

現 場：浮間舟渡園
献立種類：常食



七夕

献立表



	日 6	月 7	火 8	水 9	木 10	金 11	土 12
朝食	麦御飯 厚揚げと野菜の煮物 とろろ汁 味噌汁（わかめ） 白桃缶	御飯 小松菜と揚げの炒め煮 ピーマン削り和え フルーツカクテル缶 牛乳	かおりごはん 冬瓜とツナの煮物 アスパラのサラダ みかん缶 牛乳	御飯 はんぺん炒め煮 納豆 すまし汁（小松菜） パイン缶	さつまいも粥 しらすと青菜の炒め煮 味付めかぶ 味噌汁（たまねぎ） 白桃缶	御飯 魚河岸揚げ煮 春菊の和え物 黄桃缶 牛乳	御飯 ふわふわエッグ 白菜のツナ和え 洋梨缶 牛乳
昼食	御飯 鮭の照り焼き きゅうりのゆかり和え ほうれん草のバターソテー 洋梨缶	七夕三色そうめん 和風ミートローフ かぶの甘酢漬け パイン&マンゴーケーキ きざみ以下 レアストロベリーケーキ	御飯 海鮮豆腐旨煮 和風ゆでなすサラダ 味噌汁（大根） 黄桃缶	食パン タンドリーチキン 春菊と人参のサラダ バナナ ジョア	御飯 春雨と卵のさっぱり炒め 大根と水菜のサラダ マンゴー 牛乳	チョコパン カレイのムニエルトマトソース カニサラダ レタスのスープ りんご缶	梅美御飯 鶏の唐揚げ 胡瓜の酢の物 味噌汁（里芋） オレンジ
夕食	御飯 なめたま焼き カリフラワーのマヨ醤油和え 鯛みそ 牛乳	御飯 太刀魚の煮付け 南瓜サラダ 味噌汁（えのき） 黒豆煮	御飯 鶏肉もろみ焼き れんこんの甘辛煮 ほうれん草ミモザ和え ゆずみそ	御飯 鱈の西京焼き 里芋と人参の煮物 セロリの浅漬け 練梅	御飯 鶏肉とカシューナッツ炒め 茄子とベーコンのソテー かまぼことオクラのサラダ さけふりかけ	御飯 麻婆豆腐 かぶの中華風煮 もやし和風サラダ たくあん漬け	御飯 かじきの柚庵焼き 大豆煮 冷しトマト 高菜漬け
3時	抹茶ババロア	七夕お星さま三色ゼリー	ビスコ	レアチーズケーキ	ミニたい焼き	フルーツ杏仁豆腐	星たべよ
栄養価	エネルギー 1638kcal 蛋白質 54.1g 脂質 39.4g 炭水化物 253.8g 食塩 5.3g	エネルギー 1611kcal 蛋白質 55.9g 脂質 42.7g 炭水化物 236.7g 食塩 6.5g	エネルギー 1638kcal 蛋白質 54.4g 脂質 36.4g 炭水化物 258.9g 食塩 6.2g	エネルギー 1606kcal 蛋白質 56.6g 脂質 35.9g 炭水化物 254.1g 食塩 5.8g	エネルギー 1640kcal 蛋白質 53g 脂質 37.2g 炭水化物 260.1g 食塩 6g	エネルギー 1644kcal 蛋白質 56.4g 脂質 42.8g 炭水化物 244.1g 食塩 6g	エネルギー 1628kcal 蛋白質 56g 脂質 42.6g 炭水化物 240.8g 食塩 5.8g

7月7日 七夕（たなばた）の献立について
献立の和風ミートローフには、ミックスベジタブルと玉ねぎを入れています。そうめんが召し上がられない方には、代わりにそうめん汁をキザミ食ミキサー食の方には、ケーキをレアストロベリーケーキで提供します。お楽しみに。

