

8

現場：浮間舟渡園
献立種類：常食

	日 24	月 25	火 26	水 27	木 28	金 29	土 30
朝食	御飯 しらすと白菜の炒め煮 カリフラワーのゆかり和え りんご缶 牛乳	御飯 切干大根煮 もずく酢 洋梨缶 牛乳	御飯 さつまいもと鶏肉の煮物 きのこサラダ 黄桃缶 牛乳	御飯 とろっと卵 青梗菜のポン酢和え 味噌汁（白菜） フルーツカクテル缶	かおり御飯 はんぺん炒め煮 かぶの土佐和え 白桃缶 牛乳	御飯 がんもと野菜の煮物 納豆 ゆず香り汁 みかん缶	生姜粥 厚揚げと野菜の煮物 菜花のピーナッツ和え 味噌汁（かぶ） パイン缶
昼食	御飯 豆腐の肉あんかけ ほうれん草の磯和え すまし汁（まいたけ） キウイフルーツ	ポークカレー シーフードサラダ オニオンスープ 白桃缶	ゆかりごはん 鯖の塩焼き もやし辛し和え 赤だし（豆腐） オレンジ	食パン カレーの香りチーズ焼き ほうれん草とベーコンのソテー パイナップル 牛乳	フレンチトースト 鶏肉と野菜のトマト煮込み ブロッコリーサラダ コンソメスープ 洋梨缶	鶏南蛮うどん 信田巻煮 茄子と大葉のしょうが和え 黒糖プリン	御飯 柳川風煮 ハムアスパラソテー キャベツとエビのサラダ りんご缶
夕食	御飯 チキンソテー 味噌デミソース ブロッコリーレモンバターソテー 蓮根サラダ しば漬け	御飯 えび玉甘酢あんかけ かぶの含め煮 いんげんの中華和え 黒豆煮	御飯 ガリバタチキン 里芋と豚肉の甘味噌炒め 春雨ごま酢和え 高菜漬け	御飯 擬製豆腐 かぼちゃの含め煮 アスパラとコーンのサラダ 鯛みそ	御飯 鮭の和風ムニエル オニオンソー きゅうりとツナのサラダ いんげんとウインナーのソテー かつば漬け	御飯 鱈の唐揚げ きんぴらごぼう たくあん漬け 牛乳	御飯 太刀魚の味噌煮 冬瓜の含め煮 梅風味おかかふりかけ ヨーグルト
3時	チョコレートババロア	ビスコ	サイダーゼリー	ベルギーワッフル	ぼたぼた焼き	フルーチェりんご	フルーツ杏仁豆腐
栄養価	エネルギー 1614kcal 蛋白質 55g 脂質 40.2g 炭水化物 241.7g 食塩 5.1g	エネルギー 1643kcal 蛋白質 53.1g 脂質 33.2g 炭水化物 266.4g 食塩 6.2g	エネルギー 1635kcal 蛋白質 54.2g 脂質 34g 炭水化物 264.3g 食塩 5.1g	エネルギー 1602kcal 蛋白質 57.1g 脂質 42.3g 炭水化物 236.4g 食塩 6.3g	エネルギー 1640kcal 蛋白質 57.1g 脂質 43g 炭水化物 243g 食塩 6.9g	エネルギー 1629kcal 蛋白質 59.1g 脂質 42.9g 炭水化物 235.5g 食塩 5.7g	エネルギー 1602kcal 蛋白質 53.9g 脂質 32.6g 炭水化物 259.3g 食塩 5.8g