

2026年

4月 日替献立表



営業時間 10:00~18:30
TEL 0120-20-1152

月		火		水		木		金		土	
				1		2		3		4	
A		A		A	鶏から胡麻まみれ	A	ブラウンシチュー	A	鶏味噌炒め	A	
B		B		B	チキンカツ	B	鶏肉里芋旨煮	B	鶏肉照り焼き	B	鶏じゃが
C		C		C	鶏じゃが	C	豚味噌炒め	C	鶏肉がんと旨煮	C	鶏から明太マヨ
D		D		D	豚と大根旨煮	D	牛肉すき煮	D	豚スタミナ炒め	D	チキンカツ
E		E		E	椎茸と豚肉中華炒め	E	鶏から葱醤油	E	肉じゃが	E	豚オイスター炒め
F		F		F	白身魚照り焼き	F	鯖塩焼き	F	白身魚唐揚げ	F	鯖のキャベツ炒め
6		7		8		9		10		11	
A	とり天と野菜天	A	鶏すき煮	A	鶏と肉団子あんかけ	A	鶏すき煮	A	豚と大根旨煮	A	
B	鶏から葱醤油	B	煮込みハンバーグ	B	野菜炒め塩だれ	B	ヤンニョムチキン	B	青椒肉絲	B	豚ジャガ旨辛炒め
C	鶏肉山賊焼き	C	鶏から明太マヨ	C	鶏と南瓜旨煮	C	鶏レモンペッパー	C	鶏肉トマト煮	C	豚豆腐
D	鶏と里芋旨煮	D	豚オイスター炒め	D	チキンカツ	D	鶏と里芋の旨煮	D	鶏と菜の花炒め	D	チキンカツ
E	豚味噌炒め	E	鶏唐揚げと麻婆茄子	E	鶏肉バター醤油炒め	E	豚味噌炒め	E	鶏肉照り焼き	E	鶏ごぼう
F	鯖南蛮漬け	F	鯖塩焼き	F	白身魚あんかけ	F	白身魚天ぷら	F	鯖竜田揚げ	F	白身魚唐揚げ
13		14		15		16		17		18	
A	豚スタミナ炒め	A	ヤンニョムチキン	A	豚バター醤油炒め	A	鴨ロースと菜の花	A	チキンカツ	A	
B	おろしハンバーグ	B	鶏照り焼き	B	ブラウンシチュー	B	鶏とがんと旨煮	B	鶏と大根炒め	B	鶏と里芋旨煮
C	鶏とがんと旨煮	C	とり天と野菜天	C	肉団子甘酢あん	C	鶏ジャガ	C	鶏すき煮	C	鶏味噌炒め
D	豚とごぼう甘辛炒め	D	青椒肉絲	D	タンドリーチキン	D	ヤンニョムチキン	D	鶏味噌炒め	D	豚スタミナ炒め
E	鶏肉山賊焼き	E	野菜炒め韓国風	E	鶏と里芋旨煮	E	豚肉生姜醤油炒め	E	豚と菜の花炒め	E	肉じゃが
F	鯖南蛮漬け	F	白身魚あんかけ	F	サバ煮付	F	白身魚天ぷら	F	鯖竜田揚げ	F	鯖塩焼き
20		21		22		23		24		25	
A	肉豆腐	A	鴨ロースと菜の花	A	ヤンニョムチキン	A	鶏と里芋旨煮	A	青椒肉絲	A	
B	鶏ごぼう	B	鶏肉トマト煮	B	豚ジャガ旨辛炒め	B	豚オイスター炒め	B	鶏と大根旨煮	B	鶏とがんと旨煮
C	鶏肉と肉団子あんかけ	C	鶏じゃが	C	鶏とがんと旨煮	C	鶏ジャガ	C	牛肉すき煮	C	鶏照り焼き
D	鶏と大根の旨煮	D	豚スタミナ炒め	D	豚とごぼう甘辛炒め	D	煮込みハンバーグ	D	鶏味噌炒め	D	豚スタミナ炒め
E	タンドリーチキン	E	鶏肉照り焼き	E	鶏肉山賊焼き	E	豚と菜の花炒め	E	鶏から葱醤油	E	肉じゃが
F	白身魚あんかけ	F	サバ煮付	F	鯖南蛮漬け	F	鯖竜田揚げ	F	白身魚唐揚げ	F	鯖塩焼き
27		28		29		30					
A	鶏肉バター醤油炒め	A	豚スタミナ炒め	A	鶏レモンペッパー	A	野菜炒め韓国風	A		A	
B	豚味噌炒め	B	鶏から葱醤油	B	鶏肉とごぼう甘辛炒め	B	鶏と南瓜旨煮	B		B	
C	鶏ごぼう	C	鶏肉山賊焼き	C	とり天と野菜天	C	豚とごぼう甘辛炒め	C		C	
D	豚オイスター炒め	D	鶏と里芋旨煮	D	豚オイスター炒め	D	とり天と野菜天	D		D	
E	鶏すき煮	E	豚味噌炒め	E	青椒肉絲	E	肉団子甘酢あん	E		E	
F	鯖竜田揚げ	F	白身魚唐揚げ	F	鯖南蛮漬け	F	白身魚あんかけ	F		F	