

週間予定献立表

日付	4月5日	4月6日	4月7日	4月8日	4月9日	4月10日	4月11日
曜日	日	月	火	水	木	金	土
朝	麦御飯	御飯	菜粥	麦ごはん	御飯	御飯	パン
	味噌汁(青梗菜、しめじ)	味噌汁(冬瓜、麩)	味噌汁(しろ菜、揚げ)	味噌汁(かぶ、豆苗)	味噌汁(白菜、貝割れ)	味噌汁(キャベツ、大根葉)	コーンスープ
	野菜ソテー	温泉卵	つみれの煮物	炒り豆腐	厚焼き卵	里芋の煮物	ウインナーソテー
	とろろ	小松菜の煮浸し	キャベツの和え物	うまい菜の中華和え	青梗菜の中華和え	納豆	ミモザサラダ
	牛乳	牛乳	牛乳	のり佃煮	ふりかけ(しそ)	牛乳	いちごジャム
				牛乳	牛乳		牛乳
エネルギー	411kcal	434kcal	418kcal	485kcal	431kcal	457kcal	508kcal
昼	御飯	御飯	御飯	☆花まつり行事食☆	御飯	御飯	御飯
	味噌汁(さつま芋、ねぎ)	味噌汁(ほうれん草、えのき)	コンソメスープ(大根、パセリ)	豆ごはん	味噌汁(小松菜、麩)	味噌汁(白菜、しいたけ)	すまし汁(はんぺん、豆苗)
	漬物(桜大根)	漬物(つぼ漬)	コンポート(黄桃缶)	すまし汁(花麩、かぶの葉)	漬物(しば漬)	コンポート(パイン缶)	漬物(胡瓜漬)
	A鶏肉のマスタード焼き	Aメバルの煮付け	Aポークカレー	春のかき揚げ(筍、新玉ねぎ)	A鯖の生姜醤油焼き	A五目あんかけラーメン	Aほっけの塩焼き
	B銀ヒラスの粕漬け焼き	B鶏肉の照焼き	B白身魚の焼き浸し	筑前煮	B焼き鳥丼	Bお魚ハンバーグソース	Bとんかつ
	筍の炒め物	なす炒め	ミニコロッケ	菜の花の辛子味噌	かぶの信田煮	かにシュウマイ	金平ごぼう
	もやしサラダ	白菜のナムル	野菜サラダ		ブロッコリーのピーナツ和え	カリフラワーのマヨ和え	菜の花のカニカマ和え
	Aエネルギー	525kcal	475kcal	625kcal	510kcal	502kcal	552kcal
Bエネルギー	455kcal	521kcal	491kcal		500kcal	580kcal	556kcal
おやつ	炭酸饅頭	ロアンヌ	イチゴゼリー	ねりきり	ぶどうゼリー	杏仁ムース	吹雪饅頭
	ジョア	牛乳	牛乳	牛乳	ジョア	牛乳	牛乳
	140kcal	137kcal	110kcal	125kcal	122kcal	113kcal	165kcal
夕	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	味噌汁(白菜、大根葉)	中華スープ(玉ねぎ、木耳)	味噌汁(白ネギ、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、三つ葉)	味噌汁(豆腐、かぶの葉)
	さばの竜田揚げ	麻婆豆腐	赤魚のつけ焼き	豚肉のにんにく醤油焼き	豆腐の野菜あん	白身魚の揚げ煮	鶏肉のねぎ塩焼き
	かぶの土佐煮	いんげんのくるみ和え	切干大根の炒め煮	もやしと胡瓜の和え物	うまい菜の炒め物	ほうれん草のゴマよごし	春雨と野菜のチャプチェ
	フルーツ(バナナ)	コンポート(マンゴー缶)	漬物(赤胡瓜漬け)	フルーツ(オレンジ)	コンポート(洋梨缶)	昆布佃煮	フルーツ(バナナ)
エネルギー	609kcal	533kcal	424kcal	470kcal	553kcal	483kcal	505kcal