ 人参	きゃべつ きゅうり きくらげ たけのこ たまねぎ もやし ねぎ	ごはん 春雨 片栗粉 デザート	油
18	水	★スナップエンドウのクリームパスタ コロケ&イカリングフライ パン コンソメスープ	ベーコン イカリングフライ	牛乳	スナップエンドウ 人参	きゃべつ たまねぎ マッシュルーム	スパゲティ パン コロケ 小麦粉	油 マーガリン 生クリーム
19	木	★照焼チキンいちごソース 焼き餃子 ごはん 卵とたまねぎの味噌汁	鶏肉 餃子 卵		人参 ミニトマト	えのきたけ きゃべつ いちご たけのこ たまねぎ ぜんまい 蒟 きくらげ わらび	ごはん スパゲティ 砂糖	油 マーガリン
20	金	★きゃべつメンチカツとエビフライ 肉じゃが ごはん うすあげと法蓮草の味噌汁	キャベツメンチカツ エビフライ 豚肉 卵 カニカマ		グリーンピース ほうれん草 人参 ブロッコリー	きゃべつ レモン たまねぎ	ごはん じゃがいも こんにやく 砂糖	油 ごま油
23	月	オムライス 生野菜サラダ 大豆とトマトのスープ デザート	薄焼き卵 ウインナー 大豆水煮		人参 ブロッコリー	きゃべつ コーン たまねぎ しいたけ マッシュルーム しめじ えのきたけ	ごはん デザート	マーガリン
24	火	ハンバーグデミグラスソース ミックスナッツサラダ ごはん じゃがいもと玉葱の味噌汁	ハンバーグ 卵		ほうれん草 パプリカ	きゃべつ コーン しめじ たまねぎ	ごはん マッシュポテト	アーモンド カシューナッツ くるみ
25	水	サーモンムニエル 野菜と卵の炒め物 デザート ごはん コンソメスープ	鮭 卵 ウインナー	牛乳	トマト 人参 ピーマン ブロッコリー	きゃべつ コンソメスープ(紙パック) たまねぎ	ごはん 小麦粉 デザート	マーガリン タルタルソース
26	木	麻婆豆腐 小籠包 ごはん しめじとわかめの味噌汁	豚肉 豆腐 小籠包	わかめ	人参	きゃべつ たまねぎ しめじ しいたけ たけのこ ねぎ	ごはん じゃがいも 片栗粉	油 ごま油
27	金	若鶏の唐揚げ 青菜と切干大根のお浸し ごはん ワンタンスープ	鶏肉 油揚げ 卵		小松菜 人参	きゃべつ 貝割大根 切干大根 レモン たまねぎ ねぎ	ごはん スパゲティ 小麦粉 ワンタン	油 ごま
28	土	ポークチーズ焼き ひじき煮 フルーツ ごはん きゃべつと豆腐の味噌汁	豚肉 油揚げ 豆腐	ひじき チーズ	かぼちゃ 人参 さやいんげん トマト(缶)	たまねぎ 水菜 きゃべつ 貝割大根 オレンジ	ごはん こんにやく 砂糖	
30	月	振替休日						

※食材の都合によりメニューを変更することがあります。ご了承ください。

※主な食材料名は食品の栄養的な特徴(働き)により、6つの食品群に分けています。

9日に進級お祝いのメニューを取り入れました。
★16日～20日は春野菜・果物
を使ったメニューを取り入れました。