

現 場：浮間舟渡園
献立種類：常食



節分



献立表

	日 1	月 2	火 3	水 4	木 5	金 6	土 7
朝食	麦御飯 キャベツと揚げの煮びたし とろろ汁 パイン缶 牛乳	ゆかり御飯 小松菜としらすの煮物 茄子の和え物 りんご缶 牛乳	御飯 さつま揚げ炒め煮 青梗菜のさっぱり和え 洋梨缶 ヨーグルト	御飯 厚揚げと野菜の煮物 納豆 ゆず香り汁 フルーツカクテル缶	御飯 とろっと卵 ブロッコリー海苔和え 黄桃缶 牛乳	御飯 切干大根煮 ほうれん草の和え物 味噌汁（白菜） みかん缶	御飯 冬瓜とホタテの煮物 ピーマン削り和え 味噌汁（小松菜） 白桃缶
昼食	御飯 鯖のムニエル 味噌バターソース アスパラのマリネ 梅昆布汁 フルーツカクテル缶	食パン 彩り野菜のチキンマリネ ミックスサラダ オニオンスープ 黄桃缶	恵方巻き とり天（天つゆ） つみれ汁 みかん	醤油ラーメン 焼き餃子 マセドアンサラダ 白桃缶	いなり寿司（3種） 薩摩芋と鶏肉の煮物 赤だし（なめこ） キウイフルーツ	赤飯 さば味噌煮 もやしソテー いんげんとカニのサラダ パイン缶	フレンチトースト ポークチャップ かぶのたらこマヨネーズ和え りんご缶 牛乳
夕食	御飯 肉詰め焼き盛り合わせ ジャーマンポテト 大根のサラダ ゆずみそ	御飯 豆腐の肉あんかけ れんこんきんぴら もやし和風サラダ たくあん漬け	御飯 カレーの山椒焼き 森の幸ソテー アスパラサラダ 鯛みそ	御飯 春雨と卵のさっぱり炒め かぶの中華風煮 のり佃煮 牛乳	御飯 鮭の竜田揚げ 菜花の煮びたし セロリの浅漬け 高菜漬け	御飯 すき焼き風煮 胡瓜の酢の物 しば漬け 牛乳	御飯 なめたま焼き 野菜旨煮 トマトサラダ 梅おかかふりかけ
3時	チョコレートババロア	フルーチェいちご	節分ボーロ	洋梨とぶどう	ハーベストバタートースト	かっぱえびせん	コーヒーゼリー
栄養価	エネルギー 1539kcal 蛋白質 52.5g 脂質 44.3g 炭水化物 223.9g 食塩 5.4g	エネルギー 1515kcal 蛋白質 56.4g 脂質 40.1g 炭水化物 218.9g 食塩 6.6g	エネルギー 1530kcal 蛋白質 57.1g 脂質 34.2g 炭水化物 231.8g 食塩 6.1g	エネルギー 1518kcal 蛋白質 53g 脂質 41g 炭水化物 220.2g 食塩 5.8g	エネルギー 1528kcal 蛋白質 56g 脂質 35.3g 炭水化物 233.3g 食塩 6.2g	エネルギー 1543kcal 蛋白質 55.1g 脂質 41.3g 炭水化物 224.7g 食塩 6.3g	エネルギー 1537kcal 蛋白質 51.8g 脂質 44.7g 炭水化物 221.2g 食塩 6.4g

2月3日 節分 って？

立春の前日のことを言い、昔は冬から春になるこの時期を一年の境目としていました。節分で食べられる「恵方巻き」
“福を巻き込む”という意味と、“縁を切らない”という意味を込めてその年の福の神様の方を向いて食べるようになります。
今年の恵方は、西南西ですよ。

