

2024年 4月の食材メニュー（和みコース）

Aコース	1日 (月)
Bコース	2日 (火)
海鮮ぶっかけ丼 (ほたて)	
ほっこり大学いも	
鶏肉のピカタ	
国産大豆おから煮	

Aコース	3日 (水)
Bコース	4日 (木)
サケ塩焼	
もやしと小松菜のごま和え	
あさひ納豆国産極小粒	
チンジャオロース	
パッピーまんじゅう	

Aコース	5日 (金)
Bコース	6日 (土)
氷温造り銀ひらす生姜醤油煮	
中華うま煮 (醤油味)	
鶏から揚げのおろし和え	
尚仁沢名水絹豆腐	

Aコース	8日 (月)
Bコース	9日 (火)
真タラ煮付	
筍と菜の花のしんじょう	
濃厚デミグラスソースハンバーグ	
マカロニケチャップソテー	

Aコース	10日 (水)
Bコース	11日 (木)
氷温造りさばのおろし煮	
豆腐入り八宝菜	
国産鶏肉と野菜のバジル炒め	
焼ちくわいそべ天	

Aコース	12日 (金)
Bコース	13日 (土)
まん丸ねぎとろ	
なすのそぼろ煮	
角煮	
だしがきいた車麩煮	

Aコース	15日 (月)
Bコース	16日 (火)
おかずセット (油淋鶏)	
エビチリ	
国産ゴボウと人参のキンピラ	
国産小粒納豆	

Aコース	17日 (水)
Bコース	18日 (木)
ブリ照焼き	
雪室熟成じゃがいもの肉じゃがコロッケ	
国産豚肉の玉葱ソース	
Theうまみ たまごスープ	



Aコース	22日 (月)
Bコース	23日 (火)
ホキ香草焼	
三陸釜石産メカブ	
国産鶏肉のトマト煮	
辛子めんたいこ	

Aコース	24日 (水)
Bコース	25日 (木)
サワラ梅煮	
北の大豆きぬ豆腐	
とろ〜りチーズのミルフィーユカツ	
和風ツナクリームパスタ	

Aコース	26日 (金)
Bコース	27日 (土)
赤魚塩焼	
ごぼう入りふんわり肉詰めいなり煮	
牛丼の具	
鳴門産茎わかめやわらか煮	

