

週间予定献之表









		_					
	4月8日 (月)	4月9日(火)	4月10日 (水)	4月11日 (木)	4月12日 (金)	4月13日 (土)	4月14日 (日)
	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯
J.p.	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそけ
	アジの塩焼き	豚ひき肉と車麩の煮物		じゃが芋とひき肉炒め	ふんわり天のあんかけ	高野豆腐と枝豆の炒め煮	
朝	とろろ芋	纳豆おろし	ひじき煮	オクラとツナ和え	大夏とベーコンのトマト煮	厚焼き卵	おから炒り
食	うぐいすゑ	わらびのお侵し	梅干し	味付けのり	ふりかけ	のり佃煮	たいみそ
	【 エネルギー 】 385 <u>kcal</u> 【 たんぱく質 】 14.7 <u>g</u>	【 たんぱく質 】17.5 <u>g</u>		【 エネルギー 】 369 <u>kcal</u> 【 たんぱく質 】 12.4 <u>g</u>	【 たんぱく質 】 12.3 <u>g</u>	【 エネルギー 】 394 <u>kcal</u> 【 たんぱく質 】 16.4 <u>g</u>	【 エネルギー 】 351 <u>kcal</u> 【 たんぱく質 】 13.8 <u>g</u>
	【 脂質 】 2.4 <u>g</u> 【 炭水化物 】 74.4 <u>g</u> 【 塩分 】 1.8 g	【 脂質 】 6.8 <u>g</u> 【 炭水化物 】71.0 <u>g</u> 【 塩分 】 2.9 g	【 脂質 】 6.7 <mark>g</mark> 【 炭水化物 】 62.3 <u>g</u> 【 塩分 】 4.1 g	【 脂質 】 12.5 <u>g</u> 【 炭水化物 】 66.4 <u>g</u> 【 塩分 】 1.9 g	【 脂質 】 10.3 <u>g</u> 【 炭水化物 】 67.4 <u>g</u> 【 塩分 】 3.6 g	【 脂質 】 9.1 g 【 炭水化物 】 61.5 g 【 塩分 】 3.0 g	【 脂質 】 4.6 <u>g</u> 【 炭水化物 】 61.4 <u>g</u> 【 塩分 】 3.1 <u>g</u>
	ご飯	ご飯	ご飯	さくらご飯	ご飯	ご飯	ご飯
	八宝菜	オムレツミートソースかけ	鍾のコーンマヨ焼き	ハンバーグデミソースかけ	ほっけの塩焼き	鶏肉のマスタード焼き	アジの南蛮漬け
昼	力二烷壳	ポテトサラダ	大根サラダ	ごぼうサラダ	筍と豚肉の炒り煮	スパゲティリテー	ほうれん革の白和え
食	青梗菜のナムル	ほうれん革のお後し	薬の花の辛子和え	胡瓜のゆかり和え	白菜のお優し	む 葱のお後し	胡瓜の即席漬け
	フルーツミックス	バナナ	オレンジ	りんご	バナナ	フルーツミックス	オレンジ
), s	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
お							
16	ココアワッフル	黒糖まんじゅう 	メープルパンケーキ	カスタードケーキ	焼きドーナツ (豆乳) 	ショコラぶっせ	バナナクレープ
	【 たんぱく質 】 24.7 g	【 たんぱく質 】 24.0 g	V 1 1 10 1 7 7 7 0 7 0	【 エネルギー 】 661 <u>kcal</u> 【 たんぱく質 】 24.4 <u>g</u>	7 1 1 10 1 FF 7 0 F 1	【 エネルギー 】 790 <u>kcal</u> 【 たんぱく質 】 24.4 g	【 エネルギー 】 581 <u>kcal</u> 【 たんぱく質 】 28.2 g
	【 脂質 】 20.9 g 【 炭水化物 】 84.9 g 【 塩分 】 1.9 g	【 脂質 】19.2 <u>g</u> 【 炭水化物 】125.8 <u>g</u> 【 塩分 】 2.1 g	【 脂質 】 25.2 <u>g</u> 【 炭水化物 】 85.4 <u>g</u> 【 塩分 】 2.3 g	【 脂質 】 18.6 <u>g</u> 【 炭水化物 】 97.7 <u>g</u> 【 塩分 】 23.7 g	【 脂質 】 17.7 <u>g</u> 【 炭水化物 】 83.4 <u>g</u> 【 塩分 】 1.8 g	【 脂質 】 33.7 <u>g</u> 【 炭水化物 】 91.1 <u>g</u> 【 塩分 】 2.8 g	
	ご飯	ご飯	ご飯	わかめご飯	ご飯	ご飯	ご飯
	みそけ	みそ汁	スープ	みそけ	みそけ	みそけ	みそけ
A	鰆の梅葱焼き	豚肉のカレー炒め	豆腐のピリ辛味噌あんかけ	スペイン風卵焼き	豚肉と春野菜の炒め物	赤鱼の塩焼き	鷄肉の沼部煮
9	ブロッコリーの和風ドレ和え	カリフラワーソテー	わかめの炒め物	ほうれん革ソテー	パンプキンサラダ	山菜の煮粉	いんげんとツナサラダ
食	つぼ漬け	野沢菜漬け	さくら漬け	なめこおろし	青かっぱ漬け	薬の花の錦糸和え	しば漬け
					. •		, , ,
					【 エネルギー 】 582 <u>kcal</u> 【 たんぱく質 】 19.3 g	【 エネルギー 】 439 <u>kcal</u> 【 たんぱく質 】 19.5 g	【 エネルギー 】 463 kcal
			【 エネルギー 】 427 <u>kcal</u> 【 たんぱく質 】 17.8 <u>g</u> 【 脂質 】 11.2 <u>g</u> 【 炭水化物 】 61.3 <u>g</u>		【 エネルギー 】 582 <u>kcal</u> 【 たんぱく質 】 19.3 <u>g</u> 【 脂質 】 25.8 <u>g</u> 【 炭水化物 】 65.4 g		【 エネルギー 】 463 kcal