

# 週間予定献立表

日付	4月6日	4月7日	4月8日	4月9日	4月10日	4月11日	4月12日
曜日	日	月	火	水	木	金	土
朝	御飯	御飯	麦御飯	御飯	御飯	パン	御飯
	味噌汁(白菜、麩)	味噌汁(うまい菜、揚げ)	味噌汁(かぶ、豆苗)	味噌汁(小松菜、麩)	味噌汁(キャベツ、大根葉)	コーンスープ	味噌汁(畑菜、麩)
	温泉卵	肉づめいなりの煮物	炒り豆腐	厚焼き卵	里芋のそぼろ煮	ウインナーソーテー	竹輪の煮物
	小松菜の煮浸し	キャベツのゆかり和え	オクラの中華和え	いんげんのごまマヨ和え	納豆	ミモザサラダ	白菜のおかか和え
	牛乳	のり佃煮	ふりかけ(のりたま)	たいみそ	牛乳	いちごジャム	うめぼし
		牛乳	牛乳	牛乳		牛乳	牛乳
エネルギー	436kcal	470kcal	458kcal	525kcal	484kcal	507kcal	408kcal
昼	御飯	御飯	★花まつり献立★	御飯	御飯	御飯	御飯
	味噌汁(ほうれん草、えのき)	コンソメスープ(大根、パセリ)	桜ちらし	味噌汁(白菜、貝割れ)	味噌汁(玉ねぎ、きぬさや)	すまし汁(はんぺん、豆苗)	中華スープ(ワンタン、ねぎ)
	漬物(つぼ漬)	コンポート(パイナップル)	すまし汁(小花麩、みつば)	漬物(しば漬)	コンポート(マンゴー缶)	漬物(胡瓜漬)	コンポート(黄桃缶)
	Aメバルの煮付け	Aポークカレー	春のかきあげ(たけのこ、新玉ねぎ)	Aさばの生姜醤油焼き	Aあんかけうどん	Aほっけの塩焼き	A中華風卵焼き
	B鶏の照焼き	B白身魚の揚げ浸し	筑前煮	B焼き鳥丼	Bお魚ハンバーグ照り焼きソース	Bとんかつ	B鶏肉の生姜炒め
	なすとピーマンの炒めもの	ミニコロケ	菜の花の辛子味噌	かぶの水晶煮	かにしゅうまい	きんぴらごぼう	なすの甘醤油煮
	もやしのナムル	野菜サラダ		ブロッコリーのピーナツ和え	カリフラワーの中華サラダ	キャベツのポン酢和え	ほうれん草の和え物
	Aエネルギー	487kcal	645kcal	561kcal	507kcal	522kcal	439kcal
Bエネルギー	523kcal	529kcal		476kcal	537kcal	552kcal	601kcal
おやつ	パイナップル・牛乳	いちごゼリー・牛乳	ねりきり・牛乳	スイスロール・ジョア	ブドウゼリー・牛乳	炭酸饅頭・牛乳	杏仁ムース・牛乳
おやつエネルギー	110kcal	110kcal	125kcal	187kcal	110kcal	128kcal	113kcal
夕	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	中華スープ(玉ねぎ、きくらげ)	味噌汁(ねぎ、オクラ)	味噌汁(舞茸、ねぎ)	味噌汁(じゃが芋、わかめ)	味噌汁(大根、みつば)	味噌汁(豆腐、かぶの葉)	味噌汁(しめじ、わかめ)
	麻婆豆腐	赤魚の漬け焼き	豚肉のにんにく醤油焼き	牛肉と玉ねぎの煮込み	白身魚の揚げ煮	鶏肉のねぎ塩焼き	ますの幽庵焼き
	いんげんのクルミ和え	切干大根の炒めもの	もやしときゅうりの和え物	しろなの炒め物	ほうれん草のゴマよごし	春雨と野菜のチャプチェ	さつま芋のマセドニアンサラダ
	コンポート(マンゴー缶)	漬物(赤胡瓜漬)	コンポート(みかん缶)	コンポート(洋梨缶)	昆布佃煮	フルーツ(バナナ)	浅漬け
エネルギー	534kcal	419kcal	471kcal	467kcal	512kcal	510kcal	477kcal