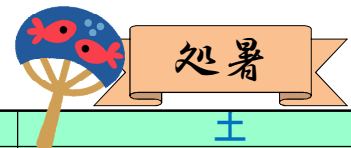


現 場：浮間舟渡園
献立種類：常食



献立表



	日 17	月 18	火 19	水 20	木 21	金 22	土 23
朝食	かおり御飯 青菜と揚げの煮浸し キャベツの浅漬け 黄桃缶 牛乳	御飯 イワシ梅煮 白菜の酢味噌和え すまし汁(白玉麩) パイン缶	御飯 さつま揚げと野菜の煮物 納豆 みかん缶 ヨーグルト	麦御飯 高野豆腐と野菜の炒め煮 3色とろろ りんご缶 牛乳	御飯 魚河岸揚げ煮 ピーマンとツナのサラダ パイン缶 牛乳	わかめごはん 冬瓜とホタテの煮物 いんげんのごま醤油和え 味噌汁(たまねぎ) 白桃缶	御飯 オムレツ 胡瓜のさっぱり和え 味噌汁(春菊) 洋梨缶
昼食	御飯 肉味噌豆腐 かぼちゃサラダ かき玉汁 りんご缶	御飯 卵とキクラゲのさっぱり炒め ゆでなすの中華風 白桃缶 牛乳	食パン クリームコロッケ カラフルサラダ コーンポタージュスープ 洋梨のコンポート	青菜御飯 鶏つくね甘辛煮 かぶの梅肉和え 味噌汁(青梗菜) マンゴー	御飯 チキンのペッパーチーズ焼き カラフルソテー アスパラとカニのサラダ 黄桃缶	黒糖テーブルロール クリームシチュー 菜花のシーザーサラダ バナナ 牛乳	そうめん 季節の天ぷら 小松菜とえびの炒め煮 すいかゼリー
夕食	御飯 鰯のマリネ 蓮根の甘辛煮 ブロッコリーおかか和え ザーサイ漬け	御飯 チンジャオロース じゃが芋の中華風煮 もやしと水菜のごま醤油和え べったら漬け	御飯 かじきの香味だれ きのこウインナーのソテー 大根たらこ和え 茄子の漬け物	御飯 赤魚の煮付け 里芋とさくらえびソテー 蓮根ごまサラダ たくあん漬け	御飯 穴子の卵とじ もやしと鶏肉の青しそサラダ すまし汁(京花麩) 赤じその実漬け	御飯 海鮮豆腐旨煮 なすのピリ辛炒め トマトとブロッコリーのサラダ のり佃煮	御飯 若鶏のポテマヨ焼き 大豆と蒟蒻の煮物 うぐいす豆煮 牛乳
3時 栄養価	星たべよ エネルギー 1631kcal 蛋白質 54.5g 脂質 36.1g 炭水化物 256.6g 食塩 5.7g	くずまんじゅう(さくら) エネルギー 1644kcal 蛋白質 54.1g 脂質 32.4g 炭水化物 269.3g 食塩 5.7g	フルーチェメロン エネルギー 1646kcal 蛋白質 53.6g 脂質 41.5g 炭水化物 251.4g 食塩 6g	オレンジケーキ エネルギー 1647kcal 蛋白質 53g 脂質 31.6g 炭水化物 274.7g 食塩 5.3g	ゼリーカクテル エネルギー 1601kcal 蛋白質 57.6g 脂質 33.6g 炭水化物 252.5g 食塩 5.3g	抹茶羊羹 エネルギー 1609kcal 蛋白質 55.1g 脂質 42.5g 炭水化物 237g 食塩 6g	アイスクリーム エネルギー 1602kcal 蛋白質 58.8g 脂質 42.8g 炭水化物 230.9g 食塩 7g



8月22日 処暑の日とは
処暑は、厳しい暑さの峠を越えるころといわれています。
季節の天ぷらは、なす、ししとう、かぼちゃ、きすです。お楽しみに。

