

※お肉メイン、お魚メインから、毎日好きなお弁当をお選びください。※副菜は両方共通です。※お楽しみ弁当は、下部に詳細がございます。

第1週	4/1(月)	4/2(火)	4/3(水)	4/4(木)	4/5(金)
お肉メイン	かつとじ 海鮮ステーキ	牛すき煮 厚揚げのオイスター炒め	デミハンバーグ ☆キャベツとちくわの豚そぼろ炒め	焼きしゃぶ かぼちゃのいとし煮	鶏肉のピカタ にらともやしのとろみ炒め
お魚メイン	海鮮塩だれ炒め メンチカツ	マスのごま味噌焼き 厚揚げのオイスター炒め	ホキの香草焼き キャベツとちくわの豚そぼろ炒め	ブリ大根 かぼちゃのいとし煮	カレイの揚げ煮 にらともやしのとろみ炒め
共通副菜	シルバーサラダ ひじき煮 小松菜と油揚げの煮びたし うぐいす豆	チンジャオ牛蒡 ほうれん草のごま和え 焼売 フルーツ	笹がき牛蒡と肉のしぐれ煮 茄子の煮浸し イカ大根煮 きやらぶき	スパゲティサラダ 大豆の昆布煮 生姜とわかめの甘酢あえ 香の物	中華ハムサラダ 大根と挽肉のトマト煮 小松菜お浸し 香の物
お楽しみ弁当			桃中軒 鯛そぼろ弁当		桃中軒 あしたか牛すき焼き弁当

第2週	4/8(月)	4/9(火)	4/10(水)	4/11(木)	4/12(金)
お肉メイン	ブルコギ 海老カツ	肉団子のオイスター煮 白はんぺんフライ	鶏肉のきじ焼き 野菜と厚揚げの五目煮	豚肉の塩こうじ炒め 大根のかに風味あんかけ	チキンカツ トマトソース 厚揚げのそぼろ煮
お魚メイン	ホキのカラフルタルタル焼き 海老カツ	鯖のマリネ風 大根の鶏そぼろあんかけ	天ぷら 野菜と厚揚げの五目煮	アジフライ ポークビーンズ	☆鯖のごまだれ 厚揚げのそぼろ煮
共通副菜	そぼろきんぴら 小松菜と竹輪のごま和え 皮付きフライドポテト フルーツ	ひじきと大豆の煮もの チンゲン菜のナムル キャベツのチョレギ風サラダ 香の物	豚肉のオイスター炒め 厚焼き玉子 ハムマリネサラダ 杏仁豆腐	三角こんにゃく煮、竹輪煮 ブロッコリーチリマヨソースかけ 木の葉しんじょう 香の物	刻み昆布とじゃこのおかか和え 茄子の南蛮漬け 大根とハムのナムル 金時豆

第3週	4/15(月)	4/16(火)	4/17(水)	4/18(木)	4/19(金)
お肉メイン	鶏肉の甘酢あん 高野豆腐の煮物	厚揚げと豚肉の味噌生姜炒め 車麩の卵とじ	鶏肉の唐揚げ 大根とちくわの味噌煮	豚肉のレモン醤油炒め がんとふきの煮物	ハンバーグ さつまいもと糸昆布の煮物
お魚メイン	タラの梅マヨソース 高野豆腐の煮物	鯖の塩こうじ焼き 車麩の卵とじ	ホキの香味だれ 大根とちくわの味噌煮	アジの幽庵焼き がんとふきの煮物	ブリの磯辺竜田揚げ さつまいもと糸昆布の煮物
共通副菜	豚肉ときゃべつのうまだれ こんにゃくピリ辛煮 中華わかめ 香の物	さつまいもと蓮根の甘辛煮 チンゲン菜辛子和え 白菜の塩糀和え しそ昆布	クラムチャウダー 野菜炒め 茄子の煮浸し うぐいす豆	マカロニとウインナーのクリーム煮 沢庵入りキャベポテサラダ チキンロール フルーツ	オムレツ 蓮根牛蒡の一味マヨサラダ チンゲン菜とツナの煮浸し 香の物
お楽しみ弁当					ふじ膳 お楽しみ弁当

第4週	4/22(月)	4/23(火)	4/24(水)	4/25(木)	4/26(金)
お肉メイン	油淋鶏 八宝菜	豚肉のお好み炒め 彩り金平	親子煮 海鮮団子の塩だれ炒め	牛肉のピピンバ風 スナップエンドウのソテー	鶏肉のクリーム煮 粉ふき芋のたらこまぶし
お魚メイン	赤魚の煮付け 八宝菜	鯖の味噌煮 彩り金平	ブリの照り焼き 海鮮団子の塩だれ炒め	タラのチリソースがけ スナップエンドウのソテー	アジの中華蒸し 肉じゃが
共通副菜	中華ハムサラダ 高野豆腐煮 ミートボール 香の物	スパゲティミートソース かきあげ カニとコーンの辛子マヨサラダ 金時豆	ペンネ野菜サラダ 大豆の昆布煮 白菜のわさび醤油和え 彩りゼリー	豚肉ときゃべつとわかめのナムル カニカマとチンゲン菜のお浸し 豆乳がんと煮 きやらぶき	温野菜そぼろマヨソース ベーコンとほうれん草のソテー ほたて風味フライ フルーツ

第4週	4/29(月)	4/30(火)	5/1(水)	5/2(木)	5/3(金)
お肉メイン	昭和の日	チーズポークチャップ ★豆腐チャンプル	鶏肉の香草焼き じゃがいもとツナのあっさり煮	メンチカツ・かぼちゃコロケ 鶏肉と野菜の塩炒め	憲法記念日
お魚メイン		鯖の甘酢あんかけ 豆腐チャンプル	ホキのカレーマヨ焼き じゃがいもとツナのあっさり煮	鯖のムニエル 鶏肉と野菜の塩炒め	
共通副菜		ひじきと大豆の煮もの 小松菜と油揚げの煮びたし 人参サラダ フルーツ	豚キムチ かぼちゃのそぼろ煮 大豆とあさりのトマト煮 うぐいす豆	たけのこサラダ さつま揚げとチンゲン菜の炒め煮 ふき煮 香の物	

今月の一言

☆春が旬の食材「キャベツ」「筍」「わかめ」「スナップエンドウ」「空豆」「鯖」などを使用しました。
 ☆4/3の「キャベツとちくわの豚そぼろ炒め」は、旬の食材「キャベツ」を使用しています。「春キャベツ」は葉が軟らかく甘みがあり人気の春野菜です。
 ☆4/12の「鯖のごまだれ」は、旬の「鯖(サワラ)」を使用しています。漢字にも「春」という字が使われているように、春に多く収穫されることから「春を告げる祝い魚」と言われていたそうです。
 ★4/30は「豆腐チャンプル」です。「チャンプル」とは沖縄の方言で「ごちゃ混ぜ」という意味です。

4月 お楽しみ弁当メニュー

4/3(水)

桃中軒 鯛そぼろ弁当 950円

4/19(金)

ふじ膳 お楽しみ弁当 1000円
・チンジャオロース、筍天、煮物

4/5(金)

桃中軒 あしたか牛すき焼き弁当 1250円

※材料の都合により一部メニューが変更になる場合がございます。

楽膳株式会社

5月

ふじさん 楽膳の選べる月間献立表



保存版(1ヶ月)

※お肉メイン、お魚メインから、毎日好きなお弁当をお選びください。※副菜は両方共通です。※お楽しみ弁当は、下部に詳細がございます。

		5/1(水)	5/2(木)	5/3(金)		
お肉メイン		鶏肉の香草焼き じゃがいもとツナのあっさり煮	メンチカツ・かぼちゃコロッケ 鶏肉と野菜の塩炒め	憲法記念日		
お魚メイン		ホキのカレーマヨ焼き じゃがいもとツナのあっさり煮	鯖のムニエル 鶏肉と野菜の塩炒め			
共通副菜		豚キムチ かぼちゃのそぼろ煮 大豆とあさりのトマト煮 うぐいす豆	たけのこサラダ さつま揚げとチンゲン菜の炒め煮 ふき煮 香の物			
		5/6(月)	5/7(火)	5/8(水)	5/9(木)	5/10(金)
お肉メイン	振替休日	豆腐ハンバーグのきのこあんかけ ツナじゃが	鶏肉と野菜の揚げ浸し 肉味噌田楽	豚肉のオイスターソース炒め 大根金平	鶏肉のチーズ焼きデミソース チャプチェ	
お魚メイン		海鮮団子のチリマヨ ツナじゃが	鯖の柚子胡椒煮 肉味噌田楽	タラのきのこマヨ焼き 大根金平	ホキのねぎあんかけ チャプチェ	
共通副菜		スパゲティサラダ 胡瓜と人参の中華和え イカ大根煮 フルーツ	さつま揚げときゃべつの塩だれ ほうれん草のごま和え もやしと人参のナムル きくらげ 鯛そぼろ弁当	ベーコンシチュー 餃子の磯辺揚げ 大根とハムのナムル 香の物	合鴨ソテードレッシングかけ チンゲン菜辛子和え いんげんツナサラダ 金時豆	あしたか牛すき焼き弁当
お楽しみ弁当						
		5/13(月)	5/14(火)	5/15(水)	5/16(木)	5/17(金)
お肉メイン	肉豆腐 ふんわり天の生姜あんかけ	鶏肉の唐揚げ チーズ風味 野菜の甘酢あん	かに玉 筑前煮	とんてき風炒め 長芋といんげんの煮物	鶏ちゃん風 がんもとなすの煮物	
お魚メイン	カレイの唐揚げ 南部だれ ふんわり天の生姜あんかけ	ホキの西京焼き 野菜の甘酢あん	マスのチャンチャン焼き 筑前煮	鯖の野菜あんかけ 長芋といんげんの煮物	あじのきのこソースかけ がんもとなすの煮物	
共通副菜	メンマとこんにゃくのピリ辛炒め 白菜とほうれん草のお浸し カニマヨサラダ 香の物	ペンネアラビアータ 豆腐のしんじょう チンゲン菜とツナの煮浸し うぐいす豆	豚肉とキャベツのパペロンチーノ 蒸し鶏と切干大根のサラダ 中華わかめ 香の物	茄子の煮浸し ベーコンとほうれん草のソテー ブロッコリーのチリマヨソースかけ フルーツ	沢庵入りキャベポテサラダ オクラのごま和え キーマカレー風ビーンズ しそ昆布	ふじ膳 お楽しみ弁当
お楽しみ弁当						
		5/20(月)	5/21(火)	5/22(水)	5/23(木)	5/24(金)
お肉メイン	豚肉の土手煮風 かぼちゃの揚げ煮	鶏肉のバーベキュー焼 じゃがいもといかの煮物	焼売の甘酢野菜あん 根菜とさつま揚げの煮物	豚肉の柳川風 がんもの炊き合わせ	★鶏肉のカオマンガイ風 カボチャコロッケ	
お魚メイン	鯖のおろし煮 かぼちゃのソテー	鯖の梅しそだれ じゃがいもといかの煮物	カレイの高菜煮 根菜とさつま揚げの煮物	ホキのピザ風 がんもの炊き合わせ	アジの塩焼き カボチャコロッケ	
共通副菜	ひじきと大豆の煮もの 茄子の肉みそ キャベツのチョレギ風サラダ 香の物	中華ハムサラダ チンゲン菜カレー炒め 豆腐がんと煮 金時豆	レンコン挟み揚げ ペンネ野菜サラダ かぼちゃのそぼろ煮 香の物	さつま揚げの八宝菜風 ブロッコリーの胡麻和え ザーサイナムル 彩りゼリー	蓮根牛蒡の一味マヨサラダ 青菜のそぼろあん ツナ大根煮 黒豆	彩りいなり弁当
お楽しみ弁当						
		5/27(月)	5/28(火)	5/29(水)	5/30(木)	5/31(金)
お肉メイン	豚肉の生姜焼き 里芋のきのこおろしあんかけ	鶏肉のゆず胡椒炒め ジャーマンポテト	ケチャップミートボール 春巻き	豚肉のソテー ごまだれ かぼちゃのそぼろ煮	鶏南蛮 タルタルソース 大根とほたての煮物	
お魚メイン	鯖のピリ辛煮 里芋のきのこおろしあんかけ	タラのムニエル ジャーマンポテト	赤魚のごま味噌煮 春巻き	★アジのお好み焼き風 かぼちゃのそぼろ煮	鯖のけんちんあん 大根とほたての煮物	
共通副菜	肉団子のチリソースかけ 生姜とわかめの甘酢あえ 白菜のわさび醤油和え フルーツ	ほうれん草のごま和え 高野豆腐煮 ちくわとキャベツの味噌マヨ うぐいす豆	マカロニサラダ さつま揚げとチンゲン菜の炒め煮 竹の子の甘辛炒め 香の物	おかずスパゲティ 小松菜中華ドレッシング和え 皮付きフライドポテト きくらげ	麻婆たけのこ チンゲン菜のナムル ふき煮 杏仁豆腐	
お楽しみ弁当			おかずいっぱいのはっけのり弁			
今月の一言	<p>☆5月が旬の食材、「サワラ」「アジ」「あさり」「アスパラガス」「たけのこ」「じゃがいも」などを使用しました。 ★5/24の「鶏肉のカオマンガイ風」はタイの名物をイメージした新メニューです。 ★5/30の「アジのお好み焼き風」は旬の食材であるアジを使用した新メニューです。焼いた魚にお好みソースやおのりをかけました。</p>					

5月 お楽しみ弁当メニュー

5/8(水)

桃中軒 鯛そぼろ弁当 950円

5/10(金)

桃中軒 あしたか牛すき焼き弁当 1250円

5/17(金)

ふじ膳 お楽しみ弁当 1000円

・桜海老のかき揚げ、しらすのかき揚げ、煮物

5/24(金)

マグロキック 彩りいなり弁当 1500円

5/29(水)

マグロキック おかずいっぱいのはっけのり弁 1250円

※材料の都合により一部メニューが変更になる場合がございます。

楽膳株式会社