

# 令和8年 4月分 献立予定表

栄養課

月	火	木	金	土
		<b>2日</b> (569kcal 塩分3.3g)	<b>3日</b> (538kcal 塩分2.3g)	<b>4日</b> (537kcal 塩分2.4g)
		豆ごはん・豚肉の薬味焼き 和え物 小皿・味噌汁 果物	魚の塩焼き 和え物 小皿・豚汁 果物	ミートボールのスパイシー煮 サラダ 小皿・味噌汁 果物
<b>6日</b> (585kcal 塩分3.2g)	<b>7日</b> (540kcal 塩分3.2g)	<b>9日</b> (542kcal 塩分3.1g)	<b>10日</b> (530kcal 塩分3.0g)	<b>11日</b> (541kcal 塩分3.4g)
おもてなし食 春のサンドイッチの 行楽弁当です お楽しみに! 	豚肉の炒め物 和え物 小皿・味噌汁 ヨーグルト	酢鶏 サラダ 小皿・スープ 果物	信田袋の炊き合わせ 和え物 小皿・味噌汁 果物	魚のカルシウムソテー 煮物 小皿・味噌汁 果物
<b>13日</b> (432kcal 塩分3.3+g)	<b>14日</b> (525kcal 塩分2.7g)	<b>16日</b> (540kcal 塩分2.0g)	<b>17日</b> (499kcal 塩分2.8g)	<b>18日</b> (526kcal 塩分2.9g)
魚の甘酒焼き 煮物 小皿・味噌汁 果物	魚の木の子味噌焼き 卵の花炒り 小皿・お吸い物 果物	煮込みハンバーグ サラダ 小皿・スープ 果物	握り寿司 甘味噌かけ がり・煮豆・お吸い物 果物	魚と豆腐の炒め物 煮物 小皿・味噌汁 ヨーグルト
<b>20日</b> (536kcal 塩分3.1g)	<b>21日</b> (504kcal 塩分2.5g)	<b>23日</b> (534kcal 塩分2.6g)	<b>24日</b> (529kcal 塩分3.2g)	<b>25日</b> (540kcal 塩分1.5g)
魚のトマトソテー サラダ 小皿・味噌汁 果物	鶏の照り焼き サラダ 小皿・味噌汁 果物	魚のマヨネーズ焼き 煮物 小皿・味噌汁 果物	豚すき煮 和え物 小皿・味噌汁 ヨーグルト	チキンライス サラダ 小皿・スープ 果物
<b>27日</b> (542kcal 塩分3.1g)	<b>28日</b> (516kcal 塩分3.4g)	<b>30日</b> (520kcal 塩分3.0g)		
鶏の味噌焼き 卵とじ 小皿・味噌汁 果物	たけのこご飯 揚げ物 小皿・味噌汁 果物	魚の蒲焼 和え物 小皿・味噌汁 ヨーグルト		

仕入れの都合により、献立を変更することがありますのでご了承。

桜の花が舞い散る春たけなわの時季。花見はもともと春の農作業に先立って豊作を

祈願して行われていたもので、桜を観ながら持ち寄ったお酒やご馳走で、宴を催しました。

