

母の日

献立表

日 10	月 11	火 12	水 13	木 14	金 15	土 16
御飯 切干大根煮 菜花の海苔和え パイ缶 牛乳	御飯 里芋そぼろ煮 いんげんの生姜醤油和え 味噌汁（大根） 黄桃缶	かおり御飯 厚焼き卵 かぶと水菜の酢の物 みかん缶 牛乳	御飯 白菜とじゃこの炒め煮 納豆 白桃缶 ヨーグルト	御飯 いわし梅煮 春菊の和え物 味噌汁（わかめ） フルーツカクテル缶	麦御飯 高野豆腐と野菜の煮物 とろろ汁 洋梨缶 牛乳	生姜粥 大豆と蒟蒻の煮物 ブロッコリーとコーンのサラダ 味噌汁（たまねぎ） りんご缶
押し寿司 カレーの煮付け オクラ和風サラダ 筍と春キャベツの味噌汁 ショートケーキ	黒糖テーブルロール ポテトグラタン イタリアンサラダ フルーツカクテル缶 牛乳	御飯 豚カツ ほうれん草サラダ 味噌汁（かぼちゃ） 洋梨缶	食パン 豆腐キッシュ キャベツと枝豆のサラダ レタスのスープ りんご缶	カレーライス アスパラソテー ブロッコリーミモザ マンゴー	かに玉丼 里芋の中華風煮 青菜の中華スープ オレンジ	スパゲティーナポリタン いんげんの和え物 白桃缶 牛乳
御飯 擬製豆腐 茄子味噌炒め 白菜の土佐和え 赤じその実漬	御飯 ねぎ塩チキン 冬瓜とホタテの煮物 もろきゅう ザーサイ漬	御飯 白身魚の照り焼き 海老しんじょうのおろし煮 トマトとチキンのサラダ うぐいす豆	御飯 チキンのペッパーチーズ焼き かぼちゃの含め煮 セロリの浅漬 かっぱ漬	御飯 酢豚 胡瓜と笹身のさっぱり和え 高菜漬 牛乳	御飯 鱈の酒蒸し野菜あんかけ かぶとツナの煮物 もやしナムル べったら漬	御飯 カレイの西京焼き 蓮根と人参の煮物 茹でなす和風サラダ のり佃煮
杏仁豆腐	黒蜜きな粉ゼリー	桜羊羹	ペアクリームワッフル	ハーベストバタートースト	マンゴープリン	かっぱえびせん
エネルギー 1508kcal 蛋白質 55.7g 脂質 32.7g 炭水化物 231.7g 食塩 6.6g	エネルギー 1541kcal 蛋白質 55.2g 脂質 41.8g 炭水化物 225.3g 食塩 6.5g	エネルギー 1537kcal 蛋白質 53.6g 脂質 37.7g 炭水化物 231.6g 食塩 6.1g	エネルギー 1503kcal 蛋白質 55.2g 脂質 45.4g 炭水化物 206.3g 食塩 5.9g	エネルギー 1541kcal 蛋白質 54.4g 脂質 43.6g 炭水化物 221.5g 食塩 6.7g	エネルギー 1518kcal 蛋白質 54.9g 脂質 36.5g 炭水化物 230.9g 食塩 6.6g	エネルギー 1541kcal 蛋白質 53.6g 脂質 41g 炭水化物 224.2g 食塩 6.5g

5月10日 母の日

五月の第二日曜日は母の日です。お母さんに日頃の感謝を伝え、いたわる日とされています。

この日の献立は、あなご、錦糸卵、桜でんぶを乗せた押し寿司