

			主菜	温かい副菜	冷たい副菜	アレルギー食材	肉の使用
4月1日	水						
4月2日	木						
4月3日	金						
4月4日	土						
4月5日	日						
4月6日	月	魚	タラの 竜田揚げ	こんにゃくと 厚揚げの照り煮	青菜ともやしの ごま和え	大豆、ごま	△
4月7日	火	肉	国産豚の 手毬シュウマイ	彩りピーマンの きんぴら	キャベツの 土佐和え	小麦、大豆、ごま	豚肉
4月8日	水	魚	アジの レモン揚げ	おいもの甘辛煮	三色野菜 のナムル	大豆、ごま	△
4月9日	木	肉	国産鶏もも肉の 甘辛チキン	キャベツの 味噌だれ焼き	春雨サラダ	大豆、ごま	鶏肉
4月10日	金	魚	サバの カレー粉揚げ	大根の煮物	人参サラダ	さば、大豆、ごま	△
4月11日	土						
4月12日	日						
4月13日	月	肉	国産鶏もも肉の 塩麹から揚げ	じゃがいもの おほか炒め	青菜の なめこ和え	大豆	鶏肉
4月14日	火	魚	タラの 竜田揚げ	筑前煮	梅酢和え	大豆	△
4月15日	水	肉	国産豚の唐揚げ ネギソース	なすの 味噌炒め	切干大根の 甘酢和え	大豆、ごま	豚肉
4月16日	木	魚	サバの 竜田揚げ	さつまいも オープン焼き	青菜の梅和え	さば、大豆、ごま	△
4月17日	金	肉	国産豚の ハンバーグ	なすの 揚げびたし	青菜の 炒め和え	小麦、大豆、ごま	豚肉
4月18日	土						
4月19日	日						
4月20日	月	魚	アジの カレー粉揚げ	こんにゃくと 厚揚げの照り煮	青菜ともやしの ごま和え	大豆、ごま	△
4月21日	火	肉	国産豚の しそ香るから揚げ	五目きんぴら	キャベツの 磯和え	大豆、ごま	豚肉
4月22日	水	魚	さばの味噌煮	おいもの甘辛煮	三色野菜 のナムル	さば、大豆、ごま	—
4月23日	木	肉	国産鶏もも肉の 甘辛チキン	糸昆布の煮物	切干大根と 小松菜のサラダ	大豆、ごま	鶏肉
4月24日	金	魚	サバの 竜田揚げ	キャベツの 味噌だれ焼き	春雨サラダ	さば、大豆、ごま	△
4月25日	土						
4月26日	日						
4月27日	月	肉	国産鶏むね肉の 韓国風チキン	大根の煮物	人参サラダ	大豆、ごま	鶏肉
4月28日	火	魚	アジの レモン揚げ	温野菜 塩麹バーニャ	豆苗とコーンの サラダ	大豆、ごま	△
4月29日	水						
4月30日	木	魚	ブリの照り焼き	彩りピーマンの きんぴら	キャベツの 土佐和え	大豆、ごま	—

※アレルギーについて：醤油は製造工程で「小麦」が含まれます。醤油に含まれる微量の小麦にも反応されるような重度の小麦アレルギーをお持ちの方は、安全のため、ご注文をお控えいただきますようお願いいたします。

△：魚のフライの揚げ油には、肉を揚げた油を使用する可能性があります。