


◎ 桜花爛漫、気持ちの良い季節になりました。

| 日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
|----------|---|---|---|---|---|---|
| |  | | 1 ・ 焼魚 ・ 海老チリ ・ おひたし * サンドイッチ | 2 ・ ポークソテー ・ 煮物 ・ おひたし * お汁粉 | 3 ・ 茄子の挟み揚げ ・ 煮物 ・ おひたし * スイートポテト | 4 ・ 煮魚 ・ 卵と春雨の炒め物 ・ 酢味噌和え * シューアイス |
| 5 お休 | 6 ・ メンチカツ ・ 煮物 ・ 人参サラダ * バウムクーヘン | 7 ・ 魚のハーブ焼 ・ 煮物 ・ さつま芋サラダ * オレンジゼリー | 8 ・ ポークピカタ ・ 茎若布の煮物 ・ 胡麻和え * トライフル | 9 ・ 鶏の味噌漬焼 ・ 煮物 ・ おひたし * プリン | 10 ・ 煮魚 ・ 青椒肉絲 ・ 酢の物 * 黒糖寒天 | 11 ・ ミートボールの甘辛煮 ・ じゃが芋の炒め物 ・ おひたし * クッキーとカルピス |
| 12 お休 | 13 ・ 煮魚 ・ グラタン ・ おひたし * ぜんざい | 14 ・ 天麩羅 ・ 切干大根の煮物 ・ 酢の物 * わらび餅 | 15 ・ 鶏のトマト煮 ・ 煮物 ・ おひたし * みたらし団子 | 16 ・ カニ玉 ・ きんぴらごぼう ・ おひたし * 和菓子 | 17 ・ カレー ・ 煮物 ・ 豆サラダ * ブラマンジュ | 18 ・ 焼魚 ・ 筑前煮 ・ おひたし * たこ焼 |
| 19 お休 | 20 ・ 焼肉 ・ さつま芋のレモン煮 ・ おひたし * バナナマフィン | 21 ・ 鶏の香味焼 ・ 煮浸し ・ おひたし * マンゴープリン | 22 ・ 魚の鍋照焼 ・ ジャーマンポテト ・ 青菜のわさび和え * シューアイス | 23 ・ ピーマンの肉詰 ・ 煮物 ・ 酢の物 * 抹茶寒天 | 24 ・ 魚の更紗焼 ・ 煮物 ・ おひたし * 洋菓子 | 25 ・ フリッター ・ コールスローサラダ ・ 南瓜の甘煮 * 杏仁豆腐 |
| 26 お休 | 27 ・ 鶏の塩麴焼 ・ 煮物 ・ 胡麻和え * ヨーグルト | 28 ・ 焼魚 ・ 肉じゃが ・ 鉄骨サラダ * パンケーキ | 29 ・ 豚肉の生姜焼 ・ チャプチェ ・ 酢の物 * チョコレートムース | 30 ・ 魚の南蛮漬 ・ 煮浸し ・ さつま芋の甘煮 * カステラ | 31 ・ つくねの照煮 ・ 野菜炒め ・ おひたし * コーヒーゼリー |  |

* 日頃、お気づきの点があれば、おっしゃってください。対応もご相談に応じます。