

Monthly Menu

2024年4月

日付	朝食 A	昼食 A	夕食 A	行事	日付	朝食 A	昼食 A	夕食 A	行事	
1月	ライス パネコンと野菜のソテー エンドウのイタリアンサラダ スパゲティサラダ 玉葱と人参のスープ 牛乳	ライス 鶏の中華炒め ポテトの醤油バター風味 プリン 玉葱と油揚げの味噌汁	ライス ポークソテー チーズはんぺんフライ 菜の花のお浸し 白菜とえのきの味噌汁		17日	ハン フライドチキン チップスサラダ スパゲティサラダ コンソメ野菜スープ 牛乳	ライス 鶏もも肉のさし味噌焼き もずく酢 かぼちゃの和風煮 玉葱と油揚げの味噌汁	ライス 練乳豆腐 キャベツの香味あえ ごま団子 玉子スープ		
2日	ライス サバの塩焼き 雑穀のきんぴら もやしと小松菜の赤しそ和え キャベツと油揚げの味噌汁	ブルコギ丼 白飯の卵だし ピーマン肉詰めフライ ほうれん草と玉葱のスープ	ライス BBQチキン ジャーマンポテト インゲンのごまマヨ 豆腐とわかめの味噌汁		18日	ハン ハヤシライス マカロニサラダ コーンサラダ ヨーグルト(いちご・ブルーベリー)	ライス 鶏胸肉から揚げ 厚揚げと野菜の煮物 ごぼうのサラダ 白菜ともやしの味噌汁	ライス 豆腐ステーキ 焼き餃子 人参のナムル 大根とわかめ中華スープ		
3日	野菜コロッケ 玉子サラダ チキンスラダ コーンスープ 牛乳	ライス カレーうどん オムライス 白身魚フライ	ライス チキンカツ おくらと白滝のお浸し マカロニサラダ ほうれん草とさつま芋の味噌汁		19日	ハン 白身魚フライ オニオンサラダ ポテトサラダ 玉葱と人参のスープ 牛乳	野菜旨辛味噌ラーメン ブロッコリーの種子和え ピーマン肉詰めフライ	ライス ポークグリル ハニーマスタードソース 経典白野菜のおかか和え 雑穀サラダ 洋野菜スープ		
4日	豚頸としじ ピーマンともやしと塩昆布和え コーンサラダ ヨーグルト	ライス 鶏肉の生姜焼き 菜の花の群の物 ひじきの炒め煮 えのきとわかめの味噌汁	ライス 豚肉 香煎の中華和え 大根芋子 わかめスープ		20日	ライス ビッグ焼肉 キャベツとコーンの炒め 根元の鶏和え 小松菜と油揚げの味噌汁	ポークカレー 里芋の胡麻マヨネーズ グリーンサラダ イチゴムース	ライス 鶏の味噌煮 竹の子の土佐煮 精菜と白滝のおひだし 雑穀汁		
5日	ハン フライドチキン グリーンサラダ マカロニサラダ 洋野菜スープ 牛乳	ハヤシライス パプリカサラダ ツナマヨポテト	ライス とんかつ かぼちゃのそぼろあん わかめと胡瓜の二杯酢 巻きたけとごまの味噌汁		21日	ライス ポークウインナー 野菜ソテー レモンコーンマヨ 大根とわかめの味噌汁	牛すき身 揚げ茄子のナムル たご焼き 青梗菜と玉葱の中華スープ	ライス 鶏ももしモンペッパーグリル インゲルの韓国風めめ もやしとひじきのナムル キャベツと巻きたけの味噌汁		
6日	ライス ミートボール 温野菜サラダ 蒸し鶏のハンパハンショ チンゲン菜と大根の中華スープ	ライス 鶏の塩焼き 白滝ときのこのピリ辛炒め レモンコーンサラダ ほうれん草と玉葱のスープ	ライス 鶏の塩焼き 白滝ときのこのピリ辛炒め レモンコーンサラダ ほうれん草と玉葱のスープ		22日	ハン ハンバーグ 温野菜サラダ 粉ふき芋 ほうれん草と玉葱のスープ 牛乳	ライス ソース焼きそば ポテトサラダ フルーツゼリー 小松菜となめこの味噌汁	ライス 海鮮味噌唐揚げ りんごの鶏肉和え しらすと菜の花の和え物 豆腐とわかめの味噌汁		
7日	ライス 鶏と竹の子の炒め ポテトと豆のホウホク和え ピリ辛ごぼう キャベツともやしの味噌汁	ライス ハンバーグ キャベツのマスタードマリネ オニオンリングフライ 白菜と人参のスープ	ライス 豚肉の五目炒め キャベツの和え物 ひじきと小松菜のお浸し 大根と油揚げの味噌汁	休業日	23日	ライス ひき肉と厚揚げの味噌炒め キャベツともやしの和え物 ハナナ ワカメと大根の中華スープ	ライス とんかつ えのきと玉葱の中華和え かかん缶 白菜ともやしの味噌汁	ライス ハンバーグ主要ソース かまぼこと豚肉の二杯酢 なめ貝オクラ キャベツとじゃが芋の味噌汁		
8日	ハン ソーセージのクリームシチュー コーンサラダ 野菜ジュース	ライス 肉じゃが レモンはさみ天ぷら 白滝の塩昆布和え もやしとわかめの味噌汁	ライス 鶏の照り焼き ほうれん草のおかか和え 大根のそぼろ煮 白菜と巻きたけの味噌汁	始業式	24日	ハン チキンナゲット コーンサラダ 焼き餃子 コーンスープ 牛乳	ライス 鶏焼肉 小松菜のナムル 焼き餃子 チンゲン菜と大根の主要スープ	ライス 鶏肉のチリソース レンコンサラダ ブロッコリーのコンソメ煮 ほうれん草と玉葱のスープ		
9日	ライス 肉野菜炒め 菜の花のじゃこ和え えのきとわかめの味噌汁	ライス 青豚肉餅 焼き餃子 さつま芋のはちみつバター風味 チンゲン菜と大根の中華スープ	ライス ささみマヨかつ ごぼうとひじきのサラダ 野菜のカレー炒め 小松菜ともやしの味噌汁	入寮日	25日	ハン 焼き鳥丼 スパゲティサラダ グリーンサラダ ヨーグルト(白桃・黄桃)	ライス イカ天ぷらうどん ニラ炒め ひじきと切干大根のきんぴら	ライス 鶏肉の胡椒味噌照り焼き ハンサンスー ピーマンとチャシューの炒め 竹の子の中華スープ		
10日	ハン チキンナゲット オニオンサラダ さつま芋サラダ 玉葱とコーンのスープ 牛乳	ビーフカレー パプリカサラダ マカロニサラダ ジャョ	ライス 白身魚のフライ トマトソース ペーコンとほうれん草のペンネ れんこんの胡太和え 彩りクリームスープ	入学式	26日	ハン かぼちゃコロッケ ハムと野菜のソテー 白菜のはちみつマスタードサラダ ミックスコンソメスープ 牛乳	野菜キーマカレー カレービーマンのマリネ グリーンサラダ ジャョ	ライス 豚肉の塩焼き炒め オニオンリングフライ 茹で野菜のゴマ風味 小松菜と大根の味噌汁		
11日	鶏中華丼 グリーンサラダ スパゲティサラダ ヨーグルト(いちご・ブルーベリー)	ライス とんかつ いんげんのごま和え さっぱり海藻サラダ 玉葱と油揚げの味噌汁	ライス 鶏のどり塩味噌炒め 梅豆と香煎の中華和え 茹で野菜のゴマ風味 洋野菜スープ		27日	ライス さばの塩焼き きんぴらごぼう ほうれん草のごま和え えのきとわかめの味噌汁	タンダーチキン フライドポテト 海藻のさっぱりサラダ 洋野菜スープ	ライス 牛肉と小松菜のオースターソース炒め ひじきと大根の煮付け アジア風ホウホクポテト もやしと人参のスープ		
12日	ハン 牛肉コロッケ チキンステーキ 三色ビーマンのステーキ コンソメスープ 牛乳	ライス ラタトゥイユ ハンバーグ丼 キャベツともやしのレモンサラダ 黄桃(1040219黄桃缶5カット) 玉子スープ	ライス グリルチキン 和風のコンソメ グリーンサラダ フライドポテト キャベツとペーコンのスープ		28日	ライス 根菜焼つくねハンバーグ グリーンサラダ フルーツゼリー 出し巻き玉子 じゃがいもと玉葱の味噌汁	ライス 菜の花とペーコンのペペロンチーノ ブロッコリーのイタリアンサラダ フルーツゼリー 玉葱と人参のスープ	ライス チーズと大根の電田揚げ ポテトサラダ 切干大根のめずし味噌風味 ほうれん草と豆腐の味噌汁		
13日	ライス 照り焼き肉団子 ごぼう胡椒サラダ キャベツとチャシューの中華和え 白菜と大根の中華スープ	ライス 焼きうどん 菜の花のお浸し オムライス キャベツともやしの味噌汁	ライス 豚肉と葱の中華炒め ポテトサラダ ひじきと切干大根のきんぴら 青梗菜とコーンのスープ		29日	ハン ペーコンと野菜のソテー マカロニのハンパハンショ和え オムライス コンソメジュリアン 牛乳	ソースかつ丼 コンとブロッコリーのマヨソース オムライス 玉葱と小松菜の味噌汁	ライス 鶏もも肉の味噌焼き お豆といんげんの甘辛めめ もやしの塩昆布和え 雑穀汁		
14日	ライス さわらの塩焼き 温泉卵(体売)・焼き もやしと青梗菜のおかか和え キャベツとニンジン汁の味噌汁	ライス スパゲティミートソース 蒸し鶏(体売)・焼き 豆サラダ コーンスープ	ライス 鶏肉の甘酢炒め かぼちゃの中華煮 ワカメとしめじの煮浸し ほうれん草と玉葱の中華スープ		30日	ライス さわらの照り焼き 小松菜のお浸し はすのきんぴら キャベツと油揚げの味噌汁	ライス スタミナラーメン 焼き餃子 チンゲン菜となめこの中華和え	ライス 牛蒡塩焼き かぼちゃサラダ 海藻のハンパハンショ和え 豆腐と白菜の味噌汁		
15日	ハン ミートボール 三色ビーマンのマリネ グリーンサラダ ミックスベジスープ 牛乳	ライス いゆと野菜の塩焼きそば チーズ入り手もち いんげんときこのお浸し もやしとチンゲン菜の中華スープ	ライス チキンのカレー炒め メンチカツ ブロッコリーのおかか和え 小松菜と大根の味噌汁		31日					
16日	ライス 豆腐ハンバーグ もやしと和え物 ひじき煮 えのきとわかめの味噌汁	オムライス オニオンリング グリーンサラダ	ライス ヒレカツ おくらのお浸し れんこんポテトサラダ 豆腐と玉葱の味噌汁							

※国旗が表示しているメニューはその国の代表料理です。世界の国の食文化を覚えながら食事を提供しています。