

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
朝食	青菜御飯 かぶの含め煮 キャベツとカニの和え物 フルーツカクテル缶 牛乳	御飯 とろっと卵 菜花の辛子和え パイ缶 牛乳	御飯 魚河岸揚げ煮 胡瓜としらすの和え物 味噌汁（わかめ） みかん缶	御飯 ひじき煮 蓮根サラダ 洋梨缶 牛乳	かぼちゃ粥 大豆と蒟蒻の煮物 オクラサラダ 味噌汁（なす） 白桃缶	御飯 さつまいもと鶏肉の煮物 小松菜のごま和え すまし汁（白玉麩） りんご缶	御飯 炒り卵の花 カリフラワーの和え物 パイ缶 牛乳
昼食	御飯 タラの味噌マヨネーズ焼き いんげんとハムのサラダ 味噌汁（かぼちゃ） バナナ	食パン チキンソテー マスタードソース アスパラのマリネ オニオンスープ 白桃缶	御飯 肉味噌豆腐 ジャーマンポテト 茄子の和え物 りんごのコンポート	御飯 煮込みハンバーグ イタリアンサラダ ほうれん草ソテー フルーツカクテル缶	黒糖テーブルロール スペイン風オムレツ シュリンプサラダ みかん缶 牛乳	おかめそば 鱈の山椒焼き かぶの紅葉和え 黄桃缶	夏野菜カレー いんげんのソテー 胡瓜と竹輪のマヨ醤油和え フルーツポンチ
夕食	御飯 高野豆腐肉詰め煮 カリフラワーのサラダ 茄子のバター醤油ソテー ゆずみそ	御飯 さば味噌煮 白菜中華和え ブロッコリーとエビのソテー しば漬け	御飯 かに玉甘酢あんかけ キャベツとチキンのサラダ 牛乳 鯛みそ	御飯 カレイの照り焼き もやしとハムの中華サラダ 梅昆布汁 赤じその実漬	御飯 揚げ豆腐のカニあんかけ トマトの中華サラダ 里芋の煮物 梅おかかふりかけ	御飯 えび団子のスープ煮 大根と豚肉の甘辛煮 牛乳 かつば漬け	御飯 鮭のホイル焼き 菜花の酢味噌和え 味噌汁（たまねぎ） のり佃煮
3時	キャラメルプリン	洋菓子	蒸しまんじゅう（黒糖）	オペラ	ゼリーカクテル	抹茶ババロア	和菓子
***	エネルギー 1519kcal 蛋白質 54.2g 脂質 38.2g 炭水化物 228.5g 食塩 6.2g	エネルギー 1524kcal 蛋白質 54.1g 脂質 40.9g 炭水化物 223.6g 食塩 6.1g	エネルギー 1533kcal 蛋白質 51.4g 脂質 39.5g 炭水化物 230.7g 食塩 6.3g	エネルギー 1527kcal 蛋白質 52.5g 脂質 41.6g 炭水化物 223.8g 食塩 6.2g	エネルギー 1524kcal 蛋白質 52.7g 脂質 43.3g 炭水化物 221.2g 食塩 5.6g	エネルギー 1502kcal 蛋白質 56.9g 脂質 33.9g 炭水化物 228.8g 食塩 6.9g	エネルギー 1542kcal 蛋白質 51.8g 脂質 38.4g 炭水化物 233.3g 食塩 6.8g

【 注 意 】
①原稿用紙・変更する場合は、印刷の挿入・削除は絶対に避け、下書きを
②本文の情報は、絶対に正確に記述してください。誤記は正常化起動
し、修正を行います。
③本文の長さの変更は、印刷を行って下書きを修正してください。
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）
⑤白色の部分については、書式の変更や、イラストを貼り付けたりすることけ

