

現 場：浮間舟渡園
献立種類：常食



献立表



	日 29	月 30	火 1	水 2	木 3	金 4	土 5
朝食	御飯 さつま揚げ炒め煮 梅風味オクラサラダ 味噌汁（ほうれん草） パイン缶	御飯 がんもと野菜の煮物 もずく酢 洋梨缶 牛乳	御飯 とろっと卵 茹でなす和風サラダ 味噌汁（かぶ） フルーツカクテル缶	御飯 ツナと里芋の煮物 卵豆腐 みかん缶 ジョア	生姜粥 じゃが芋と人参の煮物 きのこポン酢 すまし汁（春菊） 白桃缶	青菜御飯 白菜の煮浸し ピーマン削り和え りんご缶 牛乳	御飯 青梗菜と高野豆腐の炒め煮 ブロッコリーサラダ 黄桃缶 牛乳
昼食	オムライス アスパラのシーザーサラダ みかん缶 牛乳	冷し中華 焼売 キャベツと桜えびのソテー イチゴババロア	食パン 鮭のムニエル ミックスサラダ りんごのコンポート 牛乳	いなり寿司 赤魚の粕漬け焼 ゆず香り汁 メロン	御飯 ピリ辛豆腐旨煮 海藻サラダ 洋梨缶 牛乳	赤飯 鱈の酒蒸し野菜あんかけ スライスオニオン花鰻 味噌汁（しいたけ） フルーツカクテル缶	黒糖テーブルロール 鶏肉と白菜のクリーム煮 アスパラのマリネ 青菜のコンソメスープ パイン缶
夕食	御飯 豚肉とじゃが芋の中華炒め煮 カラフルソテー チンゲン菜中華和え 鯛みそ	御飯 かじきのポン照り焼き 白菜の辛子和え すまし汁（里芋） たまごふりかけ	御飯 豚冷しゃぶ風 じゃがいもときのこのソテー 春菊と蒟蒻の和え物 しば漬け	御飯 肉団子の中華スープ煮 花野菜の中華炒め 長いもの梅肉和え べったら漬け	御飯 鰻フライ もやしソテー 蓮根サラダ 茄子の漬け物	御飯 柳川風煮 厚揚げおろし煮 かぶの紅葉和え 高菜漬け	御飯 豆腐のカニあんかけ 茄子味噌炒め うぐいす豆煮 のり佃煮
デザート	ムーンライトクッキー	くずまんじゅう（抹茶）	プリン	ミルクレーブ（いちご）	かぼちゃババロア	かっぱえびせん	コービーゼリー
栄養価	エネルギー 1630kcal 蛋白質 53.3g 脂質 34.2g 炭水化物 263.3g 食塩 6.7g	エネルギー 1629kcal 蛋白質 54g 脂質 40.4g 炭水化物 247.3g 食塩 6.6g	エネルギー 1605kcal 蛋白質 55.2g 脂質 39.9g 炭水化物 242.3g 食塩 6.5g	エネルギー 1639kcal 蛋白質 55.7g 脂質 29.6g 炭水化物 277.6g 食塩 6.2g	エネルギー 1621kcal 蛋白質 53.8g 脂質 34.1g 炭水化物 259g 食塩 6.6g	エネルギー 1614kcal 蛋白質 54g 脂質 33.3g 炭水化物 258.8g 食塩 6.1g	エネルギー 1613kcal 蛋白質 53.2g 脂質 43.6g 炭水化物 238g 食塩 6.3g

