



# 令和7年 4月 デイサービス献立表



※印は昼食のみのエネルギー表示 ☆食材の都合により、メニューが変更になる場合がありますのでご了承ください☆

月	火 1	水 2	木 3	金 4	土 5
 4月29日は 「昭和の日」 「激動の日々を経て 復興を遂げた昭和の 時代を顧み、国の将 来に思いをいたす」 として、国民の祝日に 定められました。	桜ちらし寿司 春の炊き合わせ あおさのみそ汁 フルーツ 	ご飯 カニクリーム コロッケ 五目大豆煮 キャベツの昆布和え みそ汁 フルーツ	ご飯 てりやきチキン 切り干し大根の煮物 ブロッコリーの サラダ みそ汁 フルーツ	ご飯 肉豆腐 温泉卵 ほうれん草のお浸し フルーツ 	ご飯 鯖の幽庵焼き 春雨と野菜の炒め物 甘酢大根 みそ汁 フルーツ
	紅白まんじゅう 669kcal	スイスロール 735kcal	抹茶ようかん 646kcal	バームクーヘン 621kcal	あんまん 579kcal
	7	8	9	10	11
ハヤシライス 大根サラダ フルーツ寒天 	ご飯 マーボ豆腐 さつま芋の煮物 ばんさんす フルーツ	ご飯 鯖の味噌煮 大根の煮物 南瓜サラダ すまし汁 フルーツ	赤飯  てんぷら がんもと ふきの煮物 赤だし フルーツ	ご飯 塩ラーメン 焼きギョーザ ミモザサラダ フルーツ 	ご飯 鶏肉の マスタード焼き 高野豆腐の含め煮 ほうれん草のごま和え みそ汁 フルーツ
ケーキ 678kcal	ケーキ 728kcal	ケーキ 769kcal	ケーキ 786kcal	ケーキ 794kcal	ケーキ 728kcal
14	15	16	17	18	19
たけのご飯 ポテトコロッケ なばなのお浸し すまし汁 フルーツ 	ご飯 豚肉の焼肉 豆腐サラダ きのこ汁 フルーツ	~静岡県のご当地メニュー~ ご飯 桜エビ 焼きそば  五目白和え わかめスープ フルーツ	ご飯 鶏肉のさっぱり煮 こんにゃくのきんぴら ポテトサラダ みそ汁 フルーツ	ご飯 鯖の山椒焼き 南瓜の含め煮 なます みそ汁 フルーツ	ご飯 カレイのから揚げ おろしポン酢 かぶのあんかけ いんげんのみそ和え すまし汁 フルーツ
おたのしみおやつ ※539kcal	あられ茶 701kcal	薄皮まんじゅう 650kcal	たこ焼き 742kcal	おやつレク ※570kcal	黒糖まんじゅう 626kcal
21	22	23	24	25	26
ご飯 鶏肉の 野菜あんかけ ひじきの炒り煮 ナムル みそ汁 フルーツ 	ご飯 マスの みそマヨネーズ焼き 関東煮 わかめの酢の物 すまし汁 フルーツ	ご飯 親子煮 厚揚げの生姜しょうゆ 野菜のごま和え すまし汁 フルーツ	わかめご飯 とろろそば たけのこと 大根の土佐煮 もやしのからし和え フルーツ	ご飯 鯆の南蛮漬 豆腐団子の甘酢あん 小松菜と 油揚げの和え物 みそ汁 フルーツ	ポーク カレーライス コールスローサラダ フルーツあんみつ 
いちごゼリー 609kcal	利休まんじゅう 569kcal	水ようかん 631kcal	ぜんざい 676kcal	パウンドケーキ 680kcal	シュークリーム 763kcal
28	29	30	日本には春夏秋冬の季節があり、その季節ごとに採れる食べごろの野菜のことを「旬の野菜」と呼びます。旬の野菜は、その季節に体が必要とする栄養を蓄えており、最も美味しい時期でもあります。 <b>旬の野菜 たけのこ</b> 国内で食用たけのこのほとんどは孟宗竹(もうそうちく)という種類で、地下茎から出た若芽部分にあたります。たけのこは収穫後時間とともにえぐみが増すので、できるだけ早めに下ゆでをするのがポイントです。下ゆでしたあとは、若竹煮や土佐煮、たけのご飯、天ぷらなど、春ならではの味覚を楽しみましょう。		
ご飯 メバルの煮付け 筑前煮 スパゲッティサラダ みそ汁 フルーツ	ご飯 豚肉のしゃぶしゃぶ おろしポン酢 ツナと じゃが芋の煮物 キャベツのゆかり和え みそ汁 フルーツ	いなり寿司 かけうどん 野菜の天ぷら フルーツ 			
どら焼き 759kcal	カステラ 701kcal	レモンケーキ 711kcal			

今月から全国のご当地メニューを紹介させていただきます。



今月のご当地メニュー

16日(水) 静岡県のご当地メニュー「桜エビ焼きそば」を提供予定です。