



# メニュー（7日間）



令和5年4月3日

～ 令和5年4月9日

【★常食Ⅰ】

	朝食	昼食	夕食	15時
4月3日 (月)	御飯 ひじきと薩摩揚の煮物 ホウレン草の胡麻和え ふりかけ 味噌汁 牛乳	御飯 蒸し鶏のゴマダレかけ カブと油揚の煮物 ピーナッツ和え(白菜) 味噌汁 フルーツ	御飯 ポテトとチーズのオムレツ 茄子とエリンギの炒め物 カリフラワーとコーンのサラダ コンソメスープ	杏仁豆腐
エネルギー たんぱく質	1492 58.7			
4月4日 (火)	御飯 ガンモと野菜の煮物 カブのゆかり和え のりの佃煮 味噌汁 牛乳	★スマイルホリデー 長崎県 カレーピラフ 牛肉のレモンステーキ風 きのこのソテー キャベツのサラダ ジュリアンスープ フルーツ	御飯 揚赤魚のおろしソース インゲンとペーパーコーンのソテー モヤシの酢醤油和え 味噌汁	ショコラブチケーキ
エネルギー たんぱく質	1495 55.5			
4月5日 (水)	御飯 小松菜の卵炒め キャベツの和風サラダ ふりかけ 味噌汁 牛乳	御飯 さわらの治部煮 海老団子とレンコンの炒め煮 菜の花とカニカマのサラダ 味噌汁 フルーツ	御飯 鶏とブロッコリーの炒り煮 じゃが芋の炒め物 ホウレン草と蒲鉾のサラダ すまし汁	ミニたい焼
エネルギー たんぱく質	1538 59.9			
4月6日 (木)	御飯 せんまいと竹輪の炒め煮 もやしのポン酢和え 鯛味噌 味噌汁 牛乳	御飯 麻婆豆腐 揚げ春巻き オクラのシラス和え 中華スープ フルーツ	御飯 さばのミン焼 冬瓜の煮物 白菜のサラダ 味噌汁	ドームケーキ(カスター)
エネルギー たんぱく質	1591 57.6			
4月7日 (金)	御飯 キャベツの煮浸し 納豆・長葱 漬物 味噌汁 牛乳	鶏つくねとほうれん草のきしめん カリフラワーの味噌炒め 大根サラダ フルーツ	御飯 豚肉と玉葱の炒め物 なすの煮物 春雨の酢の物 味噌汁	あんドーナツ
エネルギー たんぱく質	1483 55.2			
4月8日 (土)	御飯 じゃが芋のそぼろ煮 青梗菜のお浸し ふりかけ 味噌汁 牛乳	御飯 豚肉と厚揚げのオイスター炒め ふきのおかか煮 モヤシのナムル 味噌汁 フルーツ	御飯 ぶりの生姜煮 カブの炒め おくらの辛子和え すまし汁	人形焼
エネルギー たんぱく質	1494 61.3			
4月9日 (日)	パン プロッコリーとペーパーコーンの炒め物 マカロニサラダ はちみつ コンソメスープ 牛乳	御飯 鶏肉のハニーマスタートソース 大根と人参の煮付け 菜の花と蒲鉾のサラダ コンソメスープ フルーツ	御飯 ますの幽庵焼 南瓜とレーズンのグラッセ カリフラワーのドレッシング和え 味噌汁	練りきり(桜)
エネルギー たんぱく質	1420 61.9			

【MEMO】

