

〇〇4月献立表〇〇

~今月の行事食~
春の味覚フェア
(4/5・4/9・4/11・4/20・4/22・4/24)

	1(月)	2(火)	3(水)	4(木)	5(金)	6(土)	
朝食	御飯 ビーフン炒め 蓮根のカレー炒め ブロッコリーサラダ コンソメスープ 	御飯 変わりだし巻き玉子 揚げ茄子の煮物 彩りシーザー風サラダ みそ汁	御飯 豆腐の肉そぼろあんかけ 五目ひじき 長芋の梅肉かけ すまし汁 	パン じゃが芋のコーンクリーム煮 ほうれん草のピーナッツ和え キャバツとわかめの味噌マヨネーズ和え 牛乳	御飯 焼き豆腐とチンゲン菜の中華煮 筍とこんにゃくの炒り煮 南瓜と枝豆のサラダ 中華スープ	御飯 サワラの塩焼き  小松菜の錦和え 昆布豆 すまし汁	
	I補給* - 400 kcal 炭水化物 76.0 g タバク 9.5 g 加味 439 mg 脂質 6.5 g 食塩相当量 2.1 g	I補給* - 391 kcal 炭水化物 66.8 g タバク 11.7 g 加味 359 mg 脂質 8.7 g 食塩相当量 2.3 g	I補給* - 373 kcal 炭水化物 72.7 g タバク 11.2 g 加味 546 mg 脂質 4.8 g 食塩相当量 2.5 g	I補給* - 414 kcal 炭水化物 45.8 g タバク 15.5 g 加味 956 mg 脂質 21.4 g 食塩相当量 1.7 g	I補給* - 345 kcal 炭水化物 68.3 g タバク 8.6 g 加味 400 mg 脂質 5.0 g 食塩相当量 2.1 g	I補給* - 442 kcal 炭水化物 71.7 g タバク 19.1 g 加味 715 mg 脂質 8.4 g 食塩相当量 2.0 g	
昼食	赤飯 豚肉の南蛮煮  南瓜コロツケ 小松菜とエノキの和え物 白菜のレモン酢和え みそ汁	カツカレー ツナマカロニサラダ  福神漬 ふじりんごゼリー	御飯 豚肉のトマト煮込み じゃが芋のコンソメ煮 いんげんの胡麻和え イカと赤ピーマンのマリネ みそ汁	御飯 縞ホツケの味噌焼き さつま芋の彩り煮 白菜と竹輪の和え物 菜の花の白和え すまし汁	まぐろ山かけ丼  厚揚げのおかか煮 うずら豆 みそ汁		
	I補給* - 566 kcal 炭水化物 84.8 g タバク 22.1 g 加味 970 mg 脂質 16.1 g 食塩相当量 3.8 g	I補給* - 615 kcal 炭水化物 86.2 g タバク 17.6 g 加味 517 mg 脂質 19.3 g 食塩相当量 3.4 g	I補給* - 560 kcal 炭水化物 87.8 g タバク 26.9 g 加味 857 mg 脂質 11.6 g 食塩相当量 3.1 g	I補給* - 464 kcal 炭水化物 80.0 g タバク 21.5 g 加味 880 mg 脂質 6.6 g 食塩相当量 2.9 g	I補給* - 543 kcal 炭水化物 91.3 g タバク 29.1 g 加味 684 mg 脂質 6.6 g 食塩相当量 3.2 g	I補給* - 584 kcal 炭水化物 85.6 g タバク 17.1 g 加味 848 mg 脂質 19.2 g 食塩相当量 3.1 g	
夕食	御飯 サバの煮付け  豆腐の柚子あんかけ チンゲン菜の中華煮 大根サラダ みそ汁	御飯 鶏豆腐 水餃子 菜の花の胡麻よごし わかめとえびのサラダ みそ汁	御飯 カラフトマスの塩焼き 桜えびしんじょの炊き合せ れんこんの金平 柚子大根 コンソメスープ	御飯 ハムカツ  五目炒り玉子 茄子とオクラの辛子和え もずく酢 すまし汁	御飯 鶏肉のチリソース炒め 里芋とツナの煮物 いんげんのピーナッツ和え 抹茶ババロア コンソメスープ	御飯 豆腐ハンバーグ  さつま芋のレモン煮 青菜と鮭の焼浸し オニオンサラダ みそ汁	
	I補給* - 542 kcal 炭水化物 70.7 g タバク 20.1 g 加味 640 mg 脂質 21.4 g 食塩相当量 2.9 g	I補給* - 510 kcal 炭水化物 75.6 g タバク 22.7 g 加味 748 mg 脂質 13.2 g 食塩相当量 3.1 g	I補給* - 472 kcal 炭水化物 79.0 g タバク 24.0 g 加味 717 mg 脂質 7.1 g 食塩相当量 2.6 g	I補給* - 616 kcal 炭水化物 79.3 g タバク 17.8 g 加味 440 mg 脂質 21.3 g 食塩相当量 3.7 g	I補給* - 541 kcal 炭水化物 87.4 g タバク 19.3 g 加味 819 mg 脂質 12.9 g 食塩相当量 2.8 g	I補給* - 494 kcal 炭水化物 87.5 g タバク 16.1 g 加味 906 mg 脂質 8.7 g 食塩相当量 3.2 g	
成分値	<<一日合計>> I補給* - 1508 kcal 炭水化物 231.5 g タバク 51.7 g 加味 2049 mg 脂質 44.0 g 食塩相当量 8.8 g	<<一日合計>> I補給* - 1516 kcal 炭水化物 228.6 g タバク 52.0 g 加味 1624 mg 脂質 41.2 g 食塩相当量 8.8 g	<<一日合計>> I補給* - 1405 kcal 炭水化物 239.5 g タバク 62.1 g 加味 2120 mg 脂質 23.5 g 食塩相当量 8.2 g	<<一日合計>> I補給* - 1494 kcal 炭水化物 205.1 g タバク 54.8 g 加味 2276 mg 脂質 49.3 g 食塩相当量 8.3 g	<<一日合計>> I補給* - 1429 kcal 炭水化物 247.0 g タバク 57.0 g 加味 1903 mg 脂質 24.5 g 食塩相当量 8.1 g	<<一日合計>> I補給* - 1520 kcal 炭水化物 244.8 g タバク 52.3 g 加味 2469 mg 脂質 36.3 g 食塩相当量 8.3 g	
	7(日)	8(月)	9(火)	10(水)	11(木)	12(金)	13(土)
朝食	御飯 厚揚げと大根煮 ぜんまいと竹輪の炒り煮 おからのマヨサラダ すまし汁	御飯 のりだし巻き玉子 いんげんのツナマヨ和え 白菜の柚子香和え すまし汁	御飯 豚肉と里芋の煮物 揚げ茄子と人参の煮物 刻みたくあん  リネオール! すまし汁	御飯 がんものみぞれ煮  れんこんの洋風金平 カリフラワーのマリネ 中華スープ	パン スクランブルエッグ ほうれん草のソテー ひじきと枝豆のサラダ 牛乳	御飯 アジの塩焼き  大根きんぴら 胡瓜の酢の物 みそ汁	御飯 青菜の玉子とじ ひじきと牛蒡の金平 コーンとツナのサラダ みそ汁
	I補給* - 386 kcal 炭水化物 69.6 g タバク 10.5 g 加味 410 mg 脂質 7.1 g 食塩相当量 2.1 g	I補給* - 383 kcal 炭水化物 65.2 g タバク 12.5 g 加味 499 mg 脂質 8.0 g 食塩相当量 2.3 g	I補給* - 349 kcal 炭水化物 67.8 g タバク 9.9 g 加味 573 mg 脂質 5.0 g 食塩相当量 2.2 g	I補給* - 393 kcal 炭水化物 70.4 g タバク 10.6 g 加味 467 mg 脂質 8.1 g 食塩相当量 2.4 g	I補給* - 439 kcal 炭水化物 38.3 g タバク 19.1 g 加味 919 mg 脂質 23.8 g 食塩相当量 1.6 g	I補給* - 367 kcal 炭水化物 65.1 g タバク 15.8 g 加味 522 mg 脂質 5.5 g 食塩相当量 1.9 g	I補給* - 404 kcal 炭水化物 69.8 g タバク 12.6 g 加味 592 mg 脂質 9.2 g 食塩相当量 2.2 g
昼食	御飯 サバの西京焼き  ふっくら高野の合せ煮 小松菜のピーナッツ和え マスカットゼリー すまし汁	肉入りたぬきそば  南瓜シューマイ 露と油揚げの煮物 黄桃缶	菜の花と玉子の混ぜご飯  ブリの利休焼き 大豆と竹輪の甘辛煮 白菜と揚げの煮浸し 牛蒡の辛子マヨ和え みそ汁	御飯 豚肉と舞茸の生姜炒め煮 じゃが芋コロツケ 菜の花のおかか和え はちみつレモンゼリー コンソメスープ	さくら寿司  サワラのバター醤油風味焼き 和風スパゲティ 茄子のしぎ焼き 鶏肉のみぞれ和え みそ汁	御飯 クリームシチュー 春雨とハムのソテー 春菊のおかか和え アロエフルーツミックス	御飯 肉団子の酢豚風  炒り豆腐 チンゲン菜と蒲鉾の和え物 うぐいす豆 中華スープ
	I補給* - 584 kcal 炭水化物 75.3 g タバク 23.1 g 加味 678 mg 脂質 22.3 g 食塩相当量 2.5 g	I補給* - 601 kcal 炭水化物 80.1 g タバク 21.6 g 加味 579 mg 脂質 21.1 g 食塩相当量 3.3 g	I補給* - 606 kcal 炭水化物 77.9 g タバク 32.5 g 加味 887 mg 脂質 19.5 g 食塩相当量 4.0 g	I補給* - 640 kcal 炭水化物 86.6 g タバク 23.3 g 加味 964 mg 脂質 20.2 g 食塩相当量 3.7 g	I補給* - 581 kcal 炭水化物 86.5 g タバク 26.7 g 加味 795 mg 脂質 14.2 g 食塩相当量 4.1 g	I補給* - 492 kcal 炭水化物 88.0 g タバク 14.0 g 加味 667 mg 脂質 10.8 g 食塩相当量 2.4 g	I補給* - 606 kcal 炭水化物 103.3 g タバク 20.0 g 加味 729 mg 脂質 12.1 g 食塩相当量 3.1 g
夕食	御飯 回鍋肉  春雨とそぼろの中華炒め 春菊のお浸し 冬瓜とベーコンのスープ煮 みそ汁	御飯 カラフトマスのレモン蒸し さつま芋のバター風味炒め ひじき煮 なめこおろし和え みそ汁	御飯 チキンカツ マカロニソテー チンゲン菜とカニカマの和え物 ブロッコリーとコーンのサラダ コンソメスープ	御飯 白身魚のトマトソース煮 南瓜煮  春菊の胡麻和え 白いんげん豆とツナのサラダ すまし汁	御飯 厚揚げと牛ミンチの甘辛煮 ジャーマンポテト チンゲン菜の辛子和え わかめとしらすの酢の物 コンソメスープ	御飯 プルコギ風 木の葉南瓜  筍と露の炊き合せ ミモザサラダ すまし汁	御飯 縞ホツケの幽庵焼き いかと野菜の煮物 鶏と菜の花の和え物 スパゲティサラダ すまし汁
	I補給* - 545 kcal 炭水化物 77.1 g タバク 23.8 g 加味 813 mg 脂質 15.6 g 食塩相当量 3.5 g	I補給* - 505 kcal 炭水化物 83.9 g タバク 22.3 g 加味 781 mg 脂質 10.3 g 食塩相当量 2.6 g	I補給* - 567 kcal 炭水化物 84.8 g タバク 18.4 g 加味 540 mg 脂質 16.9 g 食塩相当量 3.1 g	I補給* - 449 kcal 炭水化物 80.1 g タバク 20.7 g 加味 917 mg 脂質 5.7 g 食塩相当量 2.7 g	I補給* - 559 kcal 炭水化物 82.5 g タバク 18.0 g 加味 702 mg 脂質 16.6 g 食塩相当量 3.4 g	I補給* - 619 kcal 炭水化物 82.3 g タバク 18.2 g 加味 806 mg 脂質 23.3 g 食塩相当量 3.8 g	I補給* - 461 kcal 炭水化物 68.3 g タバク 25.6 g 加味 787 mg 脂質 9.2 g 食塩相当量 2.9 g
成分値	<<一日合計>> I補給* - 1515 kcal 炭水化物 222.0 g タバク 57.4 g 加味 1901 mg 脂質 45.0 g 食塩相当量 8.1 g	<<一日合計>> I補給* - 1489 kcal 炭水化物 229.2 g タバク 56.4 g 加味 1859 mg 脂質 39.4 g 食塩相当量 8.2 g	<<一日合計>> I補給* - 1522 kcal 炭水化物 230.5 g タバク 60.8 g 加味 2000 mg 脂質 41.4 g 食塩相当量 9.3 g	<<一日合計>> I補給* - 1482 kcal 炭水化物 237.1 g タバク 54.6 g 加味 2348 mg 脂質 34.0 g 食塩相当量 8.8 g	<<一日合計>> I補給* - 1579 kcal 炭水化物 207.3 g タバク 63.8 g 加味 2416 mg 脂質 54.6 g 食塩相当量 9.1 g	<<一日合計>> I補給* - 1478 kcal 炭水化物 235.4 g タバク 48.0 g 加味 1995 mg 脂質 39.6 g 食塩相当量 8.1 g	<<一日合計>> I補給* - 1471 kcal 炭水化物 241.4 g タバク 58.2 g 加味 2108 mg 脂質 30.5 g 食塩相当量 8.2 g

	14(日)	15(月)	16(火)	17(水)	18(木)	19(金)	20(土)
朝食	御飯 三色いなり ほうれん草のわさび和え キャベツのレモン酢和え すまし汁	御飯 大豆とソーセージのトマト煮込み 小松菜の土佐和え ごぼうとベーコンのソテー みそ汁	御飯 枝豆腐の炊き合せ 冬瓜の冷やし鉢 胡瓜のピリ辛漬け すまし汁	御飯 さつま揚げと大根のバター醤油風煮 茄子のそぼろ煮 あっさり高菜 みそ汁	パン チーズオムレツ 菜の花のくるみ和え 南瓜サラダ 牛乳	御飯 ポイルドウィンナー 小松菜のおかか和え 紅白なます コンソメスープ	御飯 四色豆腐 茄子とオクラの辛子和え 胡瓜と穴子の胡麻酢和え みそ汁
	I補給 - 370 kcal 炭水化物 72.9 g タパク 12.2 g 加味 495 mg 脂質 3.6 g 食塩相当量 2.2 g	I補給 - 430 kcal 炭水化物 69.4 g タパク 14.3 g 加味 498 mg 脂質 11.6 g 食塩相当量 2.5 g	I補給 - 336 kcal 炭水化物 71.5 g タパク 9.3 g 加味 367 mg 脂質 1.2 g 食塩相当量 2.2 g	I補給 - 364 kcal 炭水化物 67.1 g タパク 10.4 g 加味 308 mg 脂質 6.3 g 食塩相当量 2.6 g	I補給 - 427 kcal 炭水化物 41.6 g タパク 17.7 g 加味 707 mg 脂質 23.3 g 食塩相当量 1.6 g	I補給 - 425 kcal 炭水化物 66.7 g タパク 12.2 g 加味 521 mg 脂質 12.4 g 食塩相当量 2.4 g	I補給 - 374 kcal 炭水化物 68.5 g タパク 10.9 g 加味 359 mg 脂質 6.4 g 食塩相当量 2.1 g
昼食	御飯 サバの塩焼き 蓮根と里芋のおかか煮 大根の友禅和え 人参とひじきの白和え みそ汁	御飯 水餃子鍋 さつま芋とレーズンの煮物 ハムとキャベツのマリネ	御飯 アジの煮付け 白菜とあさりのクリーム煮 いんげんと竹輪の和え物 大根の三杯酢和え みそ汁	ビーフカレー キャベツとカニカマのサラダ つぼ漬け 豆乳デザート	御飯 サーモンフライ 春野菜の炊き合わせ オクラの胡麻和え わかめの青ドレサラダ コンソメスープ	かき揚げうどん 里芋の田舎煮 三色豆	筍ご飯 鶏の旨辛煮 おでん風煮 いんげんのドレッシング和え 白菜の生姜和え
	I補給 - 548 kcal 炭水化物 73.1 g タパク 20.8 g 加味 823 mg 脂質 20.7 g 食塩相当量 2.6 g	I補給 - 509 kcal 炭水化物 94.4 g タパク 15.0 g 加味 825 mg 脂質 8.6 g 食塩相当量 3.0 g	I補給 - 439 kcal 炭水化物 71.7 g タパク 24.1 g 加味 586 mg 脂質 6.7 g 食塩相当量 2.6 g	I補給 - 521 kcal 炭水化物 88.4 g タパク 11.0 g 加味 614 mg 脂質 14.3 g 食塩相当量 2.5 g	I補給 - 512 kcal 炭水化物 79.3 g タパク 22.9 g 加味 526 mg 脂質 11.5 g 食塩相当量 2.8 g	I補給 - 489 kcal 炭水化物 90.8 g タパク 11.4 g 加味 471 mg 脂質 9.5 g 食塩相当量 3.4 g	I補給 - 571 kcal 炭水化物 74.1 g タパク 26.4 g 加味 659 mg 脂質 18.2 g 食塩相当量 3.8 g
夕食	御飯 ゆで豚胡麻味噌だれ えび団子と野菜のコンソメ煮 ブロッコリーとハムのソテー ビーンズサラダ コンソメスープ	御飯 サワラの西京焼き 厚焼き玉子 蓮根のカレー炒め 鶏肉と人参のクリーミー生姜和え すまし汁	御飯 チキン南蛮タルタルソース 焼き豆腐の煮奴 チンゲン菜の胡麻和え 三色ピーマンとジャコの当座煮 コンソメスープ	御飯 豚肉の柳川風 さつま芋とうずら豆の煮物 二色和え マカロニサラダ コンソメスープ	御飯 すき焼き煮 大豆コンソメ煮 キャベツのしらす和え きゅうり漬け すまし汁	御飯 鶏肉のねぎ塩だれ 桜えびしんじょの炊き合せ 冬瓜のカニ風味あんかけ ブロッコリーサラダ みそ汁	御飯 サバの揚げ煮 南瓜のいとこ煮 ほうれん草のピーナッツ和え わかめとえびのサラダ すまし汁
	I補給 - 542 kcal 炭水化物 78.7 g タパク 25.3 g 加味 839 mg 脂質 15.0 g 食塩相当量 3.5 g	I補給 - 554 kcal 炭水化物 72.5 g タパク 26.1 g 加味 664 mg 脂質 17.6 g 食塩相当量 2.8 g	I補給 - 684 kcal 炭水化物 80.2 g タパク 22.6 g 加味 692 mg 脂質 30.0 g 食塩相当量 3.7 g	I補給 - 579 kcal 炭水化物 97.2 g タパク 20.1 g 加味 1043 mg 脂質 12.0 g 食塩相当量 3.4 g	I補給 - 551 kcal 炭水化物 80.2 g タパク 21.4 g 加味 818 mg 脂質 16.1 g 食塩相当量 4.2 g	I補給 - 543 kcal 炭水化物 78.8 g タパク 23.3 g 加味 737 mg 脂質 14.8 g 食塩相当量 3.0 g	I補給 - 644 kcal 炭水化物 85.2 g タパク 22.8 g 加味 1135 mg 脂質 25.2 g 食塩相当量 3.0 g
成分値	<<一日合計>>	<<一日合計>>	<<一日合計>>	<<一日合計>>	<<一日合計>>	<<一日合計>>	<<一日合計>>
	I補給 - 1460 kcal 炭水化物 224.7 g タパク 58.3 g 加味 2157 mg 脂質 39.3 g 食塩相当量 8.3 g	I補給 - 1493 kcal 炭水化物 236.3 g タパク 55.4 g 加味 1987 mg 脂質 37.8 g 食塩相当量 8.3 g	I補給 - 1459 kcal 炭水化物 223.4 g タパク 56.0 g 加味 1645 mg 脂質 37.9 g 食塩相当量 8.5 g	I補給 - 1464 kcal 炭水化物 252.7 g タパク 41.5 g 加味 1965 mg 脂質 32.6 g 食塩相当量 8.5 g	I補給 - 1490 kcal 炭水化物 201.1 g タパク 62.0 g 加味 2051 mg 脂質 50.9 g 食塩相当量 8.6 g	I補給 - 1457 kcal 炭水化物 236.3 g タパク 46.9 g 加味 1729 mg 脂質 36.7 g 食塩相当量 8.8 g	I補給 - 1589 kcal 炭水化物 227.8 g タパク 60.1 g 加味 2153 mg 脂質 49.8 g 食塩相当量 8.9 g
	21(日)	22(月)	23(火)	24(水)	25(木)	26(金)	27(土)
朝食	御飯 ねぎ入りだし巻き玉子 切干大根の炒り煮 白菜のレモン酢和え みそ汁	御飯 サバの塩焼き ほうれん草のお浸し キャベツのピリ辛漬け みそ汁	御飯 春雨とひき肉の炒め物 小松菜とエノキの和え物 人参とわかめのごま酢和え みそ汁	御飯 京合せ 金平ごぼう なめこ山菜和え みそ汁	パン アンサンブルエッグ ほうれん草のナムル イカと赤ピーマンのマリネ 牛乳	御飯 じゃが芋の味噌煮 いんげんのピーナッツ和え キャベツのフレンチ風サラダ すまし汁	御飯 春雨とそぼろの中華炒め あさりのしぐれ煮 ごぼうサラダ すまし汁
	I補給 - 397 kcal 炭水化物 70.7 g タパク 12.4 g 加味 474 mg 脂質 7.4 g 食塩相当量 2.1 g	I補給 - 417 kcal 炭水化物 65.0 g タパク 14.8 g 加味 645 mg 脂質 12.1 g 食塩相当量 2.0 g	I補給 - 376 kcal 炭水化物 72.2 g タパク 10.2 g 加味 608 mg 脂質 5.5 g 食塩相当量 2.0 g	I補給 - 414 kcal 炭水化物 77.1 g タパク 14.6 g 加味 396 mg 脂質 6.6 g 食塩相当量 2.8 g	I補給 - 443 kcal 炭水化物 43.7 g タパク 19.7 g 加味 915 mg 脂質 22.9 g 食塩相当量 1.7 g	I補給 - 365 kcal 炭水化物 75.1 g タパク 8.9 g 加味 469 mg 脂質 3.7 g 食塩相当量 1.9 g	I補給 - 420 kcal 炭水化物 71.3 g タパク 16.4 g 加味 417 mg 脂質 8.0 g 食塩相当量 2.3 g
昼食	御飯 黄金ガレイのおろし煮 豆腐の柚子あんかけ 青菜と貝柱の塩炒め キャベツと鶏肉の胡麻ドレサラダ すまし汁	春色散らし寿司 南瓜コロツケ 若竹煮 白花豆	御飯 牛肉と筍のオイスターソース炒め 麩と鶏肉のうま煮 菜の花の辛子和え ポテトサラダ コンソメスープ	あさりの混ぜ込みご飯 ヒレカツ 厚揚げの柚子風味 揚げ茄子と人参の煮物 マスカットゼリー	御飯 イワシ生姜煮 ふっくら高野の合せ煮 春菊のお浸し 黒豆 みそ汁	御飯 鶏のおろし煮 マカロニソテー 青菜と鮭の焼浸し みかん缶 すまし汁	御飯 肉じゃがコロツケ 大豆のクリーム煮 大根とささみの和え物 三色ピーマンのマリネ みそ汁
	I補給 - 409 kcal 炭水化物 70.0 g タパク 22.8 g 加味 647 mg 脂質 4.6 g 食塩相当量 2.9 g	I補給 - 574 kcal 炭水化物 113.6 g タパク 15.5 g 加味 576 mg 脂質 7.7 g 食塩相当量 3.4 g	I補給 - 555 kcal 炭水化物 77.0 g タパク 19.1 g 加味 739 mg 脂質 19.4 g 食塩相当量 3.3 g	I補給 - 619 kcal 炭水化物 79.1 g タパク 23.4 g 加味 419 mg 脂質 23.7 g 食塩相当量 2.7 g	I補給 - 556 kcal 炭水化物 90.5 g タパク 29.1 g 加味 909 mg 脂質 10.2 g 食塩相当量 2.8 g	I補給 - 547 kcal 炭水化物 85.4 g タパク 21.5 g 加味 773 mg 脂質 12.6 g 食塩相当量 3.5 g	I補給 - 561 kcal 炭水化物 86.0 g タパク 16.3 g 加味 598 mg 脂質 16.6 g 食塩相当量 2.6 g
夕食	御飯 牛肉と厚揚げ煮 マカロニトマトソテー 小松菜の錦和え うずら豆 すまし汁	御飯 豚肉と茄子の味噌炒め さつま芋のバター風味炒め オクラのおかか和え 大根とカニカマの酢の物 コンソメスープ	御飯 ブリの照焼き けんちん煮 ひじきと大豆の煮物 大根さくら漬け みそ汁	御飯 鶏肉とキャベツのガリバタ風味 さつまいもの彩り煮 いんげんの胡麻和え 四色なます すまし汁	御飯 豚肉の中華風炒め 南瓜煮 こんにゃくの炒め煮 刻みたくあん 中華スープ	御飯 サバの甘酢あんかけ さつま芋のレモン煮 大根と昆布の煮物 白菜のかおり和え 中華スープ	御飯 厚揚げの五目炒め スパゲティナポリタン ほうれん草の胡麻和え 杏仁豆腐 みそ汁
	I補給 - 686 kcal 炭水化物 106.4 g タパク 20.3 g 加味 821 mg 脂質 18.5 g 食塩相当量 3.8 g	I補給 - 608 kcal 炭水化物 91.7 g タパク 22.2 g 加味 1017 mg 脂質 17.4 g 食塩相当量 2.6 g	I補給 - 482 kcal 炭水化物 71.1 g タパク 22.3 g 加味 589 mg 脂質 14.0 g 食塩相当量 2.8 g	I補給 - 545 kcal 炭水化物 81.4 g タパク 21.7 g 加味 985 mg 脂質 12.9 g 食塩相当量 3.2 g	I補給 - 534 kcal 炭水化物 85.7 g タパク 21.0 g 加味 1005 mg 脂質 12.8 g 食塩相当量 3.6 g	I補給 - 571 kcal 炭水化物 81.7 g タパク 18.5 g 加味 926 mg 脂質 18.3 g 食塩相当量 2.8 g	I補給 - 558 kcal 炭水化物 89.3 g タパク 17.9 g 加味 807 mg 脂質 14.4 g 食塩相当量 3.3 g
成分値	<<一日合計>>	<<一日合計>>	<<一日合計>>	<<一日合計>>	<<一日合計>>	<<一日合計>>	<<一日合計>>
	I補給 - 1492 kcal 炭水化物 247.1 g タパク 55.5 g 加味 1942 mg 脂質 30.5 g 食塩相当量 8.8 g	I補給 - 1599 kcal 炭水化物 270.3 g タパク 52.5 g 加味 2238 mg 脂質 37.2 g 食塩相当量 8.0 g	I補給 - 1413 kcal 炭水化物 220.3 g タパク 51.6 g 加味 1936 mg 脂質 38.9 g 食塩相当量 8.1 g	I補給 - 1578 kcal 炭水化物 237.6 g タパク 59.7 g 加味 1800 mg 脂質 43.2 g 食塩相当量 8.7 g	I補給 - 1533 kcal 炭水化物 219.9 g タパク 69.8 g 加味 2829 mg 脂質 45.9 g 食塩相当量 8.1 g	I補給 - 1483 kcal 炭水化物 242.2 g タパク 48.9 g 加味 2168 mg 脂質 34.6 g 食塩相当量 8.2 g	I補給 - 1539 kcal 炭水化物 246.6 g タパク 50.6 g 加味 1822 mg 脂質 39.0 g 食塩相当量 8.2 g

	28(日)	29(月)	30(火)
朝食	御飯 南瓜のそぼろ煮 れんこんの金平 胡瓜の酢の物 すまし汁 	御飯 ビーフン炒め 春菊とイカのぬた 鶏肉と人参のクリーミー生姜和え みそ汁	御飯 白菜とミンチの炒め物 れんこんの洋風金平 ツナマカロニサラダ みそ汁
	I補給 - 369 kcal 炭水化物 73.8 g タンパク 9.6 g 加ゆ 499 mg 脂質 3.9 g 食塩相当量 2.0 g	I補給 - 445 kcal 炭水化物 77.3 g タンパク 14.1 g 加ゆ 528 mg 脂質 9.1 g 食塩相当量 2.4 g	I補給 - 480 kcal 炭水化物 77.7 g タンパク 13.1 g 加ゆ 568 mg 脂質 13.2 g 食塩相当量 2.3 g
昼食	御飯 ハンバーグトマトソース さつまいもと昆布の煮物 茄子のおろし煮 スパゲティサラダ みそ汁	御飯 サワラの幽庵焼き 筑前煮 ひじき煮 はちみつレモンゼリー みそ汁 	焼きそば じゃが芋コロケ ブロッコリーとコーンのサラダ 
	I補給 - 594 kcal 炭水化物 88.5 g タンパク 19.8 g 加ゆ 834 mg 脂質 18.2 g 食塩相当量 3.6 g	I補給 - 524 kcal 炭水化物 74.5 g タンパク 23.0 g 加ゆ 839 mg 脂質 12.6 g 食塩相当量 2.5 g	I補給 - 450 kcal 炭水化物 58.0 g タンパク 12.3 g 加ゆ 552 mg 脂質 21.1 g 食塩相当量 3.4 g
夕食	御飯 アカウオの香味ソース 焼売 ぜんまいと竹輪の炒り煮 長芋の梅肉かけ コンソメスープ	御飯 豚しゃぶ(香味玉葱ソース) 大豆とベーコンのケチャップ炒め 菜の花の胡麻よごし キャベツとツナのサラダ すまし汁	御飯 ブリのしぐれ煮 さつまいもとレーズンの煮物 小松菜のピーナッツ和え フルーツみつ豆 中華スープ
	I補給 - 533 kcal 炭水化物 81.8 g タンパク 23.1 g 加ゆ 558 mg 脂質 11.8 g 食塩相当量 3.5 g	I補給 - 597 kcal 炭水化物 78.9 g タンパク 30.7 g 加ゆ 1037 mg 脂質 17.4 g 食塩相当量 3.4 g	I補給 - 574 kcal 炭水化物 91.4 g タンパク 22.1 g 加ゆ 918 mg 脂質 14.5 g 食塩相当量 2.5 g
成分値	<一日合計>	<一日合計>	<一日合計>
	I補給 - 1496 kcal 炭水化物 244.1 g タンパク 52.5 g 加ゆ 1891 mg 脂質 33.9 g 食塩相当量 9.1 g	I補給 - 1566 kcal 炭水化物 230.7 g タンパク 67.8 g 加ゆ 2404 mg 脂質 39.1 g 食塩相当量 8.3 g	I補給 - 1504 kcal 炭水化物 227.1 g タンパク 47.5 g 加ゆ 2038 mg 脂質 48.8 g 食塩相当量 8.2 g



リニューアル情報

- ・4/9 朝食「刻みたくあん」
⇒1.5倍に増量しました。
- ・4/18昼食「春野菜の炊き合わせ」
⇒”いわしつみれ”から
”彩り野菜つみれ”に変更しました。

Next ↗

G W



※仕入れの都合により献立を変更する場合がございます。あらかじめご承知ください。

※魚は骨抜き商品を使用しておりますが、小骨が混入している場合がございます。ご注意ください。