

現 場：浮間舟渡園
献立種類：常食



十五夜

献立表

	日 5	月 6	火 7	水 8	木 9	金 10	土 11
朝食	御飯 ホタテと大根のスープ煮 菜花の胡麻和え 味噌汁（さつまいも） フルーツカクテル缶	御飯 さつま揚げ炒め煮 竹輪と胡瓜の辛子和え 白桃缶 牛乳	麦御飯 ほうれん草の煮びたし とろろ汁 黄桃缶 牛乳	御飯 高野豆腐と野菜の煮物 納豆 味噌汁（わかめ） みかん缶	さつまいも粥 冬瓜とツナの煮物 オクラの甘酢和え りんご缶 ヨーグルト	わかめごはん じゃが芋といんげんの煮物 ブロッコリーのピーナッツ和え 味噌汁（春菊） パイン缶	御飯 切干大根 白菜の土佐和え 黄桃缶 牛乳
昼食	御飯 五目卵焼き コールスローサラダ りんご缶 牛乳	きのこ炊き込み御飯 季節の天ぷら 白和え お月見まんじゅう	いなり寿司 大根と豚肉の煮物 すまし汁（京花麩） パイン缶	食パン 鶏肉の香草パン粉焼き イタリアンサラダ 洋梨のコンポート ジョア	かつ丼 ほうれん草のお浸し 赤だし（なめこ） フルーツカクテル缶	山梨ほうとう風うどん 信田巻煮 カリフラワーとエビのサラダ 白桃缶	ロールサンド（ツナ・卵） クリームシチュー レタスのスープ オレンジ
夕食	御飯 赤魚の西京焼き 豚小間と青菜の炒め煮 ブロッコリーのクルミ和え かっぱ漬け	御飯 鶏肉柚子醤油焼き すまし汁（かぶ） セロリの浅漬け 赤じその実漬	御飯 鰯の梅おかか煮 キャベツと桜えびのソテー いんげんとコーンの和え物 鯛みそ	御飯 麻婆豆腐 かぶの中華風煮 きゅうりのサラダ 高菜漬け	御飯 かじきのポン照り焼き 五目煮 トマトサラダ 梅風味おかかふりかけ	御飯 ピーマン肉詰焼き 蓮根とハムのソテー 黒豆煮 牛乳	御飯 メルルーサの磯香りバター焼き アスパラの炒め物 キャベツの酢の物 たくあん漬け
3時	ムーンライトクッキー	いちごババロア	蒸しまんじゅう（豆乳）	ココアワッフル	コーヒーゼリー	ぼたぼた焼き	黒ごまプリン
栄養価	エネルギー 1526kcal 蛋白質 53.2g 脂質 38.3g 炭水化物 228.9g 食塩 5.9g	エネルギー 1509kcal 蛋白質 54.5g 脂質 36.7g 炭水化物 225.9g 食塩 6.6g	エネルギー 1534kcal 蛋白質 55.7g 脂質 30.6g 炭水化物 246.2g 食塩 6.6g	エネルギー 1506kcal 蛋白質 57.6g 脂質 40.2g 炭水化物 223.3g 食塩 5.4g	エネルギー 1540kcal 蛋白質 52.6g 脂質 36.1g 炭水化物 238.5g 食塩 6.5g	エネルギー 1532kcal 蛋白質 51.8g 脂質 42.5g 炭水化物 223.1g 食塩 6.5g	エネルギー 1523kcal 蛋白質 52.2g 脂質 49.1g 炭水化物 207.4g 食塩 6.9g

10月6日 十五夜とは
1年の中で最も空気が澄みわたる旧暦の8月、その15日に美しく明るい月を眺める行事です。
新暦にすると、今年は10月6日になります。

