

月間献立表

R.2.4

新橋さくらの園

		令和2年4月1日(水)	令和2年4月2日(木)	令和2年4月3日(金)	令和2年4月4日(土)	令和2年4月5日(日)		
朝食		米飯 鶏肉といんげんの煮物 さつまいもの甘露煮 大根としその実の漬け物 味噌汁 牛乳	米飯 納豆 かぼちゃのそぼろ煮 つぼ漬け 味噌汁 牛乳	米飯 鶏つくねの銀あん仕立て ちくわとピーマンのきんぴら うめびしお 味噌汁 牛乳	パンケーキ クリームシチュー フルーツヨーグルト	米飯 焼き鯖 ひじき煮 ぶぶ漬け 味噌汁 牛乳		
			米飯 さわらの木の芽焼き ポークソテーマトソース 豆腐のそぼろあんかけ キャベツもみ 吸い物	チキンカレー 米飯 魚の西京焼き ブロッコリーサラダ フルーツ (バナナ) コンソメスープ	米飯 車麩卵とじ 魚のチリソース しゅうまい 焼きなす 中華スープ	米飯 むつの明太マヨネーズ焼き 豚肉の蒸し焼きタルタルソース かぼちゃの煮物 小松菜とにんじんのお浸し 味噌汁	米飯 豚肉のパン粉焼き 鮭の胡麻ドレッシング きぬさやのソテー パンナコッタ 味噌汁	
夕食	米飯 スペイン風オムレツ 鱈の利休揚げ アボカドサラダ コンポート (パイナップル) コンソメスープ		米飯 ほきのおろし煮 キャベツと豚肉のおろし蒸し 里芋とがんもの煮物 伴三条 吸い物	米飯 豆腐のミートグラタン メルルーサのカレームニエル さつまいもの甘露煮 いんげん胡麻和え 味噌汁	米飯 鶏肉照り焼き シルバーの蒸し野菜かけ 筍の木の芽和え 海老のテリーヌジュレ添え 味噌汁	米飯 すずきの南蛮漬け 牛肉と豆腐の甘辛 れんごんの金平煮 フルーツ (キウイ) 吸い物		
	令和2年4月6日(月)	令和2年4月7日(火)	令和2年4月8日(水)	令和2年4月9日(木)	令和2年4月10日(金)	令和2年4月11日(土)	令和2年4月12日(日)	
朝食		米飯 高野豆腐の卵とじ ブロッコリーの胡麻和え 大根としその実の漬け物 味噌汁 牛乳	食パン&ジャム 野菜とマカロニのコンソメ煮 青梗菜と白菜のツナマヨ和え コーンスープ 牛乳	米飯 肉団子の照り焼き ほうれん草の胡麻和え 柴漬け 味噌汁 牛乳	米飯 納豆 いか団子の和風煮 からし菜おひたし 味噌汁 牛乳	米飯 さつまあげスナップエンドウ添え 柚子入り五種なます ふりかけ 味噌汁 牛乳	米飯 あつやきたまご さつまいものそぼろ煮 大根としその実の漬け物 味噌汁 牛乳	米飯 鶏肉といんげんの煮物 青梗菜としいたけの炒め煮 すぐき 味噌汁 牛乳
		菜飯 おでん にんじん白和え こんにゃくの甘辛煮	スパゲティミートソース キャベツとセロリのサラダ フルーツ(バナナ) コンソメスープ	さくらとグリーンピースのご飯 春の天ぷら きゅうりと長芋ののり和え フルーツ(マンゴー) 吸い物	米飯 豚肉の照り焼きおろし玉ねぎソース たちうおの柳川煮 はんぺんと野菜の煮物 小松菜胡麻和え 味噌汁	米飯 かれいのムニエルマトソース 鶏肉の菜種焼き アスパラとベーコンのソテー 大根とホタテのサラダ 味噌汁	米飯 鶏肉のから揚げ たらのカラフル蒸し 小松菜とソーセージのソテー フルーツ (バナナ) オニオンスープ	ねぎとろ丼 茶碗蒸し フルーツ(マンゴー) 吸い物
夕食		米飯 家常豆腐 めかじきのハーブ焼き きゅうりと大根のナムル コンポート (白桃) 中華スープ	米飯 さわらのバターしょうゆ焼き ロールキャベツ たらもポテト こまつなのおかか炒め煮 吸い物	米飯 すき焼き風煮 鮭のフライ さくらえびとブロッコリーの和え物 三色煮豆 吸い物	米飯 かれいのごまだれ 豆腐の味噌炒め 切り干し大根煮 きゅうりの辛子漬け 味噌汁	米飯 八宝菜 かれいの黒酢あん しゅうまい マンゴープリン 中華スープ	米飯 鮭の青じそ焼き 酢鶏 じゃが芋の甘辛煮 きゅうりとわかめの酢の物 味噌汁	米飯 白菜と豚肉の重ね煮 鮭の塩こうじ焼き 大根のきんぴら きゅうりとかにカマの梅和え 味噌汁
		令和2年4月13日(月)	令和2年4月14日(火)	令和2年4月15日(水)	令和2年4月16日(木)	令和2年4月17日(金)	令和2年4月18日(土)	令和2年4月19日(日)
朝食		米飯 根菜入りつくね 切り昆布と油揚げの煮物 ぶぶ漬け 味噌汁 牛乳	食パン&ジャム ウインナー ス克蘭ブルエッグ スパゲティサラダ コーンスープ 牛乳	米飯 高野豆腐の卵とじ にんじんとピーマンの胡麻和え すぐき 味噌汁 牛乳	米飯 納豆 鶏肉とレンコンの煮物 つぼ漬け 味噌汁 牛乳	米飯 焼き鯖 小松菜と薄揚げの煮びたし 柴漬け 味噌汁 牛乳	菓子パン ミネストローネ フルーツヨーグルト	米飯 鶏肉といんげんの煮物 白菜と春雨の煮物 ぶぶ漬け 味噌汁 牛乳
		米飯 牛肉と玉ねぎのケチャップ炒め ヒレカツ ズッキーニのコンソメ煮 きゅうりとアスパラのサラダ 味噌汁	米飯 鯖の塩焼き 牛皿 やまいもわさび醤油 ビーフンソテー 吸い物	米飯 豆腐ハンバーグ照り焼きソース ホキの生姜煮 ブロッコリーのコンソメ煮 海鮮サラダ 味噌汁	米飯 さんが焼き 豚キムチ れんごんの炒め煮 ほうれんそうと錦糸卵のお浸し 味噌汁	月見そば 菜の花としめじの和え物 ひじきと切り干し煮	米飯 麻婆豆腐 あなごの柳川風煮 さつまいもの田舎煮 インゲンの塩麩和え 中華スープ	米飯 鶏肉のバーベキュー焼き ひらすの照り焼き つるむらさきのおひたし 煮りんご 味噌汁
夕食		米飯 鮭の照り焼き 肉じゃが 田楽 ほうれんそうともやしのお浸し 味噌汁	米飯 酢豚 蒸しかれいの野菜あん はくさいと帆立の中華和え フルーツカクテル 中華スープ	米飯 しいらのみりん醤油焼き 牛肉と玉葱のケチャップ炒め インゲンと人参のピーナツ和え 味噌汁	米飯 鶏肉のハーブパン粉焼き まぐろかつ 新玉葱のコンソメ煮 ブロッコリーとかにかまのマヨネーズ和え 味噌汁	米飯 さわらのしょうが煮 鶏肉のしょうが焼き じゃがいもとにんじんの炒り煮 白菜とハムの和え物 吸い物	米飯 豚肉の照り焼きおろし玉ねぎソース メルルーサのムニエルマトソース ブロッコリーサラダ フルーツ (キウイ) 味噌汁	米飯 すずきの塩麩蒸し つくね風焼き なすと豆腐の木の芽田楽 キャベツの梅和え 味噌汁

	令和2年4月20日(月)	令和2年4月21日(火)	令和2年4月22日(水)	令和2年4月23日(木)	令和2年4月24日(金)	令和2年4月25日(土)	令和2年4月26日(日)
朝食	米飯 大根と里芋のそぼろあん ほうれん草の胡麻和え すぐき 味噌汁 牛乳	食パン&ジャム ロースハム オムレツ 三色豆のツナマヨサラダ コーンスープ 牛乳	米飯 あつやきたまご 小松菜と薄揚げの煮びたし 大根としその実の漬け物 味噌汁 牛乳	米飯 納豆 里芋のあんかけ 柴漬け 味噌汁 牛乳	米飯 肉詰めいなりと青梗菜の炊き合わせ 柚子入り五種なます たいみそ 味噌汁 牛乳	米飯 焼きシヤモ キャベツと春雨の炒め 梅かつおれんこん 味噌汁 牛乳	米飯 高野豆腐の卵とじ おくらと長芋の和え物 大根としその実の漬け物 味噌汁 牛乳
	B 米飯 かれいのおろし煮 S 鶏肉の胡麻照り焼き たきあわせ 漬物(たくあん) 味噌汁	バターライス ビーフストロガノフ ポテトサラダ フルーツ(バナナ) コンソメスープ	米飯 鮭の照り焼き 鶏肉のハニーマスタードソース 枝豆とトウモロコシとキャベツのサラダ漬け なすの揚げ出し 味噌汁	米飯 チキン南蛮 鮭のクリーム煮 にんじんのしりしり ぶどうゼリー 吸い物	米飯 鯖の味噌煮 千草たまご 小松菜とソーセージのソテー なめたけおろし 吸い物	米飯 和風ハンバーグ メルルーサの生姜ソテー れんこんのきんぴら フルーツ(マンゴー) 味噌汁	米飯 めかじきの春野菜あんかけ 牛肉と白菜の炒め 大根と肉団子の煮物 きゅうりとしらすの梅和え 味噌汁
夕食	B チキンソテーとろっと卵のせ S 魚のカレーソース にんじんサラダ フルーツ(洋ナシ) コンソメスープ	米飯 赤魚の味噌漬け焼き 豆腐入り肉団子と大根の煮物 里芋の煮物 棒々鶏サラダ 吸い物	米飯 豚肉と野菜のオイスターソース炒め からすがれいの南部蒸し 三色シュウマイ 春菊の中華和え 中華スープ	米飯 さわらの粕漬け焼き 鶏肉の味噌照り焼き 豆腐の鶏そぼろあんかけ ほうれんそうとえのきたけのり和え 吸い物	米飯 鶏肉のチリソース すずきの蒸し焼き和風ソース 長いもの煮物 もずく酢 中華スープ	米飯 あなごひつまぶし 豚天 冬瓜かにあん 煮豆 吸い物	米飯 やきとり風 むつのみりんしょうゆ焼き 里芋のえびそぼろ 白菜とハムの和え物 味噌汁
	令和2年4月27日(月)	令和2年4月28日(火)	令和2年4月29日(水)	令和2年4月30日(木)	★献立は都合により変更になることがあります。ご了承ください。		
朝食	米飯 肉団子の照り焼き 青菜と海老の炒め物 ぶぶ漬け 味噌汁 牛乳	食パン&ジャム ウィンナー スクランブルエッグ コールスロー コーンスープ 牛乳	米飯 根菜入りつくね 切り干し大根の煮物 黒豆 味噌汁 牛乳	米飯 納豆 鶏肉と切昆布の煮物 からし菜おひたし 味噌汁 牛乳	 <p>4月の予定</p> <p>4/5 さくらCafe</p> <p>4/8 花まつり行事食</p> <p>ユニット調理は西ブロックです。</p>		
	B ソース焼きそば S 青菜とコーンのソテー コンポート(甘夏みかん) 中華スープ	米飯 かにと豆腐の旨煮 鶏肉の葱だれかけ きんぴらごぼう おくらと茗荷の酢の物 味噌汁	うめごはん さわらの木の芽西京焼き 鶏肉の木の芽西京焼き かぼちゃの炊き合わせ ほうれん草の菊花和え 吸い物	天丼 たくあん和え物 デザート盛り合わせ 吸い物			
夕食	B 米飯 かれいのごしめ煮 S 豚肉のスタミナ焼き れんこんのソテー きゅうりとツナのサラダ 吸い物	米飯 青椒肉絲 かれいの中華あんがらめ ミニ天津 白菜のしそのみと和え 中華スープ	米飯 豚肉ときくらげのたまご炒め かれいのチリソース 揚げだし豆腐おろしあん 小松菜とにんじんのお浸し 中華スープ	米飯 あまだいの葱蒸し 鶏肉のうま塩焼き じゃがいも煮ころがし にんじん白和え 味噌汁			



新型コロナウイルスの影響で、いろいろな行事が中止になっていますが、さくらの園では通常通り、ユニット調理を行っています。

さくらCafeは、ボランティアの協力を得られないので、3フロアともデザートの提供になりました。

2月のユニット調理は西ブロック。

左上から順番に、8西ブロックの炊き込みご飯、切り干し大根の春巻き、豚汁、フルーツヨーグルト。

6西ブロックのカレーうどん、ほうれん草と春菊のおひたし、フルーツヨーグルト。

7西ブロックの鶏の水炊き、フルーツヨーグルトです。3ブロックとも、介護スタッフに入居者のリクエストを聞いて献立を作りました。冬のせいか、あったかメニューがそろいました。

3月は7東ブロック。鯖の味噌煮とケーキというリクエストで鯖の味噌煮、菜の花の胡麻和え、鶏つくね汁。ケーキはバイクドチーズケーキです。鯖の味噌煮は、ミキサー食の方のリクエストだったので、見た目にごだわって作ってみました。

さくらCafeは、3色レアチーズケーキ。ひな祭りにちなんだ3色です。



