

週間献立表

	4月1日 月曜日	4月2日 火曜日	4月3日 水曜日	4月4日 木曜日	4月5日 金曜日	4月6日 土曜日	4月7日 日曜日
朝食	和食 ご飯 しろ菜和え物 かぶのあんかけ 味噌汁	ご飯 豆腐のケチャップ炒め インゲンのドレ和え 味噌汁	ご飯 小松菜の和え物 金時豆 味噌汁	ご飯 炒り卵 青梗菜の和え物 味噌汁	ご飯 カリフラワーのソテー 青梗菜の華風和え 味噌汁	ご飯 オムレツ キノコの和え物 味噌汁	ご飯 野菜のスープ煮 春雨サラダ 味噌汁
	洋食 パン しろ菜和え物 果物 飲料	パン 豆腐のケチャップ炒め 果物 飲料	パン 小松菜の和え物 果物 飲料	ツイストパン 炒り卵 果物 飲料	パン カリフラワーのソテー 果物 飲料	パン オムレツ 果物 飲料	パン 野菜のスープ煮 果物 飲料
昼食	A ブリの漬け焼き	鯖の生姜煮	カレーチャーハン	豚肉の甘酢あん	兵庫グルメ ご飯 姫路おでん	八宝菜	千草焼き
	B 		変わり チャーハンの目 			塩豚うどん 	鶏肉と里芋の甘辛炒め 
	ブロッコリーソテー 白菜のポン酢和え すまし汁	パプリカのマリネ キャベツの煮浸し すまし汁	もやしのナムル 果物	きのこの炒めもの オクラの甘酢和え 味噌汁	だし巻き卵 ほうれん草のごま和え 味噌汁	かぶの炒め煮 春菊の昆布和え すまし汁	冬瓜の煮物 オクラの和え物 味噌汁
	* 麺類・カレー・シチュー・ハヤシライス等を選択された方には汁物はつきませんのでご了承ください。* 写真はイメージです。						
夕食	ご飯 玉子巻き寿司キンパ風(6個) 竹輪といんげんの炒め物 菜の花の和え物 味噌汁	ご飯 カニクリームコロッケ 大根の煮物 青梗菜のドレ和え 味噌汁	ご飯 カレーの煮付け 南瓜の煮物 ピーマンのうま塩和え コンソメスープ	ご飯 厚揚げとひき肉の炒め物 スナッパの炒め物 なすの和え物 すまし汁	ご飯 鯖の変わり揚げ あんかけ餃子 しろ菜の中華和え 中華スープ	ご飯 田舎散らし 大豆と昆布のうま煮 ごぼうサラダ 味噌汁	ご飯 豆腐のくずあん 蓮根のおかか煮 いんげんの和え物 すまし汁

仕入れの都合上、献立が変更する場合がございます。ご了承くださいませようよろしくお願い致します。

■4月1日はエイプリルフール■

エイプリルフールとは、4月1日だけは「罪のない嘘やいたずらで笑わせてもいい」という習慣のことです。日本では「嘘をついてもいい日」とよく言われますが、海外ではエイプリルフールの「嘘」は、ジョーク(joke=冗談)、トリック(trick=いたずら)、ブランク(prank=悪ふざけ)という単語で表現されます。ライ(lie=嘘)という言葉はマイナスイメージが強すぎ、あまり使われなようです。日本には、大正時代に欧米から伝わり、広く知られるようになり、新聞などで欧米の習慣として紹介されていたようです。

