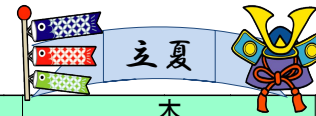













現場：浮間舟渡園

献立種類：常食

献立表



| 日 3 | 月 4 | 火 5 | 水 6 | 木 7 | 金 8 | 土 9 |
|---|--|--|--|--|--|--|
| 御飯 ホタテと大根のスープ煮 白菜と柚子のサラダ みかん缶 牛乳  | かぼちゃ粥 青菜と鶏肉の煮浸し オクラのさっぱり和え 黄桃缶 牛乳  | ゆかり御飯 がんもと野菜の煮物 ピーマン削り和え 味噌汁 (ほうれん草) パイン缶  | 御飯 ふわふわエッグ 大根と水菜のサラダ りんご缶 ジョア  | 御飯 魚河岸揚げ煮 かぶの甘酢漬け 白桃缶 牛乳 花ちらし寿司 赤魚の粕漬け焼き 菜花のお浸し すまし汁 (京花麩) 柏餅風生和菓子  | 御飯 さんまの生姜煮 白菜の酢味噌和え ゆず香り汁 フルーツカクテル缶 おかめうどん 松風焼きみぞれあんかけ マセドアンサラダ 黄桃缶  | 御飯 はんぺん炒め煮 きのこポン酢 味噌汁 (冬瓜) 洋梨缶 サンドウィッチ (卵・ブルーベリー) ハヤシシチュー みかん缶 牛乳  |
| 御飯 鮭の胡麻味噌焼き 茄子のしょうが和え 味噌汁 (かぶ) りんご缶 | 御飯 豆腐の野菜あんかけ アスパラのごま和え すまし汁 (まいたけ) 白桃缶 | 御飯 キスの揚げ浸し 昆布豆 春菊としらすの和え物 キウイフルーツ  | 御飯 鶏の治部煮 カリフラワーのサラダ 味噌汁 (なす) 洋梨のコンポート  | 御飯 豚肉とじゃが芋の中華炒め煮 花野菜の中華炒め 蓮根ピーナッツ和え しば漬け コーヒーゼリー  | 御飯 えび玉甘酢あんかけ 小松菜の辛子和え たくあん漬け 牛乳 黒ごまプリン  | 御飯 鰯の南蛮漬 いんげんレモンバターソテー カニサラダ 黒豆煮 ウエハース |
| 御飯 柳川風煮 さつまいも含め煮 カリフラワーとコーンのサラダ のり佃煮 イチゴババロア | 御飯 かじきのソテーハニーマスタード 里芋とエビの煮物 春雨サラダ 練梅 ぼたぼた焼き | 御飯 鶏肉もろみ焼き きんぴらごぼう 高菜漬け 牛乳 ムーンライトクッキー | 御飯 ピリ辛豆腐旨煮 青梗菜のソテー トマトサラダ 鯛みそ アップル&ピーチケーキ | 御飯 豚肉とじゃが芋の中華炒め煮 花野菜の中華炒め 蓮根ピーナッツ和え しば漬け コーヒーゼリー | 御飯 えび玉甘酢あんかけ 小松菜の辛子和え たくあん漬け 牛乳 黒ごまプリン | 御飯 鰯の南蛮漬 いんげんレモンバターソテー カニサラダ 黒豆煮 ウエハース |
| エネルギー 1522kcal 蛋白質 54.1g 脂質 33.4g 炭水化物 239.3g 食塩 5.4g | エネルギー 1537kcal 蛋白質 55.1g 脂質 37.5g 炭水化物 231.2g 食塩 5.4g | エネルギー 1539kcal 蛋白質 56.5g 脂質 41.7g 炭水化物 218.5g 食塩 6.6g | エネルギー 1507kcal 蛋白質 53.5g 脂質 39.1g 炭水化物 225.4g 食塩 5.5g | エネルギー 1542kcal 蛋白質 54g 脂質 30.2g 炭水化物 249g 食塩 5.9g | エネルギー 1511kcal 蛋白質 53.2g 脂質 43.1g 炭水化物 215.9g 食塩 6g | エネルギー 1534kcal 蛋白質 56.4g 脂質 43.6g 炭水化物 214.5g 食塩 6.7g |

5/7 (5/5) 立夏、端午の節句

夏の兆しが見え始めるころ、夏の始まりの季節とされています。
 また、この日は端午の節句と重なります。男の子の誕生と成長をちらし寿司でお祝いしたり、子孫
 繁栄祈る柏餅、邪気を払うちまきを食べる日です。

