



献立表

現 場：浮間舟渡園
献立種類：常食



梅祭りの頃

	日 16	月 17	火 18	水 19	木 20	金 21	土 22
朝食	梅かつお粥 炒り卵の花 味付めかぶ フルーツカクテル缶 牛乳	御飯 じゃが玉煮 納豆 洋梨缶 牛乳	麦御飯 青菜とじゃこの炒め煮 とろろ汁 味噌汁(かぶ) みかん缶	御飯 さつま揚げと野菜の煮物 小松菜海苔和え 白桃缶 牛乳	かおり御飯 ひじき煮 厚焼き卵 すまし汁(ほうれん草) りんご缶	御飯 ホタテと大根のスープ煮 オクラとえのきの和え物 味噌汁(たまねぎ) パイ缶	御飯 厚揚げと野菜の煮物 いんげんのごま和え 黄桃缶 牛乳
昼食	御飯 豆腐の野菜あんかけ 和風ゆでなすサラダ 味噌汁(しいたけ) 白桃缶	焼きそば 梅風味オクラサラダ 青菜の中華スープ りんご缶	シーフードカレー ブロッコリーミモザ キウイフルーツ 牛乳	ジャムパン 若鶏の香草パン粉焼き 春キャベツのサラダ パンプキンスープ オレンジ	御飯 ガリバタチキン 白菜と海老の煮物 カリフラワーのサラダ 洋梨缶	食パン スペイン風オムレツ 南瓜サラダ フルーツカクテル缶 牛乳	サーモンの押し寿司 旬野菜旨煮 菜花の辛子和え とろろ昆布汁 いちご
夕食	御飯 シルバーの照り焼き 若竹煮 アスパラとチーズのサラダ しば漬	御飯 卵とキクラゲのさっぱり炒め いんげんレモンバターソテー 白菜サラダ ゆずみそ	御飯 揚げ出し豆腐 もやしソテー きのこのマリネ 黒豆煮	御飯 かじきの香味だれ 里芋の味噌かけ 春雨サラダ 高菜漬	御飯 鱈の煮付け 茄子カレー炒め 練梅 ピルクル	御飯 鶏肉柚子醤油焼き キャベツの味噌炒め きゅうりのおかか和え のり佃煮	御飯 鱈の南蛮漬 かぶの中華風煮 トマトサラダ 鯛みそ
デザート	ほうじ茶プリン	ミニたい焼き	ぼたぼた焼き	ベークドチーズケーキ	バウムロール	フルーチェぶどう	ゼリーカクテル
栄養価	エネルギー 1634kcal 蛋白質 62.4g 脂質 38.7g 炭水化物 250.2g 食塩 6.3g	エネルギー 1645kcal 蛋白質 58.1g 脂質 37g 炭水化物 264g 食塩 6.8g	エネルギー 1642kcal 蛋白質 58.6g 脂質 36.2g 炭水化物 264.2g 食塩 6.6g	エネルギー 1637kcal 蛋白質 59.7g 脂質 41g 炭水化物 250g 食塩 6g	エネルギー 1643kcal 蛋白質 60.1g 脂質 36.6g 炭水化物 257.2g 食塩 6.5g	エネルギー 1640kcal 蛋白質 61.6g 脂質 39g 炭水化物 252.5g 食塩 6.2g	エネルギー 1632kcal 蛋白質 60.7g 脂質 34.4g 炭水化物 261.1g 食塩 6.5g

2月22日 梅まつりの頃 とは？

このころになると、3月の見ごろに向けて梅まつりを開催する地域がどんどんと増えていきます。
翌日の天皇誕生日と合わせて、まだ浅い春の日をお祝いしましょう。

