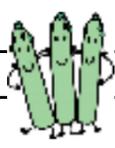
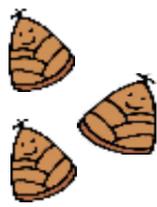
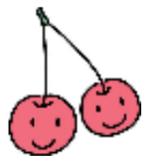


メ ニ ュ ー

	朝 食	昼 食	夕 食
4月17日(木) 	麦飯 味噌汁 ちくわの金平【チンゲン菜の煮物】 しその実わかめ【甘夏缶】 牛乳 	御飯 かに玉あんかけ 大根のそぼろ煮 コールスローサラダ 黒糖蒸しケーキ【きなこムース】	御飯 豚肉とわかめの炒め物 里芋のごま煮【里芋の煮物】 白菜の即席漬 うにくらげ【うぐいす豆】 
	エネルギー: 522 蛋白質: 17 脂質: 8 塩分相当量: 4	エネルギー: 625 蛋白質: 23 脂質: 12 塩分相当量: 3	エネルギー: 521 蛋白質: 21 脂質: 12 塩分相当量: 4
4月18日(金)	麦飯 味噌汁 高野豆腐の煮物 味付のり【のり佃】 牛乳 	御飯 シュウマイの辛子酢醤油かけ もずくスープ ポテトたらこマヨネーズあえ いちご【いちごゼリー】 	御飯 ダルマダイの西京焼き ふきの煮物【南瓜の煮物】 春雨の酢の物 福神漬(無着色)【ビワ缶】 
	エネルギー: 485 蛋白質: 18 脂質: 8 塩分相当量: 3	エネルギー: 602 蛋白質: 20 脂質: 16 塩分相当量: 3	エネルギー: 574 蛋白質: 26 脂質: 12 塩分相当量: 3
4月19日(土) 	麦飯 味噌汁 割干大根の煮物 子持昆布【昆布佃】 牛乳 	御飯 鶏肉のパプリカ風味焼き リヨネーズポテト【ポトフ】 キャベツの磯辺和え コーヒーゼリー	御飯 カラスカレイの香草焼き 若竹煮【茄子の煮物】 ちしゃもみ【白菜の和え物】 奈良漬【キウイ】 
	エネルギー: 482 蛋白質: 15 脂質: 7 塩分相当量: 4	エネルギー: 655 蛋白質: 24 脂質: 21 塩分相当量: 1	エネルギー: 521 蛋白質: 26 脂質: 7 塩分相当量: 2
4月20日(日) 	オレンジデニッシュ コンソメスープ ポテトサラダ 三種ベリーゼリー 牛乳 	御飯 赤魚の梅煮 五目炒め 胡瓜のポン酢和え 山川漬【洋梨缶】 	御飯 豚肉の生姜焼 南瓜のシチュー 大根サラダ しそわかめ【めかぶ佃煮】 
	エネルギー: 604 蛋白質: 15 脂質: 30 塩分相当量: 2	エネルギー: 513 蛋白質: 25 脂質: 10 塩分相当量: 4	エネルギー: 593 蛋白質: 24 脂質: 15 塩分相当量: 2
4月21日(月)	麦飯 味噌汁 くきわかめの佃煮【いんげんの煮物】 桜漬【うめびしお】 牛乳	御飯 焼肉 わかめスープ キャベツサラダ フルーツヨーグルト 	御飯 穴子の柳川風煮 スパゲティー おくらの和え物【とろろ芋】 オレンジ【オレンジゼリー】 
	エネルギー: 485 蛋白質: 16 脂質: 9 塩分相当量: 3	エネルギー: 608 蛋白質: 21 脂質: 19 塩分相当量: 2	エネルギー: 576 蛋白質: 22 脂質: 10 塩分相当量: 3
4月22日(火)	麦飯 味噌汁 豆腐の生姜煮 京わかめ【のり佃】 牛乳	御飯 ダルマダイの味噌マヨネーズ焼き ひじきの炒め煮 胡瓜の和え物 りんご【りんごゼリー】	御飯 ミートローフ 五目煮豆 白菜の中華和え 菜公【黄桃缶】 
	エネルギー: 528 蛋白質: 20 脂質: 10 塩分相当量: 3	エネルギー: 609 蛋白質: 25 脂質: 17 塩分相当量: 3	エネルギー: 581 蛋白質: 28 脂質: 16 塩分相当量: 2
4月23日(水) 	麦飯 味噌汁 高野豆腐の煮物 梅干し【うめびしお】 牛乳 	御飯 鶏肉の照焼き れんこんの金平【里芋の煮物】 アスパラサラダ【胡瓜サラダ】 南瓜プリン	御飯 ブリのおろし煮 キャベツのカレーソテー ブロッコリーサラダ 甘口たらこ【うぐいす豆】 
	エネルギー: 483 蛋白質: 18 脂質: 8 塩分相当量: 4	エネルギー: 611 蛋白質: 25 脂質: 17 塩分相当量: 2	エネルギー: 621 蛋白質: 28 脂質: 19 塩分相当量: 2

*【 】内は軟菜食・ミキサー食・ソフト食の方の献立です。やむを得ず、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。