

常食 献立だより 2026年4月 ◇月～土◇



曜日	月	火	水	木	金	土
日付			1	2	3	4
昼	6	7	8	9	10	11
お	6	7	8	9	10	11
日付	6	7	8	9	10	11
昼	13	14	15	16	17	18
お	13	14	15	16	17	18
日付	13	14	15	16	17	18
昼	20	21	22	23	24	25
お	20	21	22	23	24	25
日付	20	21	22	23	24	25
昼	27	28	29	30	4月20日(月) 昼食 深川飯[東京都郷土料理]	25
お	27	28	29	30	4月20日(月) 昼食 深川飯[東京都郷土料理]	25
日付	20	21	22	23	24	25
昼	27	28	29	30	4月20日(月) 昼食 深川飯[東京都郷土料理]	25
お	27	28	29	30	4月20日(月) 昼食 深川飯[東京都郷土料理]	25
日付	20	21	22	23	24	25
昼	27	28	29	30	4月20日(月) 昼食 深川飯[東京都郷土料理]	25
お	27	28	29	30	4月20日(月) 昼食 深川飯[東京都郷土料理]	25
日付	27	28	29	30	4月20日(月) 昼食 深川飯[東京都郷土料理]	25
昼	27	28	29	30	4月20日(月) 昼食 深川飯[東京都郷土料理]	25
お	27	28	29	30	4月20日(月) 昼食 深川飯[東京都郷土料理]	25
日付	27	28	29	30	4月20日(月) 昼食 深川飯[東京都郷土料理]	25
昼	27	28	29	30	4月20日(月) 昼食 深川飯[東京都郷土料理]	25
お	27	28	29	30	4月20日(月) 昼食 深川飯[東京都郷土料理]	25
日付	27	28	29	30	4月20日(月) 昼食 深川飯[東京都郷土料理]	25
お	27	28	29	30	4月20日(月) 昼食 深川飯[東京都郷土料理]	25
お	27	28	29	30	4月20日(月) 昼食 深川飯[東京都郷土料理]	25
日付	27	28	29	30	4月20日(月) 昼食 深川飯[東京都郷土料理]	25



豚しゃぶはたんぱく質が豊富でヘルシーです。野菜も摂取でき、様々な味付けとの相性が抜群です。今回の豚しゃぶはメイン料理としては珍しく「冷・温」とちらの形態でも提供可能な商品です。季節や体調に合わせた温度帯で、美味しく召し上がっていただけます。



桜のちらし寿司は、春らしい香りと彩りが特徴で、酢飯に桜風味の香りとちりめんじゃこを混ぜ込むことで、ほのかな塩味も楽しむことができます。食材には錦糸卵・サケ・エビ・穴子など見た目も楽しんでいただけます。



深川飯は、東京都江東区深川周辺で生まれた郷土料理です。漁師たちが仕事の合間に手早く栄養を取るため、あさりを煮たものをご飯にかけたのが始まりとされています。ご飯に煮汁ごとかける「ぶっかけ」と煮汁ごと炊き込む「炊き込み」の2種類があります。

