

# 所沢かがやきの里 週間予定献立表

日付	4月22日	4月23日	4月24日	4月25日	4月26日	4月27日	4月28日
曜日	月	火	水	木	金	土	日
朝	御飯	パン	麦ごはん	梅粥	パン	御飯	御飯
	味噌汁(麩、葱)	ポタージュ	味噌汁(大根、揚げ)	味噌汁(玉葱、さや)	コーンスープ	味噌汁(大根、しめじ)	味噌汁(かぶ)
	厚焼き卵	ジャーマンポテト	はんぺんバター焼き	豆腐揚げの煮物	野菜炒め	卵とじ	納豆
	青梗菜のお浸し	豆サラダ	とろろいも	いんげんの浸し	マカロニサラダ	大根和風サラダ	うまい菜の煮浸し
	漬物	ジャム			ジャム	梅干し	
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
エネルギー	428Kcal	513Kcal	429Kcal	395Kcal	492Kcal	424Kcal	421Kcal
昼	御飯	御飯	御飯	五目御飯	御飯	御飯	御飯
	味噌汁(白菜、えのき)	すまし汁	コンソメスープ	味噌汁(豆腐、椎茸)	味噌汁(畑菜、揚げ)	コンソメスープ	すまし汁
	カクテル缶	漬物	白桃缶	カクテル缶	漬物	みかん缶	漬物
	A中華うま煮丼	Aさばの味噌煮	A鶏肉のクリームシチュー	A肉じゃが	A白身魚の和風蒸し	Aあじの葱ソース	A白身魚の香り揚げ
	Bほきの煮つけ	B鶏肉の南部焼き	B焼きかれの和風	Bたらの洋風天ぷら	B牛肉のオイスター炒め	Bスパゲティナポリタン	B鶏のから揚げ
	れんこんの金平	切干大根煮つけ	野菜炒め	若竹煮	揚げ餃子のあんかけ	ジャーマンポテト	ひじきの煮物
	キャベツのツナ和え	菜の花のお浸し	いんげんのピーナッツ和え	ブロッコリーのフレンチサラダ	茄子のお浸し	胡瓜のみぞれ和え	ささみと白菜のわさび和え
	Aエネルギー	526Kcal	514Kcal	555Kcal	519Kcal	513Kcal	531Kcal
Bエネルギー	469Kcal	432Kcal	428Kcal	534Kcal	600Kcal	494Kcal	447Kcal
おやつ	フルーチェ・牛乳	あんぱん・牛乳	いちごゼリー・牛乳	チョコ饅頭・牛乳	ハッピーターン・牛乳	カスタードケーキ・牛乳	抹茶パンケーキ・牛乳
おやつエネルギー	103Kcal	164Kcal	108Kcal	137Kcal	123Kcal	184Kcal	122Kcal
夕	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	すまし汁	味噌汁(里芋、さや)	味噌汁(南瓜、葱)	味噌汁(卵、豆苗)	味噌汁(麩、ほうれん草)	味噌汁(さつま芋、葱)	中華スープ
	たらの味噌マヨ焼き	牛肉とピーマン炒め	ほっけの塩焼き	めばるの煮つけ	鶏肉のトマト煮	酢豚	豚の角煮
	ふきと筍の煮物	ビーフンサラダ	豚肉とふきの炒め物	ほうれん草の磯和え	きのこの白和え	ツナの和え物	うどと葱のゆずみそ和え
	漬物	キウイ	漬物	佃煮	りんご缶	漬物	黄桃缶
エネルギー	374Kcal	530Kcal	401Kcal	393Kcal	421Kcal	558Kcal	546Kcal

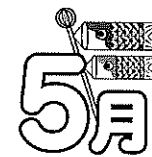
\*この施設で使用しているお米は『宮城産 ひとめぼれ』です

\*都合により 献立内容や食材が変更する場合がございますのでご了承ください。



# 所沢かがやきの里

# 週間予定献立表



日付	4月29日	4月30日	5月1日	5月2日	5月3日	5月4日	5月5日
曜日	月	火	水	木	金	土	日
朝	パン	御飯	パン	御飯	うめしそ粥	御飯	御飯
	コンソメスープ	味噌汁(里芋、いんげん)	コンソメスープ	味噌汁(麩、小松菜)	味噌汁(玉葱、椎茸)	味噌汁(キャベツ、葱)	味噌汁(麩、豆苗)
	ウインナー野菜ソテー	がんもの含め煮	オムレツ	五目煮豆	つくね団子の照り煮	温泉卵	ちくわの含め煮
	ポテトサラダ	ほうれん草のベーコン炒め	コールスローサラダ	オクラのお浸し	もやしのサラダ	白菜と小松菜の煮物	小松菜のお浸し
	ジャム	漬物	ジャム	梅干し			のり佃煮
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	エネルギー	420Kcal	475Kcal	442Kcal	415Kcal	461Kcal	421Kcal
昼	御飯	御飯	☆開所記念弁当☆	御飯		御飯	五目御飯
	味噌汁(豆腐、ほうれん草)	味噌汁(じゃが芋、にら)	御飯3種	すまし汁		若竹汁	すまし汁
	バナナ	金時豆	茶碗蒸し風すまし	漬物	白桃缶	漬物	みかん缶
	A親子丼	Aさわらの粕漬け焼き	白身魚のフリッター 鶏肉の塩レモン炒め	A豚肉のねぎ味噌焼き	A揚げ出し豆腐あん かけ・御飯・味噌汁	Aタンドリーチキン	A厚揚げと豚の味噌炒め
	Bぶりのピリ辛焼き	B鶏の金山寺味噌焼き	肉団子のザーサイ蒸し かぶのゆずあん	B赤魚の柚庵焼き	B関西風わかめうどん	Bさわらの西京焼き	Bさばの塩焼き
	角天と大根の煮つけ	新キャベツの当座煮	海老アボカドサラダ	金平ごぼう	昆布の煮物	ぜんまいの炒り煮	南瓜の白煮
	ブロッコリー胡麻和え	胡瓜の酢の物	あずき蒸しパン	マカロニサラダ	オクラのおかか和え	ほうれん草の辛子和え	青梗菜のわさび和え
Aエネルギー	545Kcal	525Kcal	709Kcal	591Kcal	587Kcal	453Kcal	519Kcal
Bエネルギー	555Kcal	469Kcal		481Kcal	379Kcal	464Kcal	512Kcal
おやつ	カステラ饅頭・牛乳	クリームパン・牛乳	バウムクーヘン・牛乳	ぽたぽた焼き・牛乳	マスカットゼリー・牛乳	クッキー・牛乳	柏もち・牛乳
	138Kcal	163Kcal	135Kcal	112Kcal	101Kcal	225Kcal	157Kcal
夕	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	味噌汁(麩、若布)	卵スープ	味噌汁(玉葱、貝割れ)	味噌汁(卵、三つ葉)	味噌汁(豆腐、ほうれん草)	味噌汁(玉葱、若布)	味噌汁(大根、椎茸)
	ひらすの照り焼き	肉団子の甘酢炒め	肉じゃが	たらのおろし煮	白身魚の和風ソース	めばるの煮つけ	赤魚のザーサイ蒸し
	たけのこ土佐煮	切干大根煮つけ	白菜の生姜和え	厚揚げの炒め物	じゃが芋の含め煮	切干大根の酢の物	しゅうまい
	漬物	きやらぶき佃煮	漬物	黄桃缶	漬物	カクテル缶	漬物
エネルギー	403Kcal	453Kcal	433Kcal	440Kcal	393Kcal	436Kcal	437Kcal

\*この施設で使用しているお米は『宮城産 ひとめぼれ』です

\*都合により 献立内容や食材が変更する場合がございますのでご了承ください。