



令和 8年 4月 献立表

いずみ介護サービスおがわデイサービス

月		火		水		木		金		土		日	
				1	天ぷら 切り干し大根煮 山芋の梅肉和え すまし汁	2	白身魚のみぞれ煮 人参煮 中華うま煮 豚肉のチリソース炒め 蒟蒻の梅和え 味噌汁	3	麻婆茄子 ひじき煮 青梗菜の和え物 バターコーン 味噌汁	4	シイラの照り焼き ピーマンと搾菜の中 華和え 人参とコーンの和え 物 あらびき肉とさつま 芋の炒め物 大豆煮 味噌汁	5	休み
6	親子丼 ポテトサラダ もずく酢 けんちん汁	7	ちらし寿司 根菜煮 金時豆 すまし汁	8	ブリの青じそ焼き 白菜の土佐酢和え さつま芋と切り干し 大根の煮物 野菜炒め 蒟蒻とツナの炒め煮 味噌汁	9	赤魚の煮つけ 卵とじ ブロッコリーサラダ フルーツ 味噌汁	10	海老かつ 赤ピーマンと玉ねぎ のソテー 青のりポテトサラダ 豆腐のチャンプル キクラゲと蒟蒻の佃 煮 コンソメスープ	11	ハンバーグのクリーム ソース 卵焼き 昆布和え 味噌汁 コンソメスープ	12	休み
13	豚肉とキャベツのトマ ト炒め 切り干し大根煮 昆布の佃煮 コンソメスープ	14	魚のムニエル(トマト ソースかけ) 切り干し大根煮 小松菜の炒め物 揚げシューマイ コンソメスープ	15	肉豆腐 キャベツソテー サツマイモの甘煮 フルーツ 味噌汁	16	鶏肉と卵の根菜煮 マカロニサラダ ひじき豆 味噌汁	17	白身魚の生姜煮 ほうれん草煮 コーンサラダ 豚バラと春雨のにら 玉炒め 人参と鶏ミンチの炒 め物 味噌汁	18	ビーフカレー キャベツサラダ フルーツ去らsだ 福神漬け・らっきょう	19	休み
20	クリームコーンフライ 豚ミンチのカレー炒 め 厚揚げと人参の煮物 フルーツ コンソメスープ	21	豚肉と大根のキムチ 炒め ひじきの胡麻マヨ和 え大豆とキャベツのコ ンソメ煮 ちくわの辛子炒め 味噌汁	22	まぐろカツ うま塩キャベツ 筍と人参のおかか煮 麩と野菜の煮物 ピーマンと鶏ミンチの 炒め物 味噌汁	23	鯖の塩こうじ焼き 野菜炒め 春雨と胡瓜の酢の物 フルーツ 味噌汁	24	すき焼き風煮 法蓮草のお浸し もずく酢 味噌汁	25	ホッケの塩焼き ピーマンと搾菜の中 華和え 棒棒鶏サラダ 揚げ茄子の煮物 小松菜のおひたし 味噌汁	#	休み
27	野菜炒め 刻みオクラの和え物 オムレツ 南瓜のシナモン焼き コンソメスープ	28	やわらかメンチかつ ひじきと牛蒡のナム ル 野菜炒め 白滝と人参の炒りタ ラコ コンソメスープ	29	鶏肉のみそ付焼き 青梗菜の中華煮 マカロニサラダ 大学芋 味噌汁	30	白身のから揚げ中華 あん 白菜と揚げのうま煮 きのこパスタ ひじき煮 味噌汁						

*施設行事や材料の都合により、献立が一部変更になる事がありますので、ご了承ください。