

2025年04月 月間献立表（昼食）
（湯川デイ）

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
		1日 赤飯 赤魚の粕漬焼き 昆布の煮物 キャベツの浅漬け風 味噌汁 みかん缶	2日 けんちんうどん おにぎり 人参シリシリ もずく酢 フルーツヨーグルト	3日 ★お花見御膳 桜御飯 エビフライ 切干大根煮 ポテサラダ(卵) 吸物 いちご 	4日 ごはん 肉野菜炒め 丸天の煮物 なます 味噌汁 パイ缶	5日 カレーピラフ 漬物(福神漬) クリームコロッケ カニカマサラダ わかめスープ 青りんごゼリー 
6日 	7日 ごはん 白身魚のタルタル焼き 南瓜そぼろ煮 イグツ白和え 吸物 パイ缶	8日 ごはん 肉団子の酢豚風 白菜の煮浸し スパサラ 吸物 洋梨缶 	9日 ごはん 白身魚の柚子味噌焼き 大根かあん 杓うと姫竹の和え物 かき卵汁 みかん缶	10日 チャンポン おにぎり 茄子のじゃこ煮 煮豆 レアチーズ風ムース 	11日 ごはん つくね煮(鶏ツネ) ナポリタン ブロッコリー-青ズリドレ 味噌汁 杏仁豆腐 	12日 ごはん 白身フライ じゃが芋の煮物 かりん粉-ゆかり和 味噌汁 フルーツ缶
13日 	14日 ごはん 牛丼 春雨サラダ けんちん汁 バナナ 	15日 ごはん 鱈の焼き南蛮漬け 大根と竹輪煮 杓う草お浸し 味噌汁 パイ缶	16日 ごはん ホイコーロー 五目豆(角天) ブロッコリー-サラダ(ごま) 吸物 黄桃缶 	17日 ごはん 麻婆風春雨 里芋ごま味噌か みぞれ和え かき卵汁 抹茶プリン	18日 きつねそば おにぎり ツツカ芋煮物(炒) しらす和え オレンジ 	19日 ごはん 鮭のマヨネーズ焼き 卵の花 イグツごま和え 味噌汁 洋梨缶
20日 	21日 ごはん メンチカツ 加太大根(赤シ) スパサラ 味噌汁 パイ缶 	22日 ごはん 鯖の味噌煮 さつま芋の甘煮 ビツキと豆のサラダ 味噌汁 みかん缶	23日 ごはん (キーマカレー) 漬物(福神漬) 大根とツツカ コンソメスープ ヨーグルト	24日 ごはん 鯖の幽庵焼き れんこん煮物 胡瓜の中華和え 味噌汁 フルーツ缶	25日 ごはん 豚肉のごまだれ炒め 昆布の煮物 もやしのポン酢和え 味噌汁 みかん缶	26日 ごはん 親子丼 茄子の金平風煮 吸物 いちご 
27日 	28日 かしわうどん おにぎり 里芋柚子味噌か オクラの梅肉和え 杏仁豆腐	29日 ★パンメニュー バターロール ハンバーグ 海鮮マリネ 白菜のクリームスープ 水羊羹 	30日 ごはん 鮭の照り焼き ナポリタン ブロッコリー-サラダ(ごま) 味噌汁 バナナ 	北九州市の食べ物と言えば！？ ・ぬか炊き（江戸時代 小笠原藩の保存食だったと言われています） ・関門だこ（関門海峡の速い海流にもまれて育ち、足が太くて短く、吸盤が足の先までついて身がしまっています） ・焼うどん（1945年発祥、戦後の食糧難の頃、焼きそば麺の代用品として干しうどんを使った物が始まり） ・焼カレー（門司港の和食店が発症と言われ、土鍋にカレーライスを注いでグラタン風に焼いた物が始まり） ・合馬のたけのこ（日本一の竹林面積を誇る北九州合馬は全国でも知られるたけのこの名産地）		