



	4月8日 (月)	4月9日 (火)	4月10日 (水)	4月11日 (木)	4月12日 (金)	4月13日 (土)	4月14日 (日)
朝食	御飯普通盛 味噌汁 (白菜・玉葱) 炊き合わせ ちりめん山椒 (梅びしお)	御飯普通盛 味噌汁 (法連草・油揚げ) 里芋と天ぷらの煮物 鯛味噌	御飯普通盛 味噌汁 (ナス・えのき) 厚揚げ煮付け 生姜佃煮 (のりの佃煮)	御飯普通盛 味噌汁 (キャベツ・玉葱) ふきと油揚げの炒り煮 ごま味噌 (ゆず味噌)	御飯普通盛 味噌汁 (さつまいも・わかめ) 牛肉としらたきの煮物 高菜漬 (梅びしお)	御飯普通盛 味噌汁 (厚揚げ・玉葱) じゃが芋の含煮 のりの佃煮	御飯普通盛 味噌汁 (南瓜・ふ) 高野豆腐の含煮 味の花 (鯛味噌)
昼食	御飯普通盛 鮭のしば蒸し わらびのお浸し すまし汁 (竹輪・蒲鉾)	筍ご飯 (調・炊) 刺身 (醤油) キャベツの煮浸し 味噌汁 (じゃが芋・ふ)	御飯普通盛 ポークケチャップ 酢とパプリカのマリネ (ミ: ツナサラダ) 小松菜のスープ	御飯普通盛 鯖のニラあんかけ 茄子のそぼろ煮 すまし汁 (かか・Iキ)	ロールパン (ミ: 食パン風ムース) クリームシチュー 里芋サラダ (ｸﾗﾌﾞ入り) バナナ (ミ: バナナムース)	御飯普通盛 魚の和風醤油焼き レモン酢和え (ミ: ポテトサラダ) かき玉汁	おにぎり 冷やしそうめん 筍とベーコンの バター醤油炒め プリン
間食	牛乳 抹茶ワッフル (抹茶プリン)	牛乳 丸ぼうろ (ゼリー)	牛乳 ヨーグルト和え (ヨーグルト) (腎: ゼリー)	牛乳 ガトーショコラ (チョコムース)	牛乳 ミニクレープ (苺) (苺ムース)	牛乳 蒸しパン (レーズン) (ゼリー)	牛乳 ベジタベル (ミルクスイーツ)
夕食	御飯普通盛 肉団子と春雨のスープ煮 カニサラダ コンソメスープ	御飯普通盛 チンジャオロース エビのマヨネーズ和え ねぎとささみのスープ	御飯普通盛 魚の柚子胡椒焼き カリフラワーの土佐煮 だぶ	御飯普通盛 キムチ豆腐 もやしのゴママヨ和え 大根のスープ	御飯普通盛 鱈の南蛮漬 法連草の白和え すまし汁 (蒲鉾・ｼﾗﾀｷ)	御飯普通盛 豚肉と大根の旨煮 豆の和風サラダ すまし汁 (竹輪・Iキ)	御飯普通盛 きのこオムレツ (ケチャ) さつまいもサラダ 野菜スープ
成分	エネルギー 1338 水分 1103.9 たんぱく質 46.7	1404 1090.3 63.2	1533 1225.3 64.7	1530 1178.1 52.6	1605 1029.3 64.5	1396 1013.1 62.7	1531 1063.0 48.3



## パンの記念日

4月12日はパンの記念日とされています。日本で初めて本格的にパンの製造を行ったのは、伊豆韮山 (いずにらやま) の代官、江川太郎左衛門という人物です。外国軍が攻めてきたときに備え、徳川幕府が兵糧としてのパンを江川太郎左衛門に作らせたと言われています。その第一号が焼き上げられたのが1842年4月12日であり、これにちなみ、4月12日が「パンの記念日」、毎月12日は「パンの日」と制定されました。

