

メニュー

5月16日(木) ~ 5月22日(水)

	朝食	昼食	夕食
5月16日(木) 	麦飯 味噌汁 高野豆腐の煮物 菜公【卵ロール】 牛乳	カレーライス 中華スープ レタスサラダ【トマトサラダ】 プリン	御飯 白身魚の朝鮮焼【赤魚の照焼】 長芋のそぼろ煮 胡瓜の土佐和え 福神漬【昆布佃煮】
	エネルギー: 506 蛋白質: 19 脂質: 9 塩分相当量: 3	エネルギー: 682 蛋白質: 19 脂質: 22 塩分相当量: 3	エネルギー: 500 蛋白質: 24 脂質: 6 塩分相当量: 3
5月17日(金)	麦飯 味噌汁 厚焼き卵 甘口たらこ【ポテトサラダ】 牛乳	御飯 白身魚のオーロラソースかけ ふきの煮物【なすの煮物】 春雨の酢の物 山川漬【ふりかけ・漬物ペースト】	御飯 マーボー豆腐 キャベツソテー 大根サラダ 金時芋
	エネルギー: 564 蛋白質: 26 脂質: 13 塩分相当量: 4	エネルギー: 538 蛋白質: 24 脂質: 10 塩分相当量: 3	エネルギー: 612 蛋白質: 21 脂質: 18 塩分相当量: 2
5月18日(土)	麦飯 味噌汁 豆腐の生姜煮 子持昆布【みかん缶・マンゴーゼリー】 牛乳	御飯 鯖の塩焼 南瓜の煮物 胡瓜のサラダ 京わかめ【めかぶ佃煮】	御飯 鶏肉の甘辛煮 野菜ソテー コールスローサラダ のり佃煮
	エネルギー: 514 蛋白質: 18 脂質: 8 塩分相当量: 3	エネルギー: 606 蛋白質: 24 脂質: 16 塩分相当量: 3	エネルギー: 572 蛋白質: 22 脂質: 16 塩分相当量: 2
5月19日(日) 	パン・オショコラ オニオンコンソメスープ パンプキンサラダ みかんゼリー 牛乳	御飯 肉団子のスープ煮 蓮根・しめじの甘辛炒め【長芋の煮物】 胡瓜の磯辺和え ふりかけ【たいみそ】	御飯 鮭のピカタ 大豆の煮物 ブロッコリーのサラダ うめびしお
	エネルギー: 605 蛋白質: 16 脂質: 30 塩分相当量: 2	エネルギー: 530 蛋白質: 15 脂質: 11 塩分相当量: 3	エネルギー: 587 蛋白質: 32 脂質: 13 塩分相当量: 3
5月20日(月) 	麦飯 味噌汁 がんもの煮物 味付のり【のり佃煮】 牛乳	御飯 白身魚の朝鮮焼【たら照焼】 さつま芋と切り昆布の煮物 【さつま芋の煮物】 ほうれん草のナムル ヨーグルト	御飯 鶏肉の治部煮 筍のしそ炒め【白菜のしそ炒め】 おぐらの酢の物【とろろ芋】 菊水漬【ゆずみそ】
	エネルギー: 503 蛋白質: 18 脂質: 10 塩分相当量: 3	エネルギー: 622 蛋白質: 28 脂質: 8 塩分相当量: 3	エネルギー: 571 蛋白質: 24 脂質: 14 塩分相当量: 4
5月21日(火) 	麦飯 味噌汁 卵焼き しそわかめ【昆布佃煮】 牛乳	御飯 牛肉入り野菜炒め けんちょう ポテトのたらこマヨネーズ和え 桜のつぼ漬【たいみそ】	御飯 さごしの木の芽焼【赤魚の照焼】 ひじきの煮物 キャベツの和え物 みかん缶【マンゴーゼリー】
	エネルギー: 528 蛋白質: 20 脂質: 11 塩分相当量: 3	エネルギー: 656 蛋白質: 22 脂質: 24 塩分相当量: 2	エネルギー: 518 蛋白質: 23 脂質: 10 塩分相当量: 3
5月22日(水) 	麦飯 味噌汁 豆腐の生姜煮 しその実わかめ【ポテトサラダ】 牛乳	御飯 豚肉の生姜焼 キャベツのソテー 胡瓜の梅肉和え 柚子ゼリー【桃ゼリー】	御飯 鮭の石狩煮 五目煮豆 ほうれん草のくるみ和え のり佃煮
	エネルギー: 558 蛋白質: 19 脂質: 9 塩分相当量: 4	エネルギー: 562 蛋白質: 20 脂質: 13 塩分相当量: 2	エネルギー: 543 蛋白質: 28 脂質: 8 塩分相当量: 3

* 【 】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。