



# 4月 たいようの里 献立予定表



入所・ショートステイ

日	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
			赤飯 鶏肉塩糀焼き etc...	鱒の南蛮漬け 	ポークカレー 	スパイシーチキン 
5	6	7	8	9	10	11
魚の山椒焼き 	きつねそば 	魚の香味付け 	鶏のさっぱり煮 	☆たいよう食堂☆ 大人のお子様ランチ etc...	魚の香草焼き 	豚とピーマン炒め 
12	13	14	15	16	17	18
鶏肉のみそ焼き 	*麦ご飯* 魚の和風ムニエル etc...	焼きそば 	ビーフカレー 	ぶり幽庵焼き 	チキン南蛮 	魚のフリッター 
19	20	21	22	23	24	25
回鍋肉 	三色丼 	豚肉のピリ辛炒め 	キャベツクリームパスタ 	ほっけの塩焼き 	ハヤシライス 	鶏の唐揚げ 
26	27	28	29	30		
えびといか塩炒 	鯖の味噌煮 	タンドリーチキン 	◇セレクト◇ ・豚肉キムチ炒め ・サーモンフライ	ちゃんぽん 		
						※写真はイメージです

## 管理栄養士より一言

新じゃが・春キャベツ・・・春は新物のお野菜がおいしいですね！  
旬の野菜を食べて、体の調子を整えましょう♪

