祥水園　野原ダイニング献立表

4月

予定献立ですので、変更されることがあります。
予めご了承ください。

★☆選択メニューはじめました！！☆★

平日（月～金）の昼食限定で、2種類のおかずから選んでいただけるようになりました！
お申込みの際、（A）（B）のどちらを希望されるかをお伝え下さい。
尚、どちらかが売り切れとなり、ご希望に添えない場合もございますので、ご了承下さいませ。

お問い合わせは
TEL：0747-32-8739
FAX：0747-32-8751
まで

◆◇弁当の価格について◇◆
【昼】汁物あり…550円、汁物なし…500円
【夕】汁物あり…650円、汁物なし…600円

※注意※
●カレーライス等汁物のないメニュー・・・
【昼】500円、【夕】600円
●ごはんの大盛り希望の方は別途料金(＋50円)をいただきます。

※配達後2時間以内にお召し上がりいただきますようお願い致します。

	日	月	火	水	木	金	土
				1	2	3	4
昼食				(A) 山菜ちらし寿司 (B) 山菜いなり寿司 小松菜のなめこ和え 赤出し（若布） 桜餅	えんどうご飯 (A) お花畑グラタン (B) 鯖の竜田揚げレモンソース 春雨野菜炒め ほうれん草の磯部和え 若竹汁	初夏を先取り筍ごはん (A) ぶりぶりえびフライ (B) 新じゃがコロッケ 里芋と鶏肉のうま煮 三度豆の味噌和え 清汁（榎木茸） いちご	ピンクの桜えびご飯 さんま唐揚げねぎソースかけ シュウマイ ブロッコリー胡麻和え 春雨スープ オレンジゼリー
夕食				ごはん 鰆のマヨネーズ焼き 大根の含め煮 カニの酢の物 卵豆腐のすまし汁	ごはん 焼き鯖 小松菜と竹輪の煮びたし ハムサラダ 味噌汁（大根・わかめ）	ごはん 高野豆腐の煮物 ソース野菜炒め 白菜梅じそ和え さつま芋みそ汁	ごはん 牛肉の味曽炒め 蕗筍土佐煮 あげと卵の酢の物 すまし汁（チンゲンサイ）
	5	6	7	8	9	10	11
昼食	梅じゃこご飯 里芋ミートローフ かぼちゃのそぼろ煮 筍木の芽和え 吸物（はんぺん）	わかめご飯 (A) 俺の焼き肉風 (B) 私のバーニャカウダ きんぴらごぼう 菜の花のお浸し 豚汁	そぼろごはん (A) 鮭のマヨポンホイル焼き (B) 鶏のマヨポンホイル焼き 大根といかのうま煮 さらだ（ハム・卵） 味噌汁（豆腐）	十五穀米 (A) お袋の味肉じゃが (B) なすと生麩田楽 菜の花のバター炒め ゴボウサラダ 豆腐のスープ	ごはん (A) 俺の愛した焼き鳥 (B) 私の思い出白いフリッター じゃが豚大豆 もずくの酢の物 すいとん	ごはん (A) チンジャオロース (B) 鰆の塩焼き わかめ芋 なす貝割サラダ 味噌汁（モヤシ・油）	稲荷すし ミニちらし寿司 お浸し 味噌汁（マイタケ・厚揚げ） オレンジ
夕食	ごはん 豚しょうが焼き 切干し大根煮物 菜の花の白和え 赤出し（若布）	ごはん がんもの煮物 ブロッコリーのかにあんかけ カレーあえ レタススープ、水ようかん	ごはん チキン南蛮 じゃが芋のベーコン煮 白菜ごま和え ごじる	ごはん 鮭のムニエル きんぴら大豆 春雨の酢のもの みそ汁（南京・さつまいも）	梅干し雑穀ごはん 鶏肉のカレー煮 たけのこの含め煮 小松菜辛子和え 味噌汁（茄子・みょうが）	ごはん すき焼き風煮 チンゲン菜炒め煮 もやし胡麻和え みそ汁（とろろ）	ごはん 鯖のみそ煮 竹の子とこんにゃくの炒り煮 ほうれん草のツナサラダ 水餃子
	12	13	14	15	16	17	18
昼食	ごはん 春野菜天ぷら じゃが芋とぜんまいの煮付け なます 味噌汁（長葱と麩）	(A) 春の野菜カレー (B) 定番カレー ビーンズサラダ 寒天のフルーツ寄せ	1周年記念感謝デー！お赤飯 (A) ハンバーグ (B) 鯛の塩焼き ゴボウの味噌きんぴら 鮭ポテトサラダ すまし汁（えのき）	ごはん (A) スペイン風オムレツ (B) 白身魚の香味焼き 冬瓜のえびあんかけ ほうれん草の土佐和え かぼちゃスープ	(A) アンコール！さんま蒲焼き丼 (B) みんな大好き！牛丼 ごまサラダ 吸物（素麺・ねぎ） ミルクかん	ごはん (A) 筑前煮 (B) 鰺南蛮漬け いり豆腐ｓ 小松菜の味噌和え 味噌汁（わかめ・玉）	ごはん 春野菜のソテー 切干大根煮付け たまごさらだ 豆乳ポタージュ
夕食	ごはん コロッケ 小松菜の卵とじ みそマヨネーズ和え すまし汁（えのき）	ごはん 豚肉とアスパラの炒め物 じゃが芋のベーコン煮 茄子のごま和え オクラのかき玉スープ	ごはん 鶏のマーマレード煮 ブロッコリーのコンソメ煮 なます 吸物（はんぺん）	ごはん 牛肉と大根のどて煮風 チンゲン菜のうす葛煮 かにサラダ 味噌汁（わかめ・玉）	竹の子御飯 赤魚の煮付け かぼちゃのそぼろ煮 なめこのおろしあえ 味噌汁（長葱と麩）	ごはん 天ぷら（エビ、南瓜、菜の花） わかめ芋 きゃべつの胡麻酢和え 吸物（卵豆腐）	ごはん 吉野揚げ 根野菜の煮付け 春菊のおひたし 味噌汁（豆腐、切麩）
	19	20	21	22	23	24	25
昼食	ごはん カレイの煮付け キャベツ煮物 ハムじゃがサラダ ケンチン汁	シャキシャキ新玉チャーハン (A) ひじきの中華サラダ (B) もやしの四川風サラダ 中華豆乳スープ 杏仁豆腐	ごはん (A) 春キャベツの回鍋肉 (B) 春キャベツのポトフ 卯の花 もやし大葉土佐和え 味噌汁（なすと葱）	ごはん (A) ピーマン肉詰め煮 (B) 鰆の木の芽ソースかけ ほうれん草のバター炒め 白菜梅じそ和え 味噌汁（キャベツ・ちくわ）	こごみごはん (A) 鮭の幽庵焼き (B) 鶏のパリパリレモンソース ピーマン甘辛煮 みそあえ（三・里・茄） 吉野汁	ごはん (A) 筍の炊き合せ (B) 筍甘酢ミートボール 白菜と豚肉の煮物 酢の物（チリメン） 味噌汁（わかめ、大根）	空豆ごはん 初夏のホワイトシチュー 野菜サラダ（コーン） コーヒーゼリー
夕食	ゆかりご飯 お好み焼き 茄子のそぼろあんかけ 豆腐サラダ 味噌汁（モヤシ・油）	ごはん 牛肉野菜炒め 卯の花 ふきのおかか和え 吸物（素麺）	ごはん 鯖の香り味噌焼き キャベツの洋風煮浸し たこす かぼちゃポタージュ	ごはん 海鮮野菜炒め けんちん炒り煮 あげと卵の酢の物 ニラ玉スープ	ごはん 八宝菜 シュウマイ 中華風和え物 味噌汁（大根・油）	ごはん 鶏肉のねぎソースかけ 切干大根の炒め煮 春菊のおひたし ミニうどん	ごはん マーボ豆腐 小松菜と竹輪の煮びたし ポテトサラダ 豚汁