

予 定 献 立 表

	2024年05月01日(水)	2024年05月02日(木)	2024年05月03日(金)	2024年05月04日(土)	2024年05月05日(日)	2024年05月06日(月)	2024年05月07日(火)	2024年05月08日(水)
朝 食	米飯 味噌汁(玉・タマ) ポイルウイナー 3本 パットマトケチップ 焼茄子浸生姜醤油和え いりこみそ(袋)	米飯 味噌汁(キヤ・揚) さんまみぞれ煮50 二色浸し 減塩醤油3ml(袋) ごまひじきふりかけ	米飯 味噌汁(エ/キ・長葱) 野菜の五色揚げ2コ チンゲンサイひたし 減塩醤油3ml(袋) シヤネユスミ(袋)	米飯 味噌汁(玉・若) かに風味たまご巻 小松菜生姜和え 瀬戸風味ふりかけ(袋)	米飯 味噌汁(ミツハ・玉麩) 豆腐ソボロン包み アスパラソドレ和え いりこみそ(袋)	米飯 味噌汁(トウ・若) ハムチーズピザ60 小松菜醤油和え たらこふりかけ	米飯 味噌汁(ニラ/キ) キャベツとひき肉の重ね蒸し パットマトケチップ 菜の花醤油和え 味のり	米飯 味噌汁(玉・人) ノンオイルチキン 1/33袋 ブロッコリーひたし 減塩醤油3ml(袋) うめしそふりかけ
昼 食	米飯 鶏肉のマーマレード煮 ポイルブロッコリー添え ぜんまい含煮 たくあん 牛乳	米飯 しいらバター焼 グリーンソース添敷き 汁かけ炒り煮 カリフラワーソドレ和え 牛乳	米飯 盛合(鶏八幡巻・卵) Eビのかけるサラダ 10007(ラント)(袋) 菜の花辛子和え 牛乳	米飯 メルサ和風ソースかけ ポイルブロッコリー添え 野菜旨煮 杓レンソウ浸し 減塩醤油3ml(袋) 牛乳	米飯 鶏生姜焼き ミックスベジタブル パンブキンサラダ キャベツコンソメ煮 牛乳	米飯 豚肉みそ風味焼 ポイルブロッコリー添え さつま芋サラダ しば漬け 牛乳	米飯 焼肉風 野菜コマ酢風味 杓レンソウ山葵和え 牛乳	米飯 八宝菜 春雨サラダ 焼茄子浸生姜醤油和え 牛乳
夕 食	米飯 メカジキ野菜チーフ焼き マカロニサラダ 小松菜磯辺和え 減塩醤油3ml(袋) バナナ (1/2)	米飯 肉じゃが 冷奴 1/3 やくみ 減塩醤油3ml(袋) 白菜ゆかりあえ りんご (2/8)	米飯 赤魚立田揚げ70g 焼ししとう 大根そぼろ煮 胡瓜華風和え グレープフルーツ (2/8)	米飯 牛皿 いんげん炒め煮 カリフラワー練りカルミ和 パンアプル缶1/10	米飯 鯖煮魚 70g ポイルカイワレ チンゲン菜油揚げ旨煮 焼き茄子浸し1/2本 減塩醤油3ml(袋) ミニたいやき1コ	米飯 鮭レモン蒸し 和風醤油あん mix野菜ポイル 大根チヂミ揚炒煮 オクラ辛子和え オレンジ (2/6)	米飯 めかじき山椒焼70g ポイルインゲン カリフラワースープ煮 金時豆 バナナ (1/2)	米飯 あじムニエル 茹でそらまめ 切干大根煮 小松菜練りカミ和え ワホコウヒ牛乳
	エネルギー 1871 kcal タンパク質 68.5 g 脂質 41.0 g 炭水化物 293.8 g 食塩 7.6 g	エネルギー 1901 kcal タンパク質 75.0 g 脂質 43.9 g 炭水化物 293.0 g 食塩 6.5 g	エネルギー 1804 kcal タンパク質 71.6 g 脂質 43.1 g 炭水化物 273.4 g 食塩 6.7 g	エネルギー 1772 kcal タンパク質 69.8 g 脂質 37.6 g 炭水化物 279.6 g 食塩 6.8 g	エネルギー 1860 kcal タンパク質 67.7 g 脂質 42.5 g 炭水化物 287.6 g 食塩 6.4 g	エネルギー 1850 kcal タンパク質 70.4 g 脂質 36.5 g 炭水化物 297.5 g 食塩 6.0 g	エネルギー 1806 kcal タンパク質 70.6 g 脂質 36.4 g 炭水化物 292.7 g 食塩 6.5 g	エネルギー 2008 kcal タンパク質 76.9 g 脂質 51.0 g 炭水化物 299.6 g 食塩 7.2 g
	2024年05月09日(木)	2024年05月10日(金)	2024年05月11日(土)	2024年05月12日(日)	2024年05月13日(月)	2024年05月14日(火)	2024年05月15日(水)	
朝 食	米飯 味噌汁(揚・サ) 小粒納豆チップ チンゲン菜磯辺和え 減塩醤油3ml(袋) 味のり	米飯 味噌汁(玉・タマ) 京がんも含煮2コ 白菜ひたし 減塩醤油3ml(袋) 梅干	米飯 味噌汁(カフ・エ/キ) ポイルウイナー 3本 パットマトケチップ 焼き茄子浸し1/2本 減塩醤油3ml(袋) ごまひじきふりかけ	米飯 味噌汁(玉・ニラ) 生揚げ煮2コ 二色浸し 減塩醤油3ml(袋) たいみそ(袋)	米飯 味噌汁(キヤ・タマ) 温泉卵 白菜人参生姜正油和え 野菜ふりかけ	米飯 味噌汁(長・揚) 豆腐ソボロン包み カリフラワーピザ和え うめしそふりかけ	米飯 味噌汁(モヤシ・若) 野菜の五色揚げ2コ 白菜ゆかりあえ 梅干	
昼 食	米飯 さんま塩焼 1尾 2 レモン インゲン炒煮 カリフラワーソドレ和え 牛乳	米飯 手作りハンバーグキノコソースかけ コールスローサラダ 杓レンソウ辛子和え 牛乳	米飯 鮭照焼 60g 焼ししとう 大根含め煮 菜の花練りチヂミ和え 牛乳	米飯 チキンカレー カリフラワーコンソメ煮 トマト2/12 牛乳	米飯 さわらの塩焼 70g 茹でそらまめ ポテトサラダ 杓レンソウ浸し 減塩醤油3ml(袋) 牛乳	米飯 チンジャオロース 南瓜煮 小松菜山葵和え 牛乳	米飯 カニ玉あんかけ ポテトのスープ煮 金時豆 牛乳	
夕 食	米飯 チキンクリームソースかけ サラダ ノンオイルササゲ(袋) 塩茹えだまめ グレープフルーツ (2/8)	米飯 ほきムニエル 70g mix野菜ポイル オーロラソースかけ ナムル 野沢菜漬 ミニエクレア 1ヶ	米飯 酢豚 3 卵豆腐 1/4 うぐいす煮豆 ストロベリークレープ	米飯 しいら野菜アサカ70g ひじき信田煮 小松菜山葵和え ねりきり(祝い華)	米飯 とんてき(三重グルメ) ポイルブロッコリー添え ふきかか煮 チンゲンサイ練りカルミ和 キウイフルーツ	米飯 カラスカレイ煮魚 ポイルインゲン 大根サラダ 和風ドレッシング(袋) キャベツ醤油和え 杏仁豆腐	米飯 スタミナチキン mix野菜ソテー Eビのかけるサラダ 杓レンソウ浸し 減塩醤油3ml(袋) オレンジ (2/6)	
	エネルギー 1857 kcal タンパク質 72.6 g 脂質 49.8 g 炭水化物 269.8 g 食塩 5.4 g	エネルギー 1941 kcal タンパク質 68.1 g 脂質 55.6 g 炭水化物 344.9 g 食塩 7.5 g	エネルギー 2017 kcal タンパク質 72.1 g 脂質 52.4 g 炭水化物 301.2 g 食塩 7.0 g	エネルギー 1932 kcal タンパク質 76.5 g 脂質 37.9 g 炭水化物 314.4 g 食塩 7.6 g	エネルギー 1867 kcal タンパク質 70.5 g 脂質 45.4 g 炭水化物 281.4 g 食塩 7.2 g	エネルギー 1874 kcal タンパク質 67.8 g 脂質 38.6 g 炭水化物 303.5 g 食塩 6.7 g	エネルギー 1872 kcal タンパク質 61.4 g 脂質 43.9 g 炭水化物 298.9 g 食塩 7.0 g	

材料の都合により献立が変更になる場合がありますのでご了承下さい。