

2024年4月



献立予定表



びあはーと市が尾

	1日 月曜日	2日 火曜日	3日 水曜日	4日 木曜日	5日 金曜日	6日 土曜日	7日 日曜日
朝食和食	ひき肉と野菜の玉子とじ おさつサラダ 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	ハムエッグ カリフラワーのお浸し 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	豆腐のそぼろあん掛け しらすおろし 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	肉団子の煮物 ポテトサラダ 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	ベーコンとじゃが芋の玉子焼き アスパラのピーナッツ和え 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	イカ団子の煮物 キャベツのお浸し 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	あさりの玉子とじ ハムサラダ 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳
朝食洋食	ひき肉と野菜の玉子とじ おさつサラダ ジャム パン スープ 牛乳	ハムエッグ カリフラワーのマヨ和え ジャム パン スープ 牛乳	豆腐グラタン じゃこサラダ ジャム パン スープ 牛乳	肉団子と野菜のスープ煮 ポテトサラダ ジャム パン スープ 牛乳	スパニッシュオムレツ アスパラのマリネ ジャム パン スープ 牛乳	イカ団子のコンソメ煮 キャベツのレモン和え ジャム パン ポタージュ 牛乳	クラムチャウダー 野菜サラダ サンドイッチ スープ 牛乳
昼食	カニピラフ クリームコロッケ グリーンサラダ スープ 果物 	鶏唐揚げ 大根のカニあんかけ ごま豆腐 ご飯 すまし汁 果物 	白身魚のマスタード焼き ベーコンと茸のソテー コーンサラダ ご飯 スープ 果物 	月見そば 小エビと野菜のかき揚げ 蕪の浅漬け 果物 	鱈の煮付け 卵の花 三色和え ご飯 味噌汁 果物 	芙蓉蟹 春巻き 中華サラダ ご飯 中華スープ 果物 	マトウ鯛の梅おかか焼き 南瓜の煮物 大根のたらこ和え ご飯 すまし汁 果物 
おやつ	杏仁豆腐	チーズケーキ	まんじゅう	シフォンケーキ	みかんゼリー	どら焼き	スイートポテト
夕食	和風おろしハンバーグ 揚げ茄子 もやしの錦糸和え ご飯 味噌汁	鰯の生姜煮 焼きビーフン ほうれん草の磯和え ご飯 味噌汁	豚肉と里芋の煮物 きくらげと玉子の炒め物 キャベツのクルミ和え ご飯 味噌汁	カレイの照り焼き 青梗菜の炒め物 ワカメとかまぼこの和え物 ご飯 すまし汁	豚肉の生姜焼き 里芋の煮付け 小松菜の山葵和え ご飯 味噌汁	サーモンムニエル ブロッコリーのフリッター トマトサラダ ご飯 スープ	蒸し鶏胡麻ソースかけ がんもの含め煮 焼き茄子 ご飯 味噌汁
1日分	エネルギー:1598 タンパク:57.8 食塩相当量:10.6	エネルギー:1676 タンパク:67.4 食塩相当量:10.0	エネルギー:1697 タンパク:70.7 食塩相当量:10.8	エネルギー:1690 タンパク:69.3 食塩相当量:13.8	エネルギー:1585 タンパク:66.9 食塩相当量:12.4	エネルギー:1598 タンパク:65.3 食塩相当量:10.1	エネルギー:1649 タンパク:73.1 食塩相当量:10.4

※栄養価の表示は一日分の総合計数になります。

※仕入れの都合により、献立を変更せざるを得ない場合がございますので予めご了承願います。

※写真はイメージになります。実物と異なる場合がございますのでご了承願います。

2024年4月



献立予定表



びあはーと市が尾

	8日 月曜日	9日 火曜日	10日 水曜日	11日 木曜日	12日 金曜日	13日 土曜日	14日 日曜日
朝食和食	照り焼きつくね コーンサラダ 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	オムレツ アスパラのピーナツあえ 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	厚揚げの煮物 小松菜の土佐和え 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	目玉焼き レタスとツナの和え物 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	ウインナーソテー オクラの梅肉あえ 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	だし巻き卵 マカロニサラダ 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	肉じゃが 二色浸し 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳
朝食洋食	つくねのチーズ焼き コーンサラダ ジャム パン スープ 牛乳	オムレツ アスパラのサラダ ジャム パン スープ 牛乳	ポークビーンズ 小松菜ドレッシングかけ ジャム パン スープ 牛乳	目玉焼き ツナサラダ ジャム パン スープ 牛乳	ウインナーソテー オクラのサラダ ジャム パン スープ 牛乳	イタリアンオムレツ マカロニサラダ ジャム パン スープ 牛乳	洋風肉じゃが ほうれん草のサラダ ロールサンド ポタージュ 牛乳
昼食	ハヤシライス 海老と春野菜のソテー 彩り野菜のマリネ スープ 果物 	牛肉コロッケ 切干大根の煮物 いんげんゴマ和え かやくごはん 味噌汁 果物 	ハンバーグ さつまいものレモン煮 コールスローサラダ ご飯 スープ 果物 	きつねうどん 里芋のそぼろあん 菜花のお浸し 果物 	茹で豚梅ソース 揚げだし豆腐 しらすの酢の物 菜飯 味噌汁 果物 	カジキのトマトソース スナップエンドウのソテー 野菜サラダ ご飯 スープ 果物 	フライ盛り合せ 高野豆腐の含め煮 いんげんのお浸し ご飯 すまし汁 果物 
おやつ	カステラ	プリン	ショコラケーキ	クレープ	薄皮まんじゅう	コーヒーゼリー	エクレア
夕食	鯖の竜田揚げ 茄子の味噌炒め ほうれん草のお浸し ご飯 すまし汁	回鍋肉 シュウマイ もやしのナムル ご飯 中華スープ	赤魚のみぞれ煮 レンコンの胡麻炒め ワカメとカニカマの酢の物 ご飯 味噌汁	タンドリーチキン 茸のフラン アボカドサラダ ご飯 スープ	白身魚の南部焼き 金平ごぼう 青菜の辛し和え ご飯 すまし汁	鶏肉の細切り炒め 五目豆 キャベツの塩昆布和え ご飯 味噌汁	黄金カレイの生姜煮 焼きビーフン 大根のしそ和え ご飯 味噌汁
1日分	エネルギー:1690 タンパク:69.0 食塩相当量:10.4	エネルギー:1702 タンパク:70.4 食塩相当量:10.3	エネルギー:1637 タンパク:63.6 食塩相当量:10.4	エネルギー:1675 タンパク:69.0 食塩相当量:9.1	エネルギー:1691 タンパク:70.0 食塩相当量:10.3	エネルギー:1617 タンパク:69.7 食塩相当量:9.7	エネルギー:1599 タンパク:68.5 食塩相当量:10.7

※栄養価の表示は一日分の総合計数になります。

※仕入れの都合により、献立を変更せざるを得ない場合がございますので予めご了承願います。

※写真はイメージになります。実物と異なる場合がございますのでご了承願います。

2024年4月



献立予定表



びあはーと市が尾

	15日 月曜日	16日 火曜日	17日 水曜日	18日 木曜日	19日 金曜日	20日 土曜日	21日 日曜日
朝食和食	海老つみれの炊合せ 玉ねぎのおかか和え 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	炒り玉子 アスパラのゴママヨ和え 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	巣ごもり玉子 もやしのゆかり和え 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	豚肉と大根の煮物 かぼちゃサラダ 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	厚焼き玉子 ごぼうとツナの和え物 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	和風ロールキャベツ 春雨サラダ 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	海老と野菜の炒め物 おさつサラダ 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳
朝食洋食	海老つみれのコンソメ煮 オニオンサラダ ジャム パン スープ 牛乳	スクランブルエッグ アスパラのゴママヨ和え ジャム パン ポタージュ 牛乳	ポーチドエッグ グリーンサラダ ジャム パン スープ 牛乳	豚肉のポトフ かぼちゃサラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳	ハムとチーズのキッシュ ごぼうとツナのサラダ ジャム パン スープ 牛乳	ロールキャベツ 春雨サラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳	海老と野菜の炒め物 おさつサラダ サンドイッチ スープ 牛乳
昼食	オムライス ブロッコリーとハムのグ ラタン 蕪のマリネ スープ 果物 	鶏肉の黒酢炒め 茄子の翡翠煮 オクラのおろし和え ご飯 味噌汁 果物 	バースデイ	スパゲッティ・ミート ソース ポテトのチーズ焼き アスパラサラダ スープ 果物 	白身魚のパン粉焼き アスパラベーコンソテー コーンサラダ ご飯 スープ 果物 	牛肉と野菜の味噌煮 じゃが芋のカレー炒め 小松菜のお浸し ご飯 すまし汁 果物 	鮭の塩焼き さつま揚げの煮物 青菜のピーナッツ和え ご飯 味噌汁 果物 
おやつ	バームクーヘン	黒糖まんじゅう	お誕生日ケーキ	オレンジケーキ	オムレットケーキ	たい焼き	青りんごゼリー
夕食	豚肉のブルコギ風 じゃが芋の甘辛炒め 野菜の塩昆布和え ご飯 味噌汁	赤魚のブイヤーベース風 小松菜とエリンギ炒め れんこんサラダ ご飯 スープ	牛焼肉 ごぼうのおかか煮 じゃこの酢の物 ご飯 すまし汁	鱸の揚げだし ひじきの炒り煮 キャベツのお浸し かやくごはん 味噌汁	鶏肉オイスターソース炒 カニシューマイ もやしのナムル ご飯 中華スープ	鱈の柚庵焼き 筍のピリ辛煮 二色なます ご飯 味噌汁	ミートローフ 春野菜のガーリック炒め グリーンサラダ ご飯 スープ
1日分	エネルギー:1692 タンパク:73.5 食塩相当量:10.7	エネルギー:1674 タンパク:63.2 食塩相当量:8.6	エネルギー:1669 タンパク:62.9 食塩相当量:10.3	エネルギー:1655 タンパク:65.5 食塩相当量:10.5	エネルギー:1681 タンパク:68.0 食塩相当量:9.8	エネルギー:1618 タンパク:68.2 食塩相当量:10.4	エネルギー:1642 タンパク:78.1 食塩相当量:10.0

※栄養価の表示は一日分の総合計数になります。
 ※仕入れの都合により、献立を変更せざるを得ない場合がございますので予めご了承願います。
 ※写真はイメージになります。実物と異なる場合がございますのでご了承願います。

2024年4月



献立予定表



びあはーと市が尾

	22日 月曜日	23日 火曜日	24日 水曜日	25日 木曜日	26日 金曜日	27日 土曜日	28日 日曜日
朝食和食	筑前煮 小松菜とコーン辛子マヨ 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	目玉焼き 焼きナス 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	つくねの照り焼き 花野菜サラダ 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	炒り玉子 ポテトサラダ 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	ウインナーと野菜の旨煮 アスパラの辛子和え 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	ベーコンじゃが芋玉子焼 グリーンサラダ 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	野菜つみれの炊合せ キャベツの塩昆布和え 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳
朝食洋食	チキンのクリーム煮 コーンサラダ ジャム パン スープ 牛乳	目玉焼き 茄子のマリネ ジャム パン スープ 牛乳	つくねのチーズ焼き 花野菜サラダ ジャム パン スープ 牛乳	スクランブルエッグ ポテトサラダ ジャム パン スープ 牛乳	ウインナーポトフ アスパラサラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳	スパニッシュオムレツ グリーンサラダ ジャム パン スープ 牛乳	野菜つみれのトマト煮 コールスローサラダ ロールサンド ポタージュ 牛乳
昼食	ちらし寿司 里芋の煮っころがし しらすおろし すまし汁 果物 	カレーの煮付け 蕪の海老あんかけ 胡瓜の梅肉あえ ご飯 味噌汁 果物 	牛肉豆腐 レンコンの胡麻炒め 長いもの磯和え ご飯 すまし汁 果物 	醤油ラーメン 焼き餃子 菜花の辛し和え 果物 	鶏肉の柚子胡椒焼き さつま芋のレモン煮 ワカメと長ネギのぬた ゆかりご飯 すまし汁 果物 	海老の天婦羅 五目煮豆 錦糸和え ご飯 すまし汁 果物 	豚肉のみぞれ煮 ニラ玉 オクラの生姜和え ご飯 味噌汁 果物 
おやつ	レモンケーキ	もみじ饅頭	抹茶カステラ	マンゴープリン	まんじゅう	ドーナツ	シュークリーム
夕食	メバルの粕漬け焼き ひじきの炒り煮 青菜のお浸し ご飯 味噌汁	鶏肉のくわ焼き 里芋の煮っころがし しらすおろし ご飯 すまし汁	太刀魚の照り焼き 切り昆布煮 ほうれん草のお浸し ご飯 味噌汁	豚肉の生姜焼き ごぼうのおかか煮 インゲンのごま和え ご飯 味噌汁	白身魚のムニエル ベーコンと茸のソテー 盛り合せサラダ ご飯 スープ	牛肉のしぐれ煮 春雨の炒め物 小松菜のお浸し ご飯 味噌汁	鯖の塩焼き 里芋の田楽みそ 茄子と茸の和え物 ご飯 すまし汁
1日分	エネルギー:1588 タンパク:61.1 食塩相当量:10.5	エネルギー:1567 タンパク:69.8 食塩相当量:10.8	エネルギー:1673 タンパク:65.2 食塩相当量:10.0	エネルギー:1581 タンパク:64.2 食塩相当量:11.4	エネルギー:1648 タンパク:59.5 食塩相当量:10.4	エネルギー:1663 タンパク:66.6 食塩相当量:10.7	エネルギー:1637 タンパク:70.5 食塩相当量:10.9

※栄養価の表示は一日分の総合計数になります。

※仕入れの都合により、献立を変更せざるを得ない場合がございますので予めご了承ください。

※写真はイメージになります。実物と異なる場合がございますのでご了承ください。

2024年4月



献立予定表



ぴあはーと市が尾

	29日 月曜日	30日 火曜日
朝食和食	肉団子と野菜の甘辛煮 白菜の胡麻和え 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳	だし巻き玉子 ブロッコリーおかか和え 佃煮 ご飯 味噌汁 牛乳
朝食洋食	肉団子と野菜コンソメ煮 彩り野菜のマリネ ジャム パン ポタージュ 牛乳	オムレツ ブロッコリーサラダ ジャム パン スープ 牛乳
昼食	ビーフカレー ハムサラダ 福神漬け スープ 果物 	メバルの煮付け 湯豆腐のアオサあん ささ身と胡瓜の梅肉あえ ご飯 すまし汁 果物 
おやつ	ヨーグルトムース	人形焼き
夕食	海老カツ ピーマンとじゃこ炒め物 青梗菜のお浸し ご飯 味噌汁	チーズハンバーグ レンコンの胡麻炒め トマトサラダ ご飯 スープ
1日分	エネルギー:1653 タンパク:58.5 食塩相当量:10.9	エネルギー:1605 タンパク:74.0 食塩相当量:10.7



※栄養価の表示は一日分の総合計数になります。
 ※仕入れの都合により、献立を変更せざるを得ない場合がございますので予めご了承願います。
 ※写真はイメージになります。実物と異なる場合がございますのでご了承願います。