

現 場：浮間舟渡園
献立種類：常食



献立表



	日 11	成人の日 月 12	火 13	水 14	木 15	金 16	土 17
朝食	御飯 じゃが芋と人参の煮物 かぶとツナのサラダ 牛乳 フルーツカクテル缶	御飯 冬瓜の含め煮 納豆 味噌汁（大根） りんご缶	かおり御飯 切干大根 春菊ポン酢 味噌汁（玉ねぎ） 洋梨缶	御飯 白菜と鶏肉の煮浸し 大根とオクラ和風サラダ 白桃缶 ジョア	人参粥 厚焼き卵 ピーマンのおかか和え 牛乳 黄桃缶	御飯 大豆と蒟蒻の煮物 胡瓜の酢の物 洋梨缶 ヨーグルト	御飯 さつま揚げ炒め煮 カリフラワーとツナのサラダ ゆず香り汁 りんご缶
昼食	御飯 肉団子の中華スープ煮 キャベツと水菜のサラダ 青梗菜の中華炒め みかん缶	ゆかりごはん 擬製豆腐 きゅうりと竹輪のごま酢和え パイン缶 牛乳	チョコパン 鮭の香草パン粉焼き イタリアンサラダ 牛乳 キウイフルーツ	御飯 油淋鶏 アスパラとカニの中華風 青菜の中華スープ マンゴー	御飯 五目卵焼き かぶとエビの和風サラダ 味噌汁（花魁） みかん	食パン 鶏肉と白菜のクリーム煮 南瓜サラダ コンソメスープ フルーツカクテル缶	きつねそば 薩摩芋と鶏肉の煮物 ブロッコリーのサラダ 白桃缶
夕食	御飯 太刀魚の照り焼き アスパラサラダ 味噌汁（わかめ） ザーサイ漬け	御飯 チンジャオロース 花野菜の中華炒め 冷しトマト 高菜漬け	御飯 鶏の治部煮 キャベツとじゃこの炒め煮 きのこの生姜和え 鯛みそ	御飯 鯖の塩焼き さつまいも含め煮 胡瓜とささみのサラダ 茄子の漬け物	御飯 高野豆腐肉詰め煮 きんぴらごぼう もやしとハムのサラダ うぐいす豆煮	御飯 カレーのみぞれ煮 じゃが芋のコンソメ炒め ほうれん草のサラダ 桜でんぶ	御飯 穴子の卵とじ トマトサラダ 牛乳 しば漬け
3時	蒸しまんじゅう（豆乳）	杏仁豆腐 レモン風味	ハッピーターン	ペアクリームワッフル	かぼちゃババロア	焼きドーナツ豆乳	コーヒーゼリー
栄養価	エネルギー 1541kcal 蛋白質 52.9g 脂質 43.3g 炭水化物 223.9g 食塩 6.5g	エネルギー 1508kcal 蛋白質 53.9g 脂質 37g 炭水化物 226.4g 食塩 6g	エネルギー 1532kcal 蛋白質 55g 脂質 47g 炭水化物 207.5g 食塩 5.7g	エネルギー 1537kcal 蛋白質 52.8g 脂質 38.6g 炭水化物 235.8g 食塩 5.3g	エネルギー 1518kcal 蛋白質 55.3g 脂質 39.6g 炭水化物 221g 食塩 5.6g	エネルギー 1511kcal 蛋白質 53.3g 脂質 35.4g 炭水化物 230.4g 食塩 6.9g	エネルギー 1509kcal 蛋白質 53.6g 脂質 33.8g 炭水化物 230.7g 食塩 6.4g

