



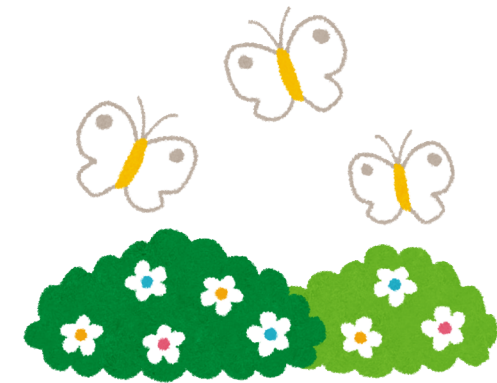
【 献立表 】



令和8年4月26日～4月30日

医療法人社団 永進会 介護老人保健施設 ユーアイビラ

	4月26日(日曜日)	4月27日(月曜日)	4月28日(火曜日)	4月29日(水曜日)	4月30日(木曜日)
朝	ロールパン グリーンピースのシチュー もやしサラダ ヨーグルト	ロールパン クリームシチュー ブロッコリーサラダ 洋ナシ缶 ヤクルトカロリーーフーフ	ミニミルクぱん ブリオッシュミニ かぶのチャウダー アスパラベーコン炒め ヨーグルト	ロールパン 食べるトマトスープ パンプキンサラダ みかん缶 ヤクルトカロリーーフーフ	ロールパン ブラウンチキンシチュー ビーンズサラダ ヨーグルト
昼	米飯 豚肉のカキ油炒め 蕪の炒め物 味噌汁(さつま揚げ・水菜) パイナップル缶	米飯 白身魚の海苔焼き 白菜の炒め煮 味噌汁(水菜・揚げ) みかん缶	山菜おこわ 牛肉とごぼうの旨煮 <b>ご当地メニュー(福島県)</b> <b>かんぷら</b> 吸物(三つ葉・麩) アロエ缶	塩ラーメン 錦糸焼売 杏缶 	米飯 海老と卵のチリソース 切干大根ゆず和え マンゴー缶 磯風味スープ
おやつ	コーヒーゼリー	ぷるぷる豆乳もち <b>手作り</b>	ココアミルク おせんべい	オーギョーチ <b>手作り</b> (中華風はちみつレモンゼリー)	鯛焼き 
夕	米飯 ほっけの塩焼き 牛肉とジャガイモの揚げ煮 味噌汁(青梗菜・麩)	でんぶと塩昆布混ぜご飯 牛肉当座煮 カリフラワーとかにかま煮物 かき卵スープ	米飯 サバの香り味噌焼き きゅうりとささみの梅和え 吸物(豆腐・わかめ)	米飯 鶏肉のパプリカ焼き 香味納豆 ワカメスープ	米飯 カレーのから揚げ 温玉サラダ 味噌汁(もやし・にら)
栄養 成分	エネルギー 1478kcal 食塩 6.7g	エネルギー 1478kcal 食塩 6.6g	エネルギー 1448kcal 食塩 6.5g	エネルギー 1455kcal 食塩 7.9g	エネルギー 1463kcal 食塩 6.9g



# 今月のご当地メニュー

## 2026年4月28日(火) 昼食

福島県



毎月、日本全国のご当地メニューをユーアイビラ風アレンジして提供しています。  
 今月は、3Fご利用者さまの故郷の **福島県** の「**かんぷら**」をご紹介します。  
 福島の一部の地域では、馬鈴薯(じゃが芋)のことを「かんぷら」と呼ぶそうです。  
 農家が、規格外の小さい馬鈴薯を食べるために考案した料理です。  
 今回は、ご利用者さまの思い出の味付けでアレンジしております。  
 小ぶりのじゃが芋を皮のまま茹でて、バターと味噌で味付けをしています。

都合により献立が変更する場合がございますがご了承ください(栄養部)