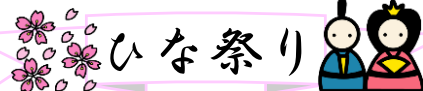


全館停電

面会中止

現 場：浮間舟渡園

献立種類：常食



献立表

啓蟄

	日 2	月 3	火 4	水 5	木 6	金 7	土 8
朝食	御飯 オムレツ 白菜の和え物 パイナップル缶 牛乳	御飯 白菜とちくわの炒め煮 アスパラのマヨ醤油和え 白桃缶 牛乳	ゆかり御飯 さつま揚げ炒め煮 茄子しょうが和え 味噌汁（じゃがいも） みかん缶	御飯 かぶとホタテのスープ煮 きのこの香味和え 黄桃缶 牛乳	御飯 青菜とじゃこの炒め煮 ブロッコリーピーナッツ和え 味噌汁（たまねぎ） パイナップル缶	梅かつお粥 かぼちゃのそぼろあんかけ いんげんのサラダ 味噌汁（春菊） みかん缶	御飯 厚揚げと野菜の煮物 ピーマンのお浸し 洋梨缶 ジョア
昼食	ポークカレー カリフラワーのシーザーサラダ コンソメジュリアン 洋梨缶	雑寿司 筑前煮 梅香汁 菱形三色ゼリー	クリームパン カレイの香りチーズ焼き ほうれん草のサラダ フルーツカクテル缶 牛乳	菜の花と桜えびの混ぜご飯 季節の天ぷら すまし汁（京花麩） いちご	シーフードトマトスパゲッティ アスパラとピーマンのサラダ 牛乳 りんご缶	赤飯 かじきの和風ソテー～オニオンソース 小松菜と蒲鉾の和え物 ゆず香汁 白桃缶	食パン 春野菜のオムレツ ブロッコリーとチーズのサラダ オニオンスープ キウイフルーツ
夕食	御飯 鮭の塩焼き 炒り豆腐 茹でなす和風サラダ のり佃煮	御飯 鱈の味噌煮 ひじきと大豆煮 カブと笹身の和え物 べったら漬	御飯 鶏の唐揚げ 冬瓜の含め煮 大根サラダ 桜でんぶ	御飯 鶏肉もろみ焼き いんげんのバターソテー トマトとツナのサラダ しば漬	御飯 豆腐のカニ野菜あんかけ キャベツのサラダ ひき肉じゃが芋煮 赤じその実漬	御飯 親子煮 かぶの明太マヨネーズ和え 牛乳 さけふりかけ	御飯 照り焼きハンバーグ 大豆と蒟蒻の煮物 もやしと笹身のサラダ 鯛みそ
3時	フルーチェピーチ	ひなあられ・甘酒	くずまんじゅう（ゆず）	ブルーベリーケーキ	イチゴババロア	ハーベストバタートースト	かっぱえびせん
栄養価	エネルギー 1611kcal 蛋白質 59.8g 脂質 37.2g 炭水化物 247.8g 食塩 5.9g	エネルギー 1634kcal 蛋白質 57.2g 脂質 31.3g 炭水化物 271.9g 食塩 6.2g	エネルギー 1635kcal 蛋白質 58.9g 脂質 42.5g 炭水化物 246.9g 食塩 5.8g	エネルギー 1623kcal 蛋白質 59.2g 脂質 37.4g 炭水化物 255.1g 食塩 6.5g	エネルギー 1621kcal 蛋白質 59.3g 脂質 37.6g 炭水化物 254g 食塩 6.2g	エネルギー 1623kcal 蛋白質 60.1g 脂質 41.2g 炭水化物 242.3g 食塩 6.6g	エネルギー 1647kcal 蛋白質 59.7g 脂質 39.6g 炭水化物 263.9g 食塩 5.9g

3月3日 ひなまつり って？

「上巳（じょうし）」「桃の節句」などと言われ、厄を人形に移した「流し雛」の風習がありました。それから、雛人形を飾り女の子の健やかな成長と幸せを願う、現在の形となっています。

献立のひな寿司はひな人形に似せたお寿司をお出しします。お楽しみに。



3月5日 啓蟄（けいちつ） って？

冬眠していた虫が春の訪れを感じ大地から出てくる頃。まだまだ寒い時期ですが、一雨ごとに気温が上がり日差しも暖かくなってきます。

