現 <u>献</u>	場:浮間舟渡園 立種類:常食		スポーツの日	献立表			
		月	火	水	木	金 4	<u> </u>
	12	13	14	15	16	1/	18
	ゆかりごはん	御飯	御飯	御飯	御飯	人参粥	御飯
龃	青菜と揚げの煮浸し	ひじき煮	がんもと野菜の煮物	里芋とツナの煮物	薩摩芋と人参の煮物	高野豆腐と野菜の煮物	さつま揚炒め煮
t). 合	いんげんの中華サラダ	なすの和風サラダ	アスパラとコーンのサラダ	かぶの紅葉和え	アスパラサラダ 🏲 🦳	白菜のお浸し	きのこポン酢
K	味噌汁(わかめ)	白桃缶	りんご缶	すまし汁(白玉麩)	白桃缶	すまし汁(青梗菜)	洋梨缶
	パイン缶	牛乳 御飯	牛乳	みかん缶	牛乳	黄桃缶	牛乳
	御飯	御飯	3色おにぎり	食パン	焼きうどん	黒糖テーブルロール	御飯
	豆腐とえびのチリソース	サンマの照り焼き	鶏の唐揚げ&エビフライ	鶏ときのこのクリームグラタン	いんげんとコーンのサラダ	スペイン風オムレツ	鯖の塩焼き
	花野菜の中華炒め	大根とオクラ和風サラダ	ポテトサラダ	菜花のサラダ 🧪	とろろ昆布汁	<b> アスパラのシーザーサラダ </b>	ホタテと冬瓜のスープ煮
R	スライスオニオン花鰹	すまし汁(京花麩)	厚焼き卵/浅漬け 🗪	バナナ	パイン缶	りんご缶 🥻 🚜 📗	春菊のお浸し
	柿	フルーツカクテル缶	ラ・フランス	ジョア	The State of the S	牛乳 御飯	キウイフルーツ
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
7	卵とキクラゲのさっぱり炒め	ガリバタチキン 🍈	ほっけのねぎ味噌焼き	鱈のトマト煮 🔛	鶏つくね甘辛煮	野菜コロッケ	鶏肉とカシューナッツ炒め
	れんこんきんぴら 🙉	かぼちゃの含め煮	小松菜の和え物	青梗菜と笹身の中華サラダ	海老しんじょうのおろし煮	かぶの中華風煮	さっぱりカニサラダ
R	のり佃煮	ほうれん草ミモザ和え	味噌汁(豆腐)	コンソメスープ	ブロッコリーとチーズのサラダ	春雨サラダ	かき卵汁
	牛乳	練梅	茄子の漬け物	ゆずみそ	桜でんぶ	べったら漬け	しば漬け
3 時	焼きドーナツ豆乳	フルーツ杏仁豆腐	かっぱえびせん	マロンケーキ	バウムロール	抹茶プリン	かぼちゃババロア
栄	エネルギ- 1513kcal 蛋白質 <b>52</b> .6g	ɪネルギ- 1531kcal 蛋白質 53.6g	エネルギ- 1519kcal 蛋白質 53g	ɪネルギ- 1518kcal 蛋白質 55.4g	エネルギー 1508kcal 蛋白質 51.5g	エネルギ- 1545kcal 蛋白質 53.9g	エネルギー 1539kcal 蛋白質 53.5g
養	脂質 40.1g 炭水化物 222.4g	脂質 41g 炭水化物 225.7g	脂質 44.2g 炭水化物 214.1g		脂質 41.2g 炭水化物 219.6g	脂質 38.1g 炭水化物 235.9g	脂質 46.2g 炭水化物 213.5g
価	食塩 6.5g	食塩 5.6g	食塩 6.2g	食塩 7g	食塩 6.4g	食塩 6.4g	食塩 5.8g

## 10月14日(火) 体育の日とは

スポーツの日は1964年の東京オリンピックの開催を記念して制定されました。 献立は、おにぎり、鶏の唐揚げ、卵焼きなどのメニューをお出しします。お楽しみにしていてくださ





