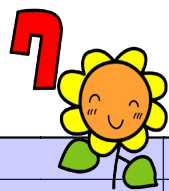


現 場：浮間舟渡園

献立種類：常食



献立表

七夕

	日 5	月 6	火 7	水 8	木 9	金 10	土 11
朝食	麦御飯 がんもと野菜の煮物 とろろ汁 味噌汁（わかめ） みかん缶	かおりごはん 小松菜と鶏肉の炒め煮 ピーマン削り和え 洋梨缶 牛乳	御飯 冬瓜とツナの煮物 アスパラのサラダ フルーツカクテル缶 牛乳	御飯 はんぺん炒め煮 胡瓜と人参のサラダ すまし汁（ほうれん草） りんご缶	さつま芋粥 しらすと青菜の炒め煮 味付めかぶ 味噌汁（たまねぎ） 白桃缶	御飯 魚河岸揚げ煮 春菊の和え物 洋梨缶 牛乳	御飯 ふわふわエッグ 白菜のツナ和え 黄桃缶 牛乳
昼食	御飯 鮭の照り焼き きゅうりのゆかり和え ほうれん草のバターソテー 白桃缶	御飯 ほっけの塩焼き 茄子の中華和え 味噌汁（きゃべつ） バナナ	七夕三色そうめん 和風ミートローフ かぶの甘酢漬け パイン&マンゴーケーキ ※7月以下 レアストロベ リー	食パン タンドリーチキン 春菊と人参のサラダ 黄桃缶 牛乳	御飯 春雨と卵のさっぱり炒め 大根と水菜のサラダ マンゴー 牛乳	チョコパン カレイの香りチーズ焼き カニサラダ レタスのスープ りんご缶	梅美御飯 鶏の唐揚げ 胡瓜の酢の物 味噌汁（里芋） オレンジ
夕食	御飯 なめたま焼き カリフラワーのマヨ醤油和え 鯛みそ 牛乳	御飯 鶏肉もろみ焼き 白菜の和え物 きのこベーコンのソテー ザーサイ漬け	御飯 太刀魚の煮付け れんこんの甘辛煮 白和え ゆずみそ	御飯 赤魚の西京焼き 里芋と人参の煮物 セロリの浅漬け 練梅	御飯 鶏肉とカシューナッツ炒め 茄子とベーコンのソテー かまぼことオクラのサラダ さけふりかけ	御飯 豆腐とえびのチリソース 鶏とかぶの中華風煮 もやしの中華サラダ たくあん漬け	御飯 かじきの柚庵焼き 大豆煮 冷しトマト 高菜漬け
3時	チョコレートババロア	洋菓子	七夕お星さま三色ゼリー	ベルギーワッフル	ミニたい焼き	杏仁豆腐	和菓子
***	エネルギー 1508kcal 蛋白質 54.3g 脂質 42.3g 炭水化物 216.8g 食塩 5.6g	エネルギー 1525kcal 蛋白質 51.6g 脂質 43.4g 炭水化物 218.1g 食塩 6.1g	エネルギー 1530kcal 蛋白質 55.4g 脂質 42.7g 炭水化物 220g 食塩 6.7g	エネルギー 1514kcal 蛋白質 55.1g 脂質 40.3g 炭水化物 221.1g 食塩 6.2g	エネルギー 1540kcal 蛋白質 51.4g 脂質 40.3g 炭水化物 231.2g 食塩 6.5g	エネルギー 1509kcal 蛋白質 56.6g 脂質 40.9g 炭水化物 214.9g 食塩 6.3g	エネルギー 1529kcal 蛋白質 53.3g 脂質 46.3g 炭水化物 212.8g 食塩 6g

7月7日 七夕（たなばた）の献立について

献立の和風ミートローフには、ミックスベジタブルと玉ねぎを入れています。そうめんが召し上がられない方には、代わりにそうめん汁をキザミ食ミキサー食の方には、ケーキをレアストロベリーケーキで提供します。お楽しみに。