

現 場：浮間舟渡園
献立種類：常食



山の日

献立表

	日 9	月 10	火 11	水 12	木 13	金 14	土 15
朝食	梅美御飯 厚揚げと野菜の煮物 きゅうりと茄子のさっぱり和え すまし汁(ほうれん草) フルーツカクテル缶	御飯 里芋とひき肉の煮物 味付めかぶ 黄桃缶 牛乳	御飯 ふわふわエッグ 小松菜のピーナッツ和え 味噌汁(大根) 洋梨缶	御飯 菜花とじゃこの煮浸し いんげんおかか和え 白桃缶 牛乳	人参粥 がんもと野菜の煮物 きのこの生姜和え りんご缶 牛乳	御飯 はんぺんと野菜の煮物 大根とオクラ和風サラダ みかん缶 牛乳	御飯 炒り卵の花 胡瓜とカニのポン酢和え 味噌汁(たまねぎ) パイ缶
昼食	御飯 鶏の唐揚げ 五目煮 かぶのサラダ 洋梨缶	手まり寿司 鶏肉のみぞれ煮 和風ピクルス 茶碗蒸し ラフランスゼリー	御飯 カレイカレーピカ 茄子と竹輪のお浸し りんご缶 牛乳	ビビンバ丼 ポテトサラダ ワカメスープ オレンジ	バターロール 若鶏の香草パン粉焼き マカロニサラダ オニオンスープ マンゴープリン	スパゲティーナポリタン ブロッコリーとチーズのサラダ 青菜のコンソメスープ 黄桃缶	食パン スペイン風オムレツ キャベツと枝豆のサラダ メロン ジョア
夕食	御飯 鮭の粕漬け焼 ピーマンのイタリアンサラダ 高菜漬け 牛乳	御飯 メルルーサの磯香りバター焼き 冬瓜の中華風煮 ブロッコリーごま和え たまごふりかけ	御飯 豆腐のカニあんかけ じゃがいもたらこソテー アスパラのカラフルサラダ 鯛みそ	御飯 ほっけの塩焼き 蓮根ピリ辛炒め カリフラワーのサラダ かっぱ漬け	御飯 豆腐とえびの中華炒め もやしのカレーソテー 春菊の和え物 べったら漬け	御飯 薩摩芋と鶏肉の煮物 かぶの煮物 いんげんのごま醤油和え 赤じその実漬	御飯 さば味噌煮 ぜんまい煮 トマトとコーンのサラダ 練梅
3時	ウエハース	フルーチェ きなこミルク	バウムロール	チェリーケーキ	レモン羊羹	黒ごまプリン	かっぱえびせん
***	エネルギー 1526kcal 蛋白質 52.6g 脂質 39.6g 炭水化物 224.6g 食塩 5.1g	エネルギー 1515kcal 蛋白質 56.1g 脂質 38.9g 炭水化物 224.7g 食塩 6.3g	エネルギー 1529kcal 蛋白質 52.6g 脂質 39.7g 炭水化物 226.4g 食塩 5.4g	エネルギー 1507kcal 蛋白質 54.3g 脂質 37.7g 炭水化物 225.5g 食塩 6.2g	エネルギー 1514kcal 蛋白質 54.9g 脂質 43.4g 炭水化物 212.6g 食塩 6.3g	エネルギー 1539kcal 蛋白質 52.2g 脂質 39.2g 炭水化物 230g 食塩 5.9g	エネルギー 1536kcal 蛋白質 52.4g 脂質 39.7g 炭水化物 233.5g 食塩 6.7g

8月11日 山の日とは
山に親しむ機会を得て、山の恩恵に感謝する日です。
手まり寿司は卵とえび、穴子の3種類です。お寿司ではない方には卵粥が有ります。



(変更を付しても、反映されません)
※白魚の部分については、煮物の煮置き、イラストを貼付いたしますことと