## 👱 所沢かがやきの里 週間予定献立表 🥨

日付	4月28日 💺	4月29日	4月30日	5月1日	5月2日	5月3日	5月4日
曜日	月 C	火	水	木	金	土	日 日
朝	麦御飯	御飯	パン	さつま芋粥	御飯	御飯	御飯
	味噌汁(畑菜、舞茸)	味噌汁(若布、もやし)	コンソメスープ	味噌汁(小松菜、えのき)	味噌汁(大根、かぶ葉)	味噌汁(ほうれん草、麩)	味噌汁(玉葱、貝割れ)
	ちくわとかぶの煮物	厚焼き卵	ミートボール	がんもの煮物	お魚豆腐揚げ	納豆	温泉卵
	とろろ	白菜の塩昆布和え	ツナとキャベツサラダ	うまい菜のお浸し	しろなの磯和え	野菜炒め	里芋の煮物
		ふりかけ	ジャム		たいみそ		
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
エネルギー	433Kcal	444Kcal	441Kcal	408Kcal	408Kcal	459Kcal	459Kcal
昼	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	味噌汁(白菜、麩)	味噌汁(かぶ、大根葉)	味噌汁(大根、葱)	味噌汁(オクラ、椎茸)	味噌汁(白菜、若布)	コンソメスープ	味噌汁(もやし、いんげん)
	洋ナシ缶	パイン缶	バナナ	黄桃缶	漬物	りんご缶	漬物
	<u>A鰆のカレー風味</u> <u>焼き</u>	<u>A中華うま煮丼</u>	Aたらの菜種焼き	A鶏肉の柚子ソー ス	Aさばの生姜煮	Aハヤシライス	Aあじの七味焼き
	B焼きうどん	Bほきの煮つけ	<u>B麻婆豆腐</u>	Bぶりの粕漬け焼 き	<u>B肉豆腐</u>	B赤魚の山椒焼き	B豚肉の生姜焼き
	ふき炒め煮	れんこん炒め	なすの醤油炒め	大根土佐煮	ごぼうの甘辛炒め	カニクリームコロッケ	切干大根の炒め煮
	オクラのなめ茸和え	キャベツのマヨ和え	菜の花のわさび和え	もやしのポン酢和え	青梗菜のごま醤油和え	キャロットサラダ	カリフワラーサラダ
Aエネルギー	517Kcal	555Kcal	589Kcal	505Kcal	506Kcal	611Kcal	474Kcal
Bエネルギー	477Kcal	478Kcal	611Kcal	532Kcal	511Kcal	538Kcal	532Kcal
おやつ	味噌まんじゅう・牛乳	クリームパン・牛乳	りんごムース・ジョア	スイスロール・牛乳	青りんごゼリー・牛乳	ロアンヌ・牛乳	バナナスベシャル・牛乳
おやつエネルギー	124Kcal	167Kcal	119Kcal	179Kcal	110Kcal	137Kcal	187Kcal
タ	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	コンソメスープ	味噌汁(しろな、なめこ)	味噌汁(玉葱、さや)	すまし汁	味噌汁(豆腐、葱)	味噌汁(じゃが芋、豆苗)	味噌汁(しめじ、みつば)
	煮込みハンバーグ	めばるの梅肉焼き	豚肉の香味焼き	かれいの大葉みそ焼き	華風卵焼き	白身魚の焼き浸し	鶏肉のバター醤油炒め
	あさりと小松菜の炒め物	冷奴	スバソテー	キャベツのチーズ焼き	もやしの中華炒め	きざみ昆布の炒り煮	青菜のドレ和え
	漬物	漬物	きゅうりの浅漬け	漬物	マンゴー缶	漬物	オレンジ
エネルギー	495Kcal	405Kcal	482Kcal	460Kcal	484Kcal	431Kcal	43Kcal

<sup>\*</sup>この施設で使用しているお米は『宮城産 ひとめぼれ』です