

2025年

きんもくせい4月のメニュー

月	火	水	木	金
	1	2	3	4
	蓮根のしそつくね きゅうりとザーサイ 炒め	鮭の和風ジャーマン ポテト 水菜と厚揚げの 煮浸し	ロールキャベツ アボガドの海苔和え	小松菜と厚揚げの ツナみそ炒め 油揚げとシラスの みぞれスープ
7	8	9	10	11
鮭の塩こうじ漬け 貝たくさん サンラータン	トマトと牛肉こまの 玉ねぎ炒め 青菜のおひたし	海老とそら豆の 揚げ春巻き 刻みひたしトマト	鶏カツレツのキュウイ と胡瓜のソースかけ ポテトサラダ	たけのこごはん ぶりの照り焼き
14	15	16	17	18
肉野菜炒め ブロッコリーと 桜エビの和え物	海老焼売 チンゲン菜と カレーのお浸し	和風ハンバーグ 蒸しキャベツの シラスかけ	鱈とじゃがいもの 卵炒め バンバンジー	鶏肉の はちみつ味噌焼き サニーレタスと もやしのナムル
21	22	23	24	25
鶏肉のみぞれ煮 絹さやの炒め卵	サーモンの包み焼き イタリアンサラダ	春キャベツの春巻 切干大根の煮付け	フィッシュ & チップス ミモザサラダ	さつま芋と豚肉の かき揚げ しめじの酢味噌和え
28	29	30	* ランチのみ600円、 喫茶は別途100円です * ご利用は登録制となります 定員14名で先着順です	
海老とブロッコリーの ふんわり卵炒め ほうれん草と 切干大根のナムル	サクサク鶏天 小松菜と桜えびの 煮浸し	休所日		