

現場：浮間舟渡園
献立種類：常食



献立表

お花見 行事食

	日 23	月 24	火 25	水 26	木 27	金 28	土 29
朝食	御飯 ふわふわエッグ いんげんのごま和え 白桃缶 牛乳	御飯 鶏肉と里芋の煮物 納豆 すまし汁（春菊） みかん缶	御飯 炒り卵の花 蓮根のサラダ 味噌汁（小松菜） 黄桃缶	御飯 さんまの生姜煮 ブロッコリーポン酢 すまし汁（里芋） フルーツカクテル缶	人参粥 白菜と鶏肉の煮物 卵豆腐 パイン缶 牛乳	青菜御飯 切干大根煮 胡瓜のさっぱり和え 白桃缶 牛乳	御飯 かぶのホタテあんかけ ハムと白菜のサラダ りんご缶 牛乳
昼食	御飯 春キャベツロール ハムサラダ ワカメスープ パイン缶	ハヤシライス カラフルソテー かぶとカニのサラダ バナナヨーグルト	食パン スペイン風オムレツ 菜花のシーザーサラダ りんごのコンポート 牛乳	五目うどん 新たまねぎのバターソテー 茄子と大葉のしょうが和え 抹茶ババロア	御飯 カジキの竜田揚げ 白和え かき卵汁 キウイフルーツ	黒糖テーブルロール 鱈クリームグラタン さつま芋と南瓜のサラダ コンソメスープ オレンジ	桜御飯 吹き寄せ野菜 2色焼売 かにと錦糸卵の彩りしんじょう 菜花の辛子和え 季節の和菓子
夕食	御飯 鱈のカラフルマリネ じゃがいもたらこソテー 白菜の和え物 練梅	御飯 鶏肉西京焼き かぼちゃの含め煮 スライスオニオン花鰹 赤じその実漬	御飯 磯香りバター焼き 筍のおかか煮 いんげんと竹輪のマヨ和え べったら漬	御飯 豆腐のきのこあんかけ 大根しらす和え ゆずみそ ホットミルク	御飯 回鍋肉 冬瓜のえびあんかけ ごぼうサラダ ザーサイ漬	御飯 鶏肉とカシューナッツ炒め なすのピリ辛炒め カリフラワーの和え物 しば漬	御飯 赤魚の煮付け キャベツと枝豆のサラダ 味噌汁（青梗菜） たくあん漬
3時 栄養価	黒蜜きな粉ゼリー	フルーチェぶどう	ハッピーターン	生どらやき(プレーン)	バウムロール	コーヒーゼリー	イチゴババロア
	エネルギー 1640kcal 蛋白質 58.2g 脂質 41g 炭水化物 253.7g 食塩 6.6g	エネルギー 1639kcal 蛋白質 61.8g 脂質 39.9g 炭水化物 248.3g 食塩 5.7g	エネルギー 1647kcal 蛋白質 58.4g 脂質 39.5g 炭水化物 255.4g 食塩 6.4g	エネルギー 1602kcal 蛋白質 60.2g 脂質 42.6g 炭水化物 238.6g 食塩 6.2g	エネルギー 1648kcal 蛋白質 58.1g 脂質 43.1g 炭水化物 246.7g 食塩 6.5g	エネルギー 1641kcal 蛋白質 58g 脂質 40g 炭水化物 256.7g 食塩 6g	エネルギー 1644kcal 蛋白質 59.6g 脂質 34.7g 炭水化物 262.8g 食塩 6.8g

桜開花予想

3月29日 お花見

この頃は桜の花が咲きほこり、お花見のシーズンの到来します。
お弁当に季節の野菜おかずを集めたお花見弁当をお楽しみください。
吹き寄せ野菜には、湯葉、たけのこ、大根、人参、ふき、えび、きぬさやです。

