



メニュー (7日間)



令和3年4月5日

~

令和3年4月11日

【★常食】

	朝食	昼食	夕食	15時
4月5日 (月) エネルギー たんぱく質 1510 58.6	御飯 ツナの野菜炒め マカロニサラダ 鯛味噌 味噌汁 牛乳	御飯 牛肉とアスパラの炒め 白菜の旨煮 ボイル人参とコーンのサラダ 中華スープ フルーツ	御飯 鰯の塩麹焼 南瓜のあんかけ トレンシング和え 味噌汁	トーナツ 
4月6日 (火) エネルギー たんぱく質 1505 54.4	御飯 肉団子と野菜の煮物 大根サラダ ふりかけ 味噌汁 牛乳	御飯 ホキのチーズ焼 茄子のソテー 小松菜のサラダ コンソメスープ フルーツ	御飯 豚肉と玉葱の炒め物 キャベツの煮浸し オクラの和え物 すまし汁	水羊羹(栗) 
4月7日 (水) エネルギー たんぱく質 1465 53.5	御飯 竹輪の煮物 南瓜のサラダ 鯛味噌 味噌汁 牛乳 	ワンタンメン プロッコリーの海老あんかけ モヤシの中華和え フルーツ	わかめ御飯 千草焼卵 じゃが芋のコンソメ煮 春菊のくるみ和え 味噌汁	レースンケーキ
4月8日 (木) エネルギー たんぱく質 1531 54.8	御飯 小松菜の炒め物 納豆・長葱 漬物 味噌汁 牛乳 	ほたて風味ピラフ かぶのクリーム煮 茹キャベツのサラダ コンソメスープ フルーツ	御飯 豚肉のオイスターース煮 野菜と海老の炒め物 アスパラのフレンチトレンシング 味噌汁	プリン
4月9日 (金) エネルギー たんぱく質 1531 55.9	御飯 生揚の煮物 青梗菜の生姜和え ふりかけ 味噌汁 牛乳	御飯 鶏の野菜蒸 南瓜のソテー インゲンの磯和え 味噌汁 フルーツ	御飯 メバルのタルタルソース焼 プロッコリーの炒り煮 キュウリと大根のサラダ コンソメスープ	ショコケーキ 
4月10日 (土) エネルギー たんぱく質 1511 57.7	御飯 高野豆腐と野菜の煮物 春菊のお浸し 梅びしお 味噌汁 牛乳	御飯 ぶりの韓国焼 ひじきの炒め煮 春雨サラダ すまし汁 フルーツ	御飯 鶏肉とピーマンの炒め物 なすの煮物 小松菜のナムル 中華スープ 	ブチケーキ
4月11日 (日) エネルギー たんぱく質 1448 61.8	食パン マーマレード ミートオムレツ キャベツのサラダ コンソメスープ 牛乳	海鮮ちらし 若竹煮 すまし汁 フルーツ	御飯 豚肉の生姜焼 白菜の炒め物 インゲンの和風トレンシング 味噌汁 	杏仁豆腐

【MEMO】

