

4月 メニュー (7日間)

令和6年4月1日

~ 令和6年4月7日

【★常食 I】

	朝食	昼食	夕食	15時
4月1日 (月) エネルギー たんぱく質 1391 57.7	御飯 ツナと大根の炒り煮 小松菜の和え物 ふりかけ 味噌汁 牛乳	御飯 豚肉のくわ焼き なすと竹輪の煮物 キュウリとワカメの酢の物 味噌汁 フルーツ	御飯 メバルの山椒焼き ホウレン草とアサリの煮浸し 人参サラダ すまし汁	スイスロール
4月2日 (火) エネルギー たんぱく質 1571 58.1	御飯 鶏とインゲンの炒め物 キャベツのシラス和え 梅びしお 味噌汁 牛乳	御飯 ホキのオーロラソースかけ 青梗菜の卵炒め スパゲッティーサラダ 豆乳スープ フルーツ	御飯 肉団子の白菜あんかけ 切干大根の煮物 南瓜のサラダ 味噌汁	カステラ
4月3日 (水) エネルギー たんぱく質 1452 55.9	御飯 ひじきと薩摩揚の煮物 ホウレン草のピーナッツ和え ふりかけ 味噌汁 牛乳	御飯 蒸し鶏のコマダレかけ かぶと油揚の煮物 モヤシの酢醤油和え 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 小松菜のサラダ コンソメスープ	抹茶パンケーキ
4月4日 (木) エネルギー たんぱく質 1617 59.9	御飯 ガソモと野菜の煮物 白菜の胡麻和え のりの佃煮 味噌汁 牛乳	★健幸御膳 五穀御飯 鶏の塩麹唐揚 さつま芋のバター煮 焼き野菜サラダ もずくスープ 甘酒ヨーグルト	御飯 サバのミン引爆 インゲンとベーコンのソテー キャベツの和風サラダ 味噌汁	ドームケーキ(コシアソ)
4月5日 (金) エネルギー たんぱく質 1480 56.2	食パン ブレーンオムレツ かぶのサラダ いちごジャム コンソメスープ 牛乳	御飯 鶏の治部煮 プロッコリーの塩炒め 菜の花のサラダ 味噌汁 フルーツ	御飯 海老団子と野菜の炒め煮 じゃが芋の炒め物 ホウレン草とハムのサラダ すまし汁	どらやき(抹茶クリーム)
4月6日 (土) エネルギー たんぱく質 1658 58.6	御飯 せんまいと竹輪の炒め煮 モヤシのポン酢風味和え 鯛味噌 味噌汁 牛乳	御飯 麻婆豆腐 春巻き揚げ オクラのドレッシング和え 中華スープ フルーツ	御飯 揚シルバーのおろしソース 里芋のソテー 白菜のサラダ 味噌汁	メープルラブチーキ
4月7日 (日) エネルギー たんぱく質 1456 56.9	御飯 カリフラワーの味噌炒め 大根サラダ ふりかけ 味噌汁 牛乳	御飯 タラのゆず味噌焼 キャベツヒツナのソテー プロッコリーの和風和え すまし汁 フルーツ	御飯 豚肉と玉葱の炒め物 なすの煮物 サツマ芋の胡麻サラダ 味噌汁	ミニたい焼

【MEMO】

