

現場：浮間舟渡園

献立種類：常食



日 29	月 30	火 31	水 1	木 2	金 3	土 4
生姜粥 がんもと野菜の煮物 いんげんのサラダ 味噌汁（たまねぎ） 洋梨缶	御飯 鶏肉と野菜の炒め煮 きゅうりのゆかり和え フルーツカクテル缶 牛乳	御飯 厚焼き卵 かぶのたらマヨ和え 味噌汁（里芋） みかん缶 黒糖テーブルロール ハニーマスタードチキン コールスローサラダ りんご缶 牛乳	御飯 魚河岸揚げ煮 いんげんの和え物 すまし汁（春菊） 白桃缶 山菜そば 信田巻の野菜煮 茹でなすサラダ パイン缶	御飯 さつまいも含め煮 ほうれん草とエビのサラダ 黄桃缶 牛乳 食パン 豆腐キッシュ アスパラサラダ レタスのスープ 洋梨缶	御飯 高野豆腐と野菜の煮物 キャベツと人参の和え物 りんご缶 牛乳 赤飯 ほっけのねぎ味噌焼き ポテトサラダ 味噌汁（花麩） フルーツカクテル缶	かおり御飯 大豆と蒟蒻の煮物 青梗菜のさっぱり和え パイン缶 ヨーグルト ネギトロ丼 筍の木の芽和え 根菜の味噌粕汁 桜羊羹
御飯 柳川風煮 青梗菜とじゃこの炒め 蓮根のサラダ いちご 牛乳	桜御飯 吹き寄せ野菜/2色焼売 かにと錦糸卵の彩りしんじょう 菜花の辛子和え 季節の和菓子	御飯 鶏肉の味噌チーズ焼き もやしナムル 梅昆布汁 かっぱ漬け	御飯 鰯の南蛮漬 オクラ和風サラダ 小松菜の煮びたし 鯛みそ 牛乳	御飯 チンジャオロー入 きのこの生姜醤油和え もやしソテー のり佃煮 かっぱえびせん	御飯 五目卵焼き 里芋の煮ころがし トマトとしらすの中華和え さけふりかけ 杏仁豆腐	御飯 鶏肉と白菜のクリーム煮 ブロッコリーとコーンサラダ かぼちゃのそぼろあんかけ 練梅 抹茶ゼリー
プリン	フルーチェりんご	ビスコ	抹茶ケーキ	かっぱえびせん	杏仁豆腐	抹茶ゼリー
1544kcal 蛋白質 51.9g 脂質 37.9g 炭水化物 234.8g 食塩 6.3g	1516kcal 蛋白質 53.2g 脂質 39.7g 炭水化物 225.9g 食塩 5.6g	1543kcal 蛋白質 52.7g 脂質 42.9g 炭水化物 227.6g 食塩 5.5g	1512kcal 蛋白質 54.9g 脂質 39.9g 炭水化物 221.2g 食塩 6.5g	1544kcal 蛋白質 53g 脂質 44.8g 炭水化物 217.6g 食塩 6.3g	1526kcal 蛋白質 54.2g 脂質 35.4g 炭水化物 236.6g 食塩 5.8g	1509kcal 蛋白質 56.7g 脂質 28.6g 炭水化物 239.7g 食塩 6.1g

3月30日 お花見

この頃は桜の花が咲きほこり、お花見のシーズンの到来します。お弁当に季節の野菜おかずを集めたお花見弁当をお楽しみください。吹き寄せ野菜には、湯葉、たけのこ、大根、人参、ふき、えび、

