

週間予定献立表

日付	6月17日	6月18日	6月19日	6月20日	6月21日	6月22日	6月23日
	月	火	水	木	金	土	日
朝	御飯	パン(ダブルソフト)	御飯	御飯	パン(ミルクロール、黒糖ロール)	御飯	御飯
	味噌汁(じゃが芋、豆苗)	コーンスープ	味噌汁(里芋、葱)	味噌汁(大根葉、白玉麩)	コンソメスープ(ピーマン、ベーコン)	味噌汁(畑菜、しいたけ)	味噌汁(ねぎ、おつゆ麩)
	がんもの煮物	野菜ソテー	絹厚揚げと舞茸の煮物	お魚豆腐揚げの煮物	肉団子のケチャップ煮	角天揚げと大根の煮物	卯の花
	キャベツの和風ドレ和え	春雨サラダ	温泉卵	春菊の胡麻和え	もやしのツナ和え	オクラのおかか和え	チンゲン菜のお浸し
	漬物(高菜漬け)	チョコレートジャム	漬物(はりはり漬け)	梅干し	メープルジャム	漬物(青しその実漬け)	ふりかけ(さけ)
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
エネルギー	469kcal	456kcal	530kcal	492kcal	474kcal	405kcal	441kcal
昼	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	すまし汁(えのき、わかめ)	味噌汁(大根、水菜)	赤だし(豆腐、なめこ)	すまし汁(かまぼこ、三つ葉)	味噌汁(かぶ、キャベツ)	味噌汁(もやし、小松菜)	味噌汁(白菜、揚げ)
	金時豆	コンポート(白桃缶)	あみ佃煮	漬物(桜大根漬け)	フルーツ(生メロン2種盛)	コンポート(パイナップル缶)	豚肉のオイスター炒め
	A白身魚の磯焼き	Aきつねうどん	A蒸し鮭の和風バターソース	A鱈の甘酢あんかけ	A赤魚のザーサイ蒸し	A白身魚のおろし煮	ひじきの炒り煮
	B和風おろしハンバーグ	B豚キムチ	B鶏肉のマスタード焼き	B松風焼き	Bビビンバ丼(温玉のせ)	B若鶏の治部煮	胡瓜の酢の物
	切干大根の炒め煮	さつま揚げの煮物	青菜の煮浸し	南瓜の甘煮	もやしと玉子の中華炒め	さつま芋のいとこ煮	コンポート(黄桃缶)
	卵豆腐	いんげんの胡麻ドレ和え	コーンマヨネーズ焼き	うまい菜のゆかり和え	大根のサラダ	ビーフンサラダ	* 電気工事為選択食なし
	Aエネルギー	467kcal	426kcal	544kcal	481kcal	519kcal	625kcal
Bエネルギー	565kcal	564kcal	518kcal	494kcal	624kcal	617kcal	
おやつ	炭酸饅頭・牛乳	シュークリーム・牛乳	抹茶パンケーキ・牛乳	黒糖ムース・牛乳	ドームケーキ・牛乳	ぽたぽた焼き・牛乳	オレンジゼリー・牛乳
おやつエネルギー	134kcal	124kcal	122kcal	132kcal	177kcal	112kcal	110kcal
夕	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	味噌汁(白菜、人参)	豚汁	味噌汁(小花麩、チンゲン菜)	枝豆の呉汁(なす、みょうが)	すまし汁(春菊、うずまき麩)	すまし汁(とろろ昆布、かぶ葉)	卵スープ
	豚肉の南部焼き	めだいのムニエル	豚肉の生姜炒め	鶏肉の塩麴炒め	鶏肉のネギ味噌焼き	さわらの田楽焼き	中華肉団子
	なすの煮物	かぶの生酢	牛蒡の炒り煮	ほうれん草のソテー	野菜の生姜炒め	筑前煮	茄子の味噌炒め
	漬物(赤胡瓜漬)	漬物(胡瓜漬)	漬物(つぼ漬)	コンポート(みかん缶)	漬物(胡瓜漬)	浅漬	漬物(しば漬)
エネルギー	523kcal	492kcal	495kcal	497kcal	396kcal	442kcal	560kcal

