## 4月 普通食メニュー表

## はこころのこもった手作りの 健康的なお弁当をお届けします!

## ●原材料

- ・おかずは100%国内加工ですので、安心・安全です。
- ・野菜の85%以上は国内産の野菜を使用しています。
- ・お米は国産米(北陸地方)を使用しています。
- ●ご注意
- ・献立は仕入れの状況により、一部変更になることがご ざいます。あらかじめご了承ください。
- ・アレルギーをお持ちの方は、配達員までご相談ください。なお、同一ラインの製造ですので、対応できない場合もございます。



## 【ご注文の追加・キャンセルについて】

前日の17時までにご連絡をお願い致します。

	<b>昼</b>	夕 食		<b>尽食</b>	夕食
	キャベツと豚肉の塩あんかけ			さばみりん干焼	ロールキャベツのトマト 煮込み
		ミックスソテー		人参グラッセ 鶏釜めし	赤ピーマンと玉ねぎのソテー
1	大根の甘酢漬け	ゴボウのピリ 辛サラダ	8	カリフラワーとウインナーのカレー煮	
_	ナスと麩の炒め煮	野菜の味噌煮込み		麩と野菜の煮物	豚肉ときのこの香草炒め
	白滝と人参のたらこ炒り			大根の酢漬	塩枝豆
	エネルギー 476kcal			エネルギー 544kcal	
月			月		
	<u>塩分 1.5g</u>			<u>塩分 1. 5g</u>	
	やわらかメンチカツ	鯖の生姜煮		豆腐ハンバーグ	豚キムチ
2		人参のきんぴら	0	平さやいんげん	****
2	切干とインゲンの煮物	エノキのナポリタン風	9		
	春雨と鶏肉の煮物	大根と竹輪の煮物		白菜と豚肉の柚子昆布	マカロニとツナの和風炒め
	枝豆のペペロンチーノ風			小松菜の辛子和え	キャベツの土佐煮
火	エネルギー 589kcal	エネルギー 552kcal	火	エネルギー 493kcal	
	塩分 2.5g		- 1	塩分 1.7g	
	鶏のカレー照煮込み	春野菜の豚肉炒め		ハヤシライス	赤魚の味噌煮
	きのこソテー		4.0		法蓮草
3		カリフラワーのピーナッツ味噌和え	10	オクラとコーンの炒め物	れんこんと人参の甘露煮
	菜の花とベーコンのパスタ				野菜炒め
	キャベツの酢漬け	白菜の梅しそマヨネーズ和え		わかめとパプリカの和え物	
水	エネルギー 507kcal		лk	エネルギー 510kcal	エネルギー 482kcal
	<u>塩分 1.9g</u>		٧,٧	塩分 2.8g	
	ブリの磯辺焼	鶏団子のケチャップ煮		ポテトコロッケ	鶏肉と野菜の塩麹炒め
	人参煮	うま塩キャベツ		ミックスソテー	
4	若芽とオクラの酢の物	切干大根とベーコンの煮物	11	ごぼう のごま酢和え	大根と竹輪のひじき煮
	白菜と鶏肉のとろみ煮	五色煮豆		春菊と豚肉の炒め物	
	竹輪のごま炒め	菜の花のおひたし		キャベツの漬物柚子風味	白滝と人参のたらこ炒り
木	エネルギー 547kcal	エネルギー 491kcal	木	エネルギー 571kcal	エネルギー 486kcal
<b>//</b>	塩分 1.7g	塩分 2.1g	//	塩分 2.1g	
	鶏の柚子胡椒炒め	赤魚のみぞれ煮		ブリのごま醤油焼	麻婆豆腐
		小松菜のおひたし		きのこソテー	
5	大根なます	人参のきな粉和え	12	野菜のおひたし	白菜のとろみ煮
	じゃが芋のそぼろあん	高野豆腐の卵とじ		大豆とキャベツのコンソメ煮	
	青菜のマヨネーズ和え	ひじき煮		きくらげとこんにゃくの佃煮	
	エネルギー 485kcal	エネルギー 479kcal	_	エネルギー 509kcal	エネルギー 483kcal
金	塩分 1.7g		金	塩分 1.9g	
	アジの幽庵焼	高菜チャーハン		照焼チキン	サワラの磯辺焼
	オクラのペペロンチーノ			小松菜のおひたし	人参のおかかサラダ
6	マカロニトマト 炒め	イカと白菜の中華煮	13	大根の酢醤油漬け	切干大根煮
	根菜と大豆の洋風煮	111 - 1211		きのこと玉ねぎの卵とじ	ナスと麩の炒め煮
	竹輪の辛子炒め	野菜のピーナッツ和え			さっぱりキャベツのレモン風味
	エネルギー 516kcal	エネルギー 496kcal		エネルギー 492kcal	エネルギー 478kcal
土	エネルマ 510KCar 塩分 1.8g		土	エネルイ 492KCar 塩分 1.9g	
	プレーンオムレツ	鶏肉のマーマレード煮		<u> メバルみりん焼</u>	えび団子の炊き合せ
	インゲンソテー	ふきのきんぴら		菜の花と錦糸玉子のおひたし	TO HI TO ME HE
7	白菜と挽肉のとろみ煮	おくらのとろろ和え	14	大豆と椎茸の煮物	若芽とパインの酢の物
•	れんこんの五目炒め煮	キャベツの麻婆あんかけ		じゃがいもとコーンのバター醤油	
	菜の花ときのこの和え物			野菜の三杯酢	人参のきんぴら
_	<u> </u>	エネルギー 479kcal	_	<u> </u>	エネルギー 479kcal
日	エネルギ 475kGal 塩分 1.7g		日	エネルギ 470kCal 塩分 1. 2g	
	<u>塩</u> 刀 1. /g	<u>-</u> 皿/」 1. Ug		- <u>ニ</u> ノ」 1. 2g	<u>地</u> 刀 1.0g

	昼食	タ 食		昼食	ター食		昼食	夕 食
	生姜焼き	アジのカレー焼		鶏の天ぷら	ミックスカレー		ポークチャップ	白身フライ
15	1 参しぜんまいのも 4 世	オクラのペペロンチーノ 切干大根のコンソメ 炒め	22	きくらげとこんにゃくの佃煮	厚揚げときのこのおろし煮	20	切干と 人参のハリ ハリ	頭こ、エレ 小松苺の老枷
13		切 一人 伝 の コン ファ か の	22	マカロニのペペロン炒め	<b>序物りとさめこのおうし</b> 想	29	切する 人参のハッハッ 五色煮豆	鶏ミンチと 小松菜の煮物 じゃが芋と人参のカレー炒め
	小松菜の柚子和え	昆布の佃煮		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	若芽とオクラの酢の物		菜の花ときのこの和え物	キャベツの土佐煮
月	エネルギー 481kcal	エネルギー 477kcal	月	エネルギー 482kcal	エネルギー 526kcal	月	エネルギー 495kcal	エネルギー 640kcal
	塩分 2.0g	塩分 1.7g	$\Box$	塩分 1.9g	塩分 2.0g	<i>–</i>	塩分 1.8g	
		治部風煮物		豚肉のおろし煮	肉団子の中華炒め		赤魚の煮付け	鶏のちゃんちゃん焼き
16	オニオンソテー 枝豆とコ <i>ー</i> ンのサラダ	キャベツの白ドレ和え	22	人参とコーンの和え物	菜の花の菜種和え	30	小松菜の辛子和え 白花豆煮	蒸し野菜の塩こうじ 和え
10	大根と竹輪の煮物	玉ねぎと高野豆腐の煮物	23		野菜の味噌煮込み	30	ロ10.50点 麩と大根の煮物	玉ねぎと高野豆腐の煮物
	ひじき煮	一夜漬		竹輪の辛子炒め	一夜漬		ひじきとベーコンの煮物	白滝と人参のたらこ炒り
火	エネルギー 468kcal	エネルギー 483kcal	火	エネルギー 575kcal	エネルギー 502kcal	火	エネルギー 486kcal	エネルギー 480kcal
	<u>塩分 1.6g</u>			塩分 1.9g			塩分 1.4g	<u>塩分 1.9g</u>
	やわらかハンバーグ 平さやいんげん	さば梅煮		鶏肉と野菜の甘酢炒め	ひじきと野菜の豆腐寄せ和風あん インゲンソテー			
17	フレンチマカロニ	大根と柚子の甘酢漬け	24	じゃが芋とコーンのコンソメ味				
	根菜と大豆の洋風煮	麩と野菜の煮物			キャベツの麻婆あんかけ			
	ふきのきんぴら	キャベツの土佐煮		さっぱりキャベツのレモン風味				
水	エネルギー 494kcal	エネルギー 521kcal	水	エネルギー 487kcal	エネルギー 486kcal			
	塩分 1.9g 豚肉と厚揚げの炒め物	塩分 1.5g えびカツ		塩分 1. 7g オニオンソースハンバーグ				
	からて 字物() ひがめが	キャベツソテー		オクラのペペロンチーノ	人参のきんぴら			
18	キャベツと蒸し鶏のおかかドレッシング	<b>豚挽き肉と切干大根の煮物</b>	25		切干大根の酢の物			
		味噌ジャガ煮		肉野菜煮込み	大豆とキャベツのコンソメ煮			
		枝豆とコーンのバター風味		大根の酢醤油漬け	菜の花とツナの辛子和え			
木	エネルギー 520kcal	エネルギー 488kcal	木	エネルギー 506kcal	エネルギー 510kcal			
	塩分 1.9g 肉団子の柚子風味野菜あん			<u>塩分 1.9g</u> ハムカツ	塩分 1.8g 牛肉と竹の子入り春雨炒め			
	四日107個122070	インゲンと人参のグラッセ		法蓮草のおひたし	THE 10 1 X 9 THIS W			
19	若芽としらすのおひたし	白花豆煮	26		キャベツの白ドレ和え		医唇色 / フ舎 らね	これ会のブロ辛バブゼ
		れんこんの五目炒め煮		マカロニのコーンクリーム煮			医療食・ムース食・やわり	のが良のこ用息がこさ
	人参しりしり	キャベツの酢漬け		ひじき煮	ふきの含め煮	い	ます。普段のお食事が食べ	べにくくなったと感じま
金	エネルギー 477kcal 塩分 1.9g	エネルギー 493kcal 塩分 1.6g	金	エネルギー 543kcal 塩分 1.7g	エネルギー 541kcal 塩分 1.8g	1	たら、お気軽にご相談くナ	~1.\
	ます白糀焼	ヤンニョムチキン風			ポークジンジャー			
	うま塩キャベツ	赤ピーマンと玉ねぎのソテー		人参グラッセ			ご飯を無料でお粥に変更で	できます。
20		たたきごぼう	27	カリフラワーの甘酢漬け	さつま芋と切干大根の煮物		これで加州でも別別で父父	
	豚肉と小松菜の中華春雨煮			豆腐としめじのとろみ煮			お弁当の配達時に安否確認	<b>認もいたします まし</b>
	<b>マカロニのたまご味噌マヨ</b> エネルギー 500kcal	<b>切十大根としらすの煮物</b> エネルギー 527kcal		<b>菜の花のごま味噌和え</b> エネルギー 555kcal	<u>枝豆と人参のあっさり煮</u> エネルギー 474kcal	_		
土	エイルギー 500kcar 塩分 1.4g		土	エベルヤー 555kcar 塩分 2.0g		も	の場合は、ご家族や担当な	アマネジャーへご連絡
	ロールキャベツの白味噌仕立て	サワラのごま醤油焼			根菜入りハンバーグ	1.5	たします。	
21	人参煮	小松菜の辛子和え		ミックスソテー	赤ピーマンと玉ねぎのソテー		1C U A 9 0	
		大根のマヨネーズ和え	28		大根とひじきの煮物			
	イカとじゃが芋の煮物 金時豆煮	野菜炒め 白滝と人参のたらこ炒り		菜の花とベーコンのパスタ 野菜の三杯酢	油揚げの玉子とじ 一夜漬			
_	<u><b>立守豆</b> </u>	日准と入参のたらこがり エネルギー 486kcal		<b>野来の二个時</b> エネルギー 516kcal	<u>一夜頃</u> エネルギー 491kcal			
日	エポルー 475Kcar 塩分 1.8g			エネルイ 576Kcar 塩分 1.7g				