週間 献立 表(常食)



今週の献立の一押しは、春野菜のカレーです。 春野菜カレーには、はちみつが入っていますが、はちみつには良質なビタミン、ミネラル、アミノ酸などが含まれていて非常に栄養価の高い食材です。 具沢山な野菜と、一緒にお楽しみ下さい。

E MONEY	

	4月18日 (月)		4月19日 (月)		4月20日(月)		4月21日 (月)		4月22日 (月)		4月23日 (月)		4月24日 (月)		
	米飯		米飯		米飯		米飯		米飯		米飯		米飯		
朝	味噌汁		味噌汁		味噌汁		味噌汁		味噌汁		味噌汁		味噌汁		
	卵とじ 納豆(な		納豆(など	め茸)	野菜ボールの煮物		目玉焼き 麻婆		麻婆なす	麻婆なす		魚河岸煮		かにしゅうまい	
	春菊わさび和え 小松菜スパ		イスソテー	カニカマサラダ		いんげん鶏ガラ炒め 小松菜ナムル		オクラ山掛け		チンゲン菜中華煮浸し					
	漬物		牛乳		ふりかけ		梅干		ふりかけ		昆布佃煮		ふりかけ		
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳				
	エネルキ゛-	464kcal	エネルキ゛-	489kcal	エネルキ゛-	515kcal	エネルキ゛-	444kcal	エネルキ゛-	472kcal	エネルキ゛-	523kcal	エネルキ゛-	523kcal	
	米飯		米飯		春野菜のカレー				醤油ラーメン		米飯		米飯		
昼	味噌汁		清し汁		スープ		味噌汁		コーンソテー		味噌汁		味噌汁		
	あじ竜田焼き		豚肉のねぎ味噌炒め		コールスローサラダ		さわらの蒲焼き		大根サラダ		鶏肉くわ焼き		さばのカレー醤油煮		
	長芋炒め		高野豆腐の煮物		福神漬け		れんこんと白滝の炒り煮		ミルクプリン		かぶのべっこう煮		さつま芋バター炒め		
	豆サラダ		菜の花とえのきの和え物		フルーツ(バナナ)		もやしとにらのポン酢和え				ゆず風味サラダ		キャベツのおかか和え		
	抹茶ムース		フルーツ(パイン缶)				黒糖まんじゅう				フルーツ(マンゴー缶)		フルーツ(みかん缶)		
	エネルキ゛ー	558kcal	エネルキ゛ー	500kcal	エネルキ゛-	542kcal	エネルキ゛ー	565kcal	エネルキ゛ー	480kcal	エネルキ゛ー	482kcal	エネルキ゛-	559kcal	
タ	米飯		米飯		米飯		米飯		米飯		米飯		米飯		
	鶏肉バーベキュウソース焼き		白身魚フライ		のし鶏		豆腐とえびのうま煮		鶏肉デミソースがけ		メルルーサの韓国風焼き		千草焼き		
	かみなり豆腐		ほうれん草菜種炒め に		にんじんしりしり		チンゲン菜味噌炒め		マカロニグラタン		じゃが芋金平		焼き茄子		
	いんげん生姜和え						ザーサイ		タルタルサラダ		冷やしトマト		大根ゆかり酢		
	エネルキ゛-	400kcal	エネルキ゛-	473kcal	エネルキ゛-	445kcal	エネルキ゛-	404kcal		518kcal		402kcal		395kcal	
	エネルキ゛-	1422kcal	エネルキ゛-	1462kcal	エネルキ゛ー	1502kcal	エネルキ゛ー	1413kcal	エネルキ゛-	1470kcal	エネルキ゛-	1407kcal	エネルキ゛-	1477kcal	
合計	蛋白質	59.7g	蛋白質	58.5 g	蛋白質	53.9 g	蛋白質	56.7 g	蛋白質	59.3 g	蛋白質	53.7 g	蛋白質	51.7g	
	食塩	8.2g	食塩	6.2 g	食塩	7.5 g	食塩	8.8 g	食塩	7.5 g	食塩	7.6 g	食塩	6.4 g	

週 間 献 立 表(軟菜食)

	4月18日 (月)		4月19日 (月)		4月20日 (月)		4月21日 (月)		4月22日 (月)		4月23日 (月)		4月24日 (月)	
朝	お粥		お粥		お粥		お粥		お粥		お粥		お粥	
	味噌汁		味噌汁		味噌汁		味噌汁		味噌汁		味噌汁		味噌汁	
	卵とじ		納豆(なめ茸)		野菜ボールの煮物		目玉焼き		麻婆なす		魚河岸煮		かにしゅうまい	
	春菊わさび和え		小松菜スパイスソテー		カニカマサラダ		いんげん鶏ガラ炒め		小松菜ナムル		オクラ山掛け		チンゲン菜中華煮浸し	
	うめびしお		牛乳		ふりかけ		たいみそ		ふりかけ		のり佃煮		ふりかけ	
	牛乳				牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
	エネルキ゛-	464kcal	エネルキ゛-	489kcal	エネルキ゛-	515kcal	エネルキ゛-	467kcal	エネルキ゛-	472kcal	エネルキ゛-	520kcal	エネルキ゛-	523kcal
	お粥		お粥		お粥		お粥		醤油ラー	メン	お粥		お粥	
昼	味噌汁		清し汁		スープ		味噌汁		バター醤油ソテー		味噌汁		味噌汁	
	あじ竜田焼き		豚肉のねぎ味噌炒め		カレーシチュー		さわらの蒲焼き		大根サラダ		松風蒸し(てりやきだれ)		赤魚のカレー醤油煮	
	おくらと長芋の三杯酢 チ		チンゲン菜なめ茸和え		コールスローサラダ		ゆかり酢		ミルクプリン		ゆず風味サラダ		さつま芋バター炒め	
	のり佃煮		たいみそ		うめびしお		のり佃煮				たいみそ		うめびしお	
	抹茶ムース	ス	フルーツ(みかん缶)	フルーツ		和風黒糖」	ムース			フルーツ(マ	マンゴー缶)	フルーツ (みかん缶)
	エネルキ゛ー	409kcal	エネルキ゛-	479kcal	エネルキ゛-	441kcal	エネルキ゛ー	518kcal	エネルキ゛ー	472kcal	エネルキ゛ー	580kcal	エネルキ゛-	433kcal
タ	お粥		お粥		お粥		お粥		お粥		お粥		お粥	
	ハンバーグバーベキュウソース		ほっけ生姜焼き		のし焼き(ごま醤油だれ)		豆腐とほたてのうま煮		肉団子デミグラスソース煮		メルルーサの韓国風焼き		千草蒸し	
	かみなり豆腐		ほうれん草菜種炒め		にんじんしりしり		チンゲン菜味噌炒め		マカロニグラタン		じゃが芋金平		焼き茄子	
	いんげん生姜和え		さつま芋ナ	くつま芋サラダ オクラお浸し		うめびしお		タルタルサラダ		冷やしトマト		大根ゆかり酢		
	エネルキ゛-	542kcal	エネルキ゛-	445kcal		520kcal	エネルキ゛-	402kcal	エネルキ゛-	538kcal		387kcal	エネルキ゛-	406kcal
合計	エネルキ゛-	1415kcal	エネルキ゛-	1413kcal	エネルキ゛-	1476kcal	エネルキ゛-	1387kcal	エネルキ゛ー	1482kcal	エネルキ゛-	1487kcal	エネルキ゛-	1362kcal
	蛋白質	57.1 g	蛋白質	52 g	蛋白質	50.7g	蛋白質	54.1 g	蛋白質	54.1 g	蛋白質	52.7g	蛋白質	51.6g
	食塩	8.3 g	食塩	5.8 g	食塩	8.4 g	食塩	8.4 g	食塩	6.2 g	食塩	7.4 g	食塩	7.4 g