



所沢かがやきの里

週間予定献立表



日付	4月14日	4月15日	4月16日	4月17日	4月18日	4月19日	4月20日
曜日	月	火	水	木	金	土	日
朝	麦御飯	御飯	中華粥	御飯	御飯	パン	御飯
	味噌汁(ナス、みつば)	味噌汁(ほうれん草、人参)	味噌汁(玉葱、いんげん)	味噌汁(かぶ、葉)	味噌汁(キャベツ、貝割れ)	コンソメスープ	味噌汁(うまい菜、しめじ)
	ミートボールゆずおろし	しらすの卵とじ	さつま揚げの煮物	野菜ソテー	煮物	ポークビーンズ	なすの煮浸し
	ほうれん草の白和え	オクラのお浸し	大根のゆかり和え	二色和え	カリフラワーの和え物	白菜のドレ和え	納豆
	ふりかけ	のり佃煮		ふりかけ	梅干し	ジャム	
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
エネルギー	441Kcal	459Kcal	389Kcal	424Kcal	448Kcal	438Kcal	490Kcal
昼	御飯	御飯	御飯	菜飯		御飯	御飯
	味噌汁(若布、長ネギ)	コンソメスープ	味噌汁(冬瓜、大根葉)	すまし汁		中華スープ	味噌汁(じゃが芋、わかめ)
	マンゴー缶	漬物	漬物	漬物	パイン缶	みかん缶	黄桃缶
	A揚げ豆腐の野菜あん	Aたらのムニエル	A鶏肉のごま醤油焼き	Aさばの味噌煮	Aすずきの照り焼き・御飯・味噌汁	A回鍋肉	Aぶりの西京焼き
	B鱈の南蛮漬け	B青梗菜と豚肉炒め	Bさけのクリームソースかけ	Bふくさ焼き	B肉そば	Bかれいの南蛮漬け	Bポークソテー
	小松菜の炒め物	じゃが芋の煮物	レンコンの金平	南瓜の煮物	たけのこの煮物	かぶの煮物	ごぼうの照り焼き
	白菜の青じそ和え	しろなのわさび和え	小松菜のお浸し	もやしの和え物	菜の花の辛子和え	青梗菜のごま酢和え	ほうれん草の磯和え
Aエネルギー	637Kcal	552Kcal	480Kcal	520Kcal	460Kcal	580Kcal	566Kcal
Bエネルギー	480Kcal	488Kcal	516Kcal	502Kcal	483Kcal	508Kcal	565Kcal
おやつ	抹茶ムース・ジョア	パンケーキ・牛乳	あんぱん・牛乳	メロンゼリー・牛乳	蒸しパン・牛乳	桃ゼリー・牛乳	炭酸饅頭・牛乳
おやつエネルギー	120Kcal	125Kcal	196Kcal	111Kcal	188Kcal	110Kcal	128Kcal
夕	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	味噌汁(南瓜、貝割れ)	味噌汁(もやし、麩)	味噌汁(葱、若布)	味噌汁(白菜、麩)	味噌汁(畑菜、えのき)	味噌汁(里芋、えんげん)	中華スープ
	ぶりの煮つけ	鶏肉のチーズ焼き	かれいのバター焼き	豚肉の塩麩焼き	鶏肉の山椒焼き	さわらの野菜蒸し	えび玉風
	冬瓜の煮物	いんげんのソテー	ブロッコリーとコーンのサラダ	茄子とピーマンの炒め物	高野豆腐の煮物	ぜんまい煮	オクラくるみ和え
	漬物	バナナ	りんご缶	白桃缶	漬物	かぶの浅漬け	漬物
エネルギー	476Kcal	478Kcal	548Kcal	545Kcal	448Kcal	444Kcal	445Kcal

*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。