

献立表

現 場：浮間舟渡園

献立種類：常食



日 22	月 23	火 24	水 25	木 26	金 27	土 28
がんもと野菜の煮物 春菊ボン酢 洋梨缶 牛乳 	御飯 五目煮 味付めかぶ 味噌汁（じゃがいも） みかん缶 オムライス ほうれん草のソテー かぶとツナのサラダ バナナ 	御飯 厚揚げと野菜の煮物 スライスオニオン花鰹 黄桃缶 牛乳 サーモンの押し寿司 旬野菜旨煮 菜花の辛子和え とろろ昆布汁 いちご 	梅美御飯 さつまいもと鶏肉の煮物 オクラサラダ りんご缶 牛乳 肉うどん 茄子カレー炒め カリフラワーの甘酢漬け 抹茶ゼリー 	御飯 はんぺんと野菜の煮物 いんげんのごま和え すまし汁（春菊） パイン缶 食パン 和風ハンバーグきのこソース ポテトサラダ 洋梨のコンポート 牛乳 御飯 干草焼き キャベツと桜えびのソテー ブロccoliのピーナッツ和え べつたら漬け 蒸しまんじゅう（抹茶） 	御飯 さんまみぞれ煮 蓮根の梅肉和え すまし汁（里芋） 白桃缶 わかめごはん おでん風 じゃがいもと人参の煮物 かぶの紅葉和え みかん缶 御飯 照り焼きチキン 金時豆 かつば漬け 牛乳 ハッピーターン 	御飯 青菜と揚げの煮浸し ビーマン削り and え フルーツカクテル缶 ジョア レーズンパン マカロニグラタン イタリアンサラダ レタスのスープ りんご缶 御飯 えび玉甘酢あんかけ 茄子のピリ辛炒め さっぱりカニサラダ のり佃煮 黒ごまプリン  
エネルギー 1543kcal 蛋白質 51.6g 脂質 47.8g 炭水化物 212.8g 食塩 6.3g	エネルギー 1511kcal 蛋白質 56.7g 脂質 35.6g 炭水化物 231.2g 食塩 6.9g	エネルギー 1512kcal 蛋白質 52.5g 脂質 37.6g 炭水化物 228.5g 食塩 5.4g	エネルギー 1503kcal 蛋白質 55.9g 脂質 38.9g 炭水化物 214.8g 食塩 6.3g	エネルギー 1543kcal 蛋白質 52.3g 脂質 41.9g 炭水化物 226.9g 食塩 5.9g	エネルギー 1514kcal 蛋白質 52g 脂質 34.9g 炭水化物 234.8g 食塩 5.3g	エネルギー 1509kcal 蛋白質 54.4g 脂質 41g 炭水化物 222.2g 食塩 5.9g



2月22日 梅まつりの頃 とは？

このころになると、3月の見ごろに向けて梅まつりを開催する地域がどんどんと増えていきます。
翌日の天皇誕生日と合わせて、まだ浅い春の日をお祝いしましょう。