



週間予定献立表

日付	4月8日	4月9日	4月10日	4月11日	4月12日	4月13日	4月14日
曜日	月	火	水	木	金	土	日
朝	御飯	御飯	御飯	パン(バターロール、黒糖ロール)	御飯	御飯	梅粥
	味噌汁(かぶ葉、小花麩)	味噌汁(水菜、うずまき麩)	味噌汁(大根、大根の葉)	パンプキンスープ	味噌汁(おつゆ麩、ひらたけ)	味噌汁(白菜、しめじ)	味噌汁(ほうれん草、えのき)
	トマト肉団子	がんも煮物	鶏じゃが	ジャーマンポテト	うまい菜の煮浸し	やわらかつみれの煮物	豆腐揚げの煮物
	コールスローサラダ	うまい菜のおかか和え	春菊の磯和え	フレンチサラダ	納豆	ほうれん草の胡麻和え	いんげんの胡麻ドレ
	ふりかけ	うめぼし	漬物(青しその実漬け)	ブルーベリージャム	漬物(はりはり漬け)	のり佃煮	牛乳
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
エネルギー	494kcal	444kcal	425kcal	456cal	480kcal	454kcal	413kcal
昼	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	すまし汁(かぶ、刻み揚げ)	もずくスープ	すまし汁(とろろ昆布、はんぺん)	味噌汁(若布、豆腐)	コンソメスープ(うまい菜、セロリ)	味噌汁(じゃが芋、ねぎ)	味噌汁(庄内麩、貝割れ)
	漬物(赤しその実漬け)	コンポート(りんご缶)	漬物(つぼ漬)	あみ佃煮	フルーツ(バナナ)	コンポート(白桃缶)	コンポート(パイン缶)
	A鶏肉の和風クリームかけ	Aとんかつ	A赤魚の煮付け	A白身魚のきのこ蒸し	A赤魚の味噌マヨ焼き	A豚肉の南部焼き	A鶏肉のマスタード焼き
	B白身魚の揚げ浸し	Bたらのタルタル焼き	B中華旨煮丼	B豚肉のスタミナ炒め	B油淋鶏	B白身のバター醤油焼き	B鯡のカレームニエル
	さつま芋の甘煮	里芋の含め煮	なすの味噌炒め	高野豆腐の含め煮	切り昆布煮物	れんこんの金平	根菜煮
	ささみと白菜のわさび和え	小松菜の白和え	菜の花のお浸し	もずく酢	マカロニサラダ	うまい菜としめじのお浸し	三つ葉ともやしの磯和え
Aエネルギー	509kcal	592kcal	476kcal	447kcal	532kcal	543kcal	480kcal
Bエネルギー	501kcal	560kcal	568kcal	536kcal	589kcal	482kcal	574kcal
おやつ	ババロア・牛乳	焼きドーナツ・牛乳	まがりせんべい・牛乳	チョコ饅頭・牛乳	カスタードケーキ・牛乳	今川焼き・牛乳	パインゼリー・牛乳
おやつエネルギー	82kcal	134kcal	160kcal	137kcal	184kcal	152kcal	104kcal
夕	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	味噌汁(畑菜、椎茸)	味噌けんちん汁	味噌汁(さといも、かいわれ)	卵スープ(卵、豆苗)	すまし汁(かまぼこ、水菜)	すまし汁(白玉麩、三つ葉)	すまし汁(厚揚げ、ねぎ)
	白身魚の漬け焼き	かれいのおろし煮	ほっけの粕漬け焼き	鶏肉の塩麴炒め	回鍋肉	麻婆豆腐	さわらの照焼き
	ひき肉といんげんの炒め物	かぶと胡瓜の梅肉和え	もやしとニラの中華炒め	白菜の二色浸し	厚揚げの生姜炒め	畑菜の柑橘和え	青菜のみぞれ和え
	コンポート(みかん缶)	漬物(千切り沢庵漬)	コンポート(黄桃缶)	コンポート(洋梨缶)	漬物(しば漬)	漬物(桜大根)	漬物(きゅうり漬)
エネルギー	405kcal	408kcal	443kcal	426kcal	580kcal	465kcal	406kcal

