

2025年4月 ランチメニュー



15日(火)	16日(水)	17日(木) 野点	18日(金)
・鶏のからあげ (とり肉・小麦粉・にんにく・しょうが) ・レタス ・マカロニサラダ (マカロニ・きゅうり・人参・卵) ・スープ (キャベツ・コーン) ・ごはん ・フルーツ ・牛乳	・白身魚のフライ (白身魚・小麦粉・パン粉) ・千切りキャベツ ・切干大根とゆめ煮 (切干・人参・油あげ・ちくわ) ・みそ汁 (新玉ねぎ・わかめ) ・ごはん ・乳酸ドリンク	・麻婆豆腐 (豆腐・ひき肉・ねぎ) ・三色ナムル (もやし・人参・小松菜) ・中華スープ (春雨・卵) ・ごはん ・フルーツ ・牛乳	・カレーライス (豚肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ) ・春雨マヨネーズサラダ (春雨・きゅうり・人参・卵) ・スープ (ほうれん草・コーン) ・フルーツ ・牛乳
21日(月)	22日(火) お菓子づくり	23日(水) 誕生会	24日(木) 父母会
・ピラフ (玉ねぎ・人参・ピーマン・パプリカ) ・春キャベツとコーンのサラダ (キャベツ・人参・きゅうり・コーン) ・ウインナーソテー ・スープ (新じゃが・卵) ・フルーツ ・牛乳	・チキンカツ (とり肉・小麦粉・パン粉) ・千切りキャベツ ・スパゲティサラダ (スパゲティ・きゅうり・人参・卵) ・みそ汁 (豆腐・わかめ) ・ごはん ・フルーツ・牛乳	・魚差わかめごはん (魚・わかめ・ごま) ・新じゃがのそぼろ煮 (新じゃが・人参・ひき肉) ・みそ汁 (大根・油あげ) ・乳酸ドリンク	・肉団子甘酢あん (ひき肉・人参・ねぎ・卵) ・レタス ・もやしサラダ (もやし・きゅうり・人参・かにかま) ・中華スープ (ニラ・卵) ・ごはん ・フルーツ・牛乳
25日(金)	28日(月)	今年度のテーマ 昭和のお惣菜 時代の流れと共に消えていきそうなおそうざいの味を伝えていくのも 私たち大人の役目。味覚を通して記憶に残ってくれたらと思います。 皆さんの懐かしい思い出の味などがありましたら ランチ室までお知らせくださると嬉しいです。	
・スパゲティミートソース (ひき肉・玉ねぎ・人参・トマト缶) ・ブロッコリーと玉子のサラダ (ブロッコリー・きゅうり・人参・卵) ・スープ (キャベツ・コーン) ・フルーツ ・牛乳	・豚肉のしょうが焼き (豚肉・玉ねぎ・しょうが) ・レタス ・キャベツときゅうりのサラダ (キャベツ・きゅうり・人参・ごま) ・みそ汁 (豆腐・ねぎ) ・ごはん ・フルーツ・牛乳		



今年度のテーマ 昭和のお惣菜

時代の流れと共に消えていきそうなおそうざいの味を伝えていくのも
私たち大人の役目。味覚を通して記憶に残ってくれたらと思います。

皆さんの懐かしい思い出の味などがありましたら
ランチ室までお知らせくださると嬉しいです。

《例》

- ・きんぴらごぼう
- ・ごま和え
- ・卵の花
- ・酢のもの
- ・五目豆
- ・揚げ豆腐 など