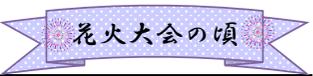


現場：浮間舟渡園
献立種類：常食



献立表

8



	日 27	月 28	火 29	水 30	木 31	金 1	土 2
朝食	御飯 はんぺん炒め煮 しめじと玉ねぎの和え物 味噌汁(春菊) パイ缶 牛乳	じゃがいも粥 がんと野菜の煮物 カニサラダ 洋梨缶 牛乳	御飯 キャベツとじゃこの炒め煮 たまねぎサラダ みかん缶 牛乳	御飯 青菜と鶏肉の煮浸し アスパラの和え物 味噌汁(大根) りんご缶 冷し中華	ゆかり御飯 厚焼き卵 ほうれん草サラダ 味噌汁(なす) 黄桃缶	御飯 切干大根煮 納豆 フルーツカクテル缶 牛乳	御飯 里芋とツナの煮物 オクラサラダ 白桃缶 ヨーグルト
昼食	夏野菜カレー きゅうりのゆかり和え フルーツポンチ 牛乳	レーズンパン 鱈のトマトソース 菜花のサラダ コンソメスープ 黄桃缶	御飯 白身魚のさんが焼き ほうれん草の和え物 えび入り中華スープ 白桃缶	御飯 ねぎ塩チキン 里芋のピリ辛炒め 白菜とコーンのサラダ 黒豆煮	食パン ミラノカツレツ ツナサラダ バナナ 牛乳	赤飯 鯖の梅肉焼き 春菊のお浸し とろろ昆布汁 みかん缶	華ちらし寿司 赤魚の揚げ浸し 白菜と柚子のサラダ 赤だし(豆腐) パイナップル
夕食	御飯 カレイの煮付け ほうれん草ミモザ 鶏とカブの煮物 しば漬	御飯 すき焼き風煮 ジャーマンポテト 花野菜のサラダ 赤じその実漬	御飯 ニラ玉豚肉炒め 茄子のそぼろ煮 ピーマンの和え物 たくあん漬	御飯 ねぎ塩チキン 里芋のピリ辛炒め 白菜とコーンのサラダ 黒豆煮	御飯 豆腐のきのこあんかけ キャベツと桜えびのソテー 海藻サラダ さけふりかけ	御飯 豚肉とナスのピリ辛味噌炒め 花野菜の蟹あん 南瓜のサラダ 高菜漬	御飯 親子煮 いんげんとベーコンのソテー シーフードサラダ かつば漬
デザート	ほうじ茶プリン	りんごシャーベット	ハッピーターン	マンゴーケーキ	くずまんじゅう(ゆず)	フルーツいちご	チョコレートババロア
栄養価	エネルギー 1641kcal 蛋白質 53.1g 脂質 34.5g 炭水化物 265.7g 食塩 6.5g	エネルギー 1630kcal 蛋白質 54.7g 脂質 37g 炭水化物 253.3g 食塩 6.5g	エネルギー 1644kcal 蛋白質 53.1g 脂質 38.7g 炭水化物 257.8g 食塩 6.6g	エネルギー 1642kcal 蛋白質 53.1g 脂質 42g 炭水化物 247.2g 食塩 6.5g	エネルギー 1647kcal 蛋白質 55.3g 脂質 40.7g 炭水化物 251.9g 食塩 6.1g	エネルギー 1645kcal 蛋白質 53.3g 脂質 39.8g 炭水化物 252.3g 食塩 5.2g	エネルギー 1647kcal 蛋白質 54.8g 脂質 34.2g 炭水化物 265g 食塩 6g

