

献立表

現場：浮間舟渡園

献立種類：常食



日 8	月 9	火 10	水 11	木 12	金 13	土 14
青菜御飯 かぼちゃのそぼろあんかけ きゅうりのゆかり和え すまし汁（白玉麩） 洋梨缶	御飯 かぶの蟹あんかけ ブロccoliのさっぱり和え みかん缶 牛乳	御飯 イワシ梅煮 大根の酢の物 白桃缶 牛乳	御飯 オムレツ アスパラサラダ フルーツカクテル缶 牛乳	御飯 切り昆布の炒め煮 白菜の辛子和え 味噌汁（冬瓜） パイン缶	御飯 がんもと野菜の煮物 海藻サラダ 味噌汁（たまねぎ） りんご缶	かぼちゃ粥 魚河岸揚げ煮 卵豆腐 黄桃缶 ジョア
御飯 白身フライ なすとハムのサラダ 白桃缶 牛乳	天むす 肉じゃが すまし汁（豆腐） たくあん漬け フルーツカクテル缶	食パン ｷﾝｺﾝﾃｰ ﾏｽﾀｰﾄﾞｰｽ キャベツと枝豆のサラダ トマトとセロリのスープ パイン缶	麻婆茄子丼 もやしの中華サラダ 竹の子と葱のスープ りんごのコンポート	バターロール 鱈のトマト煮 菜花のミモザサラダ 黄桃缶 牛乳	鶏南蛮そば 松風焼きみぞれあんかけ カラフルサラダ バナナ	ビーフストロガノフ イタリアンサラダ ビシソワーズ チョコレートケーキ
御飯 鶏肉と白菜の中華風クリーム煮 えびとアスパラの塩炒め チンゲン菜中華和え うぐいす豆煮	御飯 穴子の卵とじ 海老しんじょうのおろし煮 オクラ和風サラダ さけふりかけ	御飯 擬製豆腐 じゃがいもたらこソテー ピーマンと桜えびの和え物 赤じその実漬	御飯 鮭のムニエルグリーンソース 花野菜の中華炒め いんげんの和え物 ザーサイ漬け	御飯 豆腐ステーキ野菜あんかけ ごぼう土佐煮 シーフードサラダ 桜でんぶ	御飯 カレイカレーピカタ 里芋と人参の煮物 べったら漬け 牛乳	御飯 赤魚の塩焼き 茄子とピーマンの黒ゴマ炒め かぶの梅肉和え かつぱ漬け
プリン	くずまんじゅう（ゆず）	星たべよ	いちごショートケーキ	バウムロール	抹茶ゼリー	フルーチェ きなこミルク
エネルギー 1528kcal 蛋白質 53g 脂質 34.8g 炭水化物 238.3g 食塩 5.3g	エネルギー 1542kcal 蛋白質 56.2g 脂質 31.2g 炭水化物 243.9g 食塩 6.7g	エネルギー 1545kcal 蛋白質 56.8g 脂質 45.6g 炭水化物 217.3g 食塩 6.4g	エネルギー 1521kcal 蛋白質 53.6g 脂質 40g 炭水化物 222.8g 食塩 6.6g	エネルギー 1530kcal 蛋白質 53.2g 脂質 46.3g 炭水化物 211.3g 食塩 6.2g	エネルギー 1513kcal 蛋白質 56.7g 脂質 36.9g 炭水化物 224.8g 食塩 5.7g	エネルギー 1541kcal 蛋白質 53.5g 脂質 38.6g 炭水化物 234.2g 食塩 6.2g

【注意】
 ①原紙を修正・変更する際には、印刷の挿入・削除は、絶対に行わないで下さい。
 ②セルAの情報は、絶対にさわらないで下さい。システムが正常に起動しなくなります。
 ③セルの幅・高さの変更は、自由に行ってください。
 ④黄色の部分については、書式の変更を行わないで下さい。
 （変更を行っても、反映されません）

2月14日 バレンタインデーとは？
 「恋人たちの日」とされており、恋人だけではなく家族や親しい友人とも贈り物をしあうなどして祝う日です。
 日本ではチョコレートをプレゼントする日として広く知られているため、この日のメニューはチョコレートケーキを中心に西欧風です。

