

現場：浮間舟渡園

献立種類：常食

### 献立表

昭和の日

八十八夜

	日 27	月 28	火 29	水 30	木 1	金 2	土 3
朝食	御飯 里芋と人参の煮物 いんげんとコーンのサラダ 洋梨缶 牛乳	御飯 厚揚げと野菜の煮物 茄子のごま醤油サラダ 味噌汁（白玉麩） 黄桃缶	御飯 厚焼き卵 カリフラワーの梅マヨ和え パイン缶 牛乳	さつまいも粥 ツナと青菜の煮浸し ブロッコリーとコーンのサラダ みかん缶 牛乳	麦御飯 冬瓜のそぼろあんかけ とろろ汁 白桃缶 ジョア	梅美御飯 切干大根煮 青梗菜の和え物 味噌汁（里芋） フルーツカクテル缶	御飯 ひき肉じゃが芋煮 卵豆腐 味噌汁（春菊） りんご缶
昼食	御飯 彩り野菜のチキンマリネ キャベツと枝豆のサラダ ワカメスープ りんご缶	食パン カレーの香りチーズ焼き ハムサラダ オレンジ 牛乳	鶏塩うどん 金時豆 胡瓜の酢の物 白桃缶	グリーンピース御飯 鱈のムニエル 白みそソース 若竹煮 菜花の辛子和え フルーツ杏仁豆腐	青菜御飯 季節のてんぷら 大豆と蒟蒻の煮物 春キャベツと桜えびの和え物 抹茶羊羹	赤飯 鶏肉西京焼き 茄子のしょうが和え いちご 牛乳	あんかけ炒飯 焼き餃子 かぶのたらこマヨネーズ和え マンゴー
夕食	御飯 鱈の唐揚げ ピリ辛だれ 切り昆布の炒め煮 かぶのさっぱりサラダ しば漬け	御飯 ニラ玉風豚肉炒め もやしの中華和え 冬瓜含め煮 ゆずみそ	御飯 赤魚の煮付け 白和え 味噌汁（かぼちゃ） かつば漬け	御飯 鶏つくね甘辛煮 かぶとオクラのサラダ すまし汁（しいたけ） 梅風味おかかふりかけ	御飯 干草焼き えび入り中華スープ 花野菜のサラダ 茄子の漬け物	御飯 すき焼き風煮 トマトとブロッコリーの中華和え 梅香り汁 うぐいす豆	御飯 メルルーサの磯香りバター焼き 海藻サラダ べったら漬け 牛乳
3時	蒸しまんじゅう（抹茶）	ハッピーターン	黒糖プリン	メープルプチケーキ	ゼリーカクテル	フルーツあんみつ	ビスコ
栄養価	エネルギー 1647kcal 蛋白質 62.7g 脂質 32.7g 炭水化物 264.2g 食塩 5.8g	エネルギー 1637kcal 蛋白質 64.5g 脂質 40.9g 炭水化物 244.1g 食塩 6.9g	エネルギー 1612kcal 蛋白質 63.9g 脂質 35.8g 炭水化物 250.3g 食塩 6.4g	エネルギー 1647kcal 蛋白質 63.3g 脂質 37.7g 炭水化物 255.7g 食塩 6.5g	エネルギー 1635kcal 蛋白質 59.5g 脂質 31.9g 炭水化物 271g 食塩 6.5g	エネルギー 1648kcal 蛋白質 58.4g 脂質 36.8g 炭水化物 260g 食塩 6.1g	エネルギー 1644kcal 蛋白質 55.6g 脂質 39.7g 炭水化物 257.7g 食塩 6.2g

#### 4月29日 昭和の日

2006年まではみどりの日と呼ばれており、自然の恩恵に感謝する日とされていました。昭和の日と改められてからは、激動の昭和時代を顧みて将来へと思いを託せる日とされています。

#### 5月1日 八十八夜

立春から数えて88日目を差し、茶摘みの歌にも歌われるように新茶の頃です。八十八を縦に並べると米の字になる事や、末広がりの日ということで「農の吉日」ともされています。