

現場：浮間舟渡園

献立種類：常食



献立表

日 12	月 13	火 14	水 15	木 16	金 17	土 18
御飯 じゃが芋と人参の煮物 納豆 りんご缶 牛乳	人参粥 厚焼き卵 ほうれん草の和風サラダ みかん缶 牛乳	御飯 炒り卵の花 春菊のお浸し 味噌汁（キャベツ） フルーツカクテル缶	御飯 里芋の煮っころがし ゆでなすのサラダ 味噌汁（かぶ） 白桃缶	梅美御飯 キャベツと揚げの炒め煮 菜花の辛子和え 味噌汁（たまねぎ） 洋梨缶	御飯 小松菜と高野豆腐の煮物 アスパラサラダ 黄桃缶 牛乳	御飯 白菜の炒め煮 胡瓜の酢の物 パイ缶 牛乳
御飯 カレイのおろしかけ かぶとカニのサラダ とろろ昆布汁 バナナ	豚丼 いんげんのサラダ 赤だし（豆腐） 洋梨缶	バターロール チーズハンバーグ マカロニサラダ パイ缶 牛乳	あんかけ炒飯 焼き餃子 カリフラワーのサラダ マンゴー	カレーうどん がんものおろし煮 梅風味オクラサラダ りんご缶	食パン ポテトグラタン ほうれん草とエビのサラダ コンソメジュリアン フルーツカクテル缶	御飯 揚げ出し豆腐 いんげんのサラダ 金時豆 白桃缶
御飯 豚肉生姜焼き風 厚揚げと野菜の炒め煮 白菜ポン酢 練梅	御飯 鮭の照り焼き 大根の土佐煮 ブロッコリーとチキンのマヨ醤油和え ゆずみそ	御飯 メルルーサの白身魚のマリネ アスパラソテー もやしの中華サラダ たまごふりかけ	御飯 春雨と卵のさっぱり炒め えびと冬瓜のスープ煮 ジョア のり佃煮	御飯 薩摩芋と鶏肉の煮物 きのことツナのサラダ かっぱ漬け 牛乳	御飯 さば味噌煮 かぶの中華風煮 カリフラワーの和え物 たくあん漬け	御飯 なめたま焼き トマトともやしのさっぱり和え ゆず香り汁 ザーサイ漬け
ウエハース	くずまんじゅう（さくら）	フルーツ杏仁豆腐	ミルクレープ（いちご）	黒ごまプリン	かっぱえびせん	チョコレートババロア
エネルギー 1506kcal 蛋白質 56.8g 脂質 33.4g 炭水化物 231g 食塩 5.3g	エネルギー 1510kcal 蛋白質 56.2g 脂質 32.7g 炭水化物 232.9g 食塩 6g	エネルギー 1507kcal 蛋白質 52.3g 脂質 44.2g 炭水化物 215.7g 食塩 6.2g	エネルギー 1513kcal 蛋白質 51.6g 脂質 33.2g 炭水化物 243.2g 食塩 6.8g	エネルギー 1535kcal 蛋白質 53.3g 脂質 39.7g 炭水化物 225.2g 食塩 6.8g	エネルギー 1542kcal 蛋白質 52g 脂質 42.4g 炭水化物 225.2g 食塩 6.6g	エネルギー 1520kcal 蛋白質 51g 脂質 41.6g 炭水化物 223.3g 食塩 5.2g

【注意】
① 変更する際は、必ず「献立表」の挿入・削除は、絶対にしないで下さい。
② ①の情報は、絶対に変わらないで下さい。システムが訂正されず、そのまま表示されます。
③ セルの幅・高さの変更は、自由に行って下さい。
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）