

現 場：浮間舟渡園
献立種類：常食

母の日

献立表

	日 11	月 12	火 13	水 14	木 15	金 16	土 17
朝食	御飯 切干大根煮 菜花の辛子和え 洋梨缶 牛乳	御飯 里芋と豚肉の煮物 いんげんの生姜醤油和え 味噌汁（わかめ） みかん缶	かおり御飯 厚焼き卵 かぶと水菜の酢の物 白桃缶 牛乳	御飯 白菜とじゃこの炒め煮 納豆 黄桃缶 ジョア	麦御飯 魚河岸揚げ煮 とろろ汁 フルーツカクテル缶 牛乳	御飯 高野豆腐と野菜の煮物 ほうれん草のピーナッツ和え 味噌汁（大根） 洋梨缶	生姜粥 里芋と人参の煮物 カリフラワーとコーンのサラダ すまし汁（白玉麴） りんご缶
昼食	押し寿司 カレーの煮付け オクラ和風サラダ 筍と春キャベツの味噌汁 ショートケーキ	黒糖テーブルロール クリームコロッケ ほうれん草のシーザーサラダ フルーツカクテル缶 牛乳	御飯 鶏の治部煮 カリフラワーのポン酢和え じゃが芋さくらえびソテー キウイフルーツ	食パン 豆腐キッシュ キャベツと枝豆のサラダ レタスのスープ パイ缶	かに玉丼 大根の中華風煮 豆腐の中華スープ オレンジ	カレーライス アスパラソテー ブロッコリーミモザ マンゴー	焼きうどん いんげんの和え物 白桃缶 牛乳
夕食	御飯 擬製豆腐 茄子味噌炒め 白菜の土佐和え かつば漬け	御飯 ねぎ塩チキン 冬瓜とホタテの煮物 きゅうりとツナの和風サラダ ザーサイ漬け	御飯 白身魚の照り焼き トマトとチキンのサラダ かき玉汁 しば漬け	御飯 チキンのペッパーチーズ焼き かぼちゃの含め煮 もろきゅう 赤じその実漬	御飯 鰯の胡麻みそ焼き もやしソテー かぶとツナのサラダ たくあん漬け	御飯 酢豚 胡瓜と笹身のさっぱり和え 高菜漬け 牛乳	御飯 赤魚の西京焼き 大豆と蒟蒻の煮物 蓮根のマヨ醤油和え ゆずみそ
3時	フルーチェメロン	黒蜜きな粉ゼリー	かつばえびせん	ペアクリームワッフル	ムーンライトクッキー	桜羊羹	プリン
栄養価	エネルギー 1613kcal 蛋白質 64.1g 脂質 31.4g 炭水化物 260g 食塩 6.8g	エネルギー 1623kcal 蛋白質 60.4g 脂質 41.8g 炭水化物 246.5g 食塩 6.9g	エネルギー 1642kcal 蛋白質 58.7g 脂質 39.5g 炭水化物 251.4g 食塩 5.4g	エネルギー 1622kcal 蛋白質 60.3g 脂質 43.3g 炭水化物 249g 食塩 6.2g	エネルギー 1607kcal 蛋白質 59.1g 脂質 37.4g 炭水化物 249.9g 食塩 6.6g	エネルギー 1635kcal 蛋白質 63g 脂質 33.6g 炭水化物 260.6g 食塩 6.8g	エネルギー 1605kcal 蛋白質 61.1g 脂質 39.1g 炭水化物 243.2g 食塩 6.9g

5月11日 母の日

五月の第二日曜日は母の日です。お母さんに日頃の感謝を伝え、いたわる日とされています。
この日の献立は、あなご、錦糸卵、桜でんぶを乗せた押し寿司にショートケーキがつきます。