

# デイ 予定献立表

		令和06年04月21日(日)	令和06年04月22日(月)	令和06年04月23日(火)	令和06年04月24日(水)	令和06年04月25日(木)	令和06年04月26日(金)	令和06年04月27日(土)						
昼		ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	春野菜の豚しゃぶ丼	ごはん	ごはん						
		鶏肉の山椒焼	白身魚の南蛮漬け	銀だらのみりん焼き	菜の花のサラダ	赤魚の香味蒸し	牛肉のにんにく醤油炒め							
		B: I <sup>+</sup> フライ・ポック	B: 鶏肉のうま塩炒め	B: 豚肉の香味炒め	桃ムース	B: 豚肉のごま味噌炒め	B: 白身魚のさらさ蒸し							
		キャベツサラダ	小松菜のわさび和え	蒲鉾とほうれん草の和え物	お吸い物(若布・うずまき麩)	青梗菜の和え物	いんげんの土佐酢和え							
		フルーツ缶(白桃)	ヨーグルト	フルーツ缶(黄桃)		フルーツ缶(黄桃)	フルーツ缶(マンゴー)							
みそ汁(卵・葱)	みそ汁(かぶ・大根葉)	お吸物(とろろ・オクラ)		みそ汁(キャベツ・貝割れ)	みそ汁(白菜・葱)									
15時		味噌まんじゅう	きなこムース	ヨーグルトババロア	きみしぐれ	マドレーヌ	抹茶ゼリー							
		抹茶オレ	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳							
栄養量	I <sup>+</sup> 補 <sup>+</sup> -	kcal	I <sup>+</sup> 補 <sup>+</sup> -	566kcal	I <sup>+</sup> 補 <sup>+</sup> -	594kcal	I <sup>+</sup> 補 <sup>+</sup> -	562kcal	I <sup>+</sup> 補 <sup>+</sup> -	628kcal	I <sup>+</sup> 補 <sup>+</sup> -	536kcal	I <sup>+</sup> 補 <sup>+</sup> -	639kcal
	蛋白質	g	蛋白質	26.5g	蛋白質	26.9g	蛋白質	23.7g	蛋白質	28g	蛋白質	25.4g	蛋白質	35.2g
	脂質	g	脂質	12.5g	脂質	15.7g	脂質	18.4g	脂質	22.5g	脂質	14.9g	脂質	17.3g
	炭水化物	g	炭水化物	89.8g	炭水化物	89.5g	炭水化物	80.9g	炭水化物	83.2g	炭水化物	77.6g	炭水化物	91.6g
	食塩相当	g	食塩相当	2.4g	食塩相当	2.6g	食塩相当	2.1g	食塩相当	2.8g	食塩相当	2.1g	食塩相当	2.4g
軟菜食		ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	春野菜の豚しゃぶ丼	ごはん	ごはん						
		鶏肉の山椒焼	白身魚の南蛮漬け焼き	銀だらのみりん焼き	菜の花のサラダ	赤魚の香味蒸し	牛肉のにんにく醤油炒め							
		キャベツサラダ	小松菜のわさび和え	ほうれん草の和え物	桃ムース	青梗菜の和え物	いんげんの土佐酢和え							
		フルーツ缶(白桃)	ヨーグルト	フルーツ缶(黄桃)	お吸い物(若布・うずまき麩)	フルーツ缶(黄桃)	フルーツ缶(マンゴー)							
		みそ汁(卵・葱)	みそ汁(かぶ・大根葉)	お吸物(とろろ・オクラ)		みそ汁(キャベツ・貝割れ)	みそ汁(白菜・葱)							
ソフト食		全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥						
		鶏肉の山椒焼	さわらの南蛮風	さばのみりん焼き	豚肉のポン酢がけ	赤魚の香味蒸し	牛肉のにんにく醤油炒め							
		サラダ	小松菜の和え物	ほうれん草の煮浸し	いんげんの胡麻和え	青菜の和え物	ブロッコリーの土佐酢和							
		のり佃煮	うめびしお	のり佃煮	のり佃煮	のり佃煮	うめびしお							
		ピーチゼリー	ヨーグルト	ピーチゼリー	桃ムース	ピーチゼリー	パインゼリー							
みそ汁	みそ汁	お吸物	お吸物	みそ汁	みそ汁									

※牛乳はたんぱく質強化の牛乳(乳飲料)です。

※材料仕入の都合により多少メニューが変更されることがありますので、あらかじめご了承下さい。