

ひづけ 日付	4月28日 (日)	4月29日 (月)	4月30日 (火)	5月1日 (水)	5月2日 (木)	5月3日 (金)	5月4日 (土)
あさ 朝	べいはん 米飯 まりぼしだいこん かくてん にも 切干大根と角天の煮物 かりふらわーと ぼいにくあえ カリフラワーと胡瓜の梅肉和え みそしる 味噌汁 (えのき) たいみそ	ロールパン れんこん 蓮根とベーコンの ハニーマスタード炒め パンプキンスープ いちごジャム  ぎゅうにゅう 牛乳	べいはん 米飯 こんにやくきんぴら まめ 豆たっぷりサラダ みそしる 味噌汁 (ごぼう) つぼ漬け	クロワッサン スパゲティーサラダ コーンスープ ぎゅうにゅう 牛乳 	べいはん 米飯 にんじん いたた もの 人参とツナの炒め物 きゅうり あぶらあ あ もの 胡瓜と油揚げの和え物 みそしる 味噌汁 (じゃが芋) うめぼ 梅干し	しょく 食パン めだまや 目玉焼き やさしいた 野菜炒め りんごジャム  ぎゅうにゅう 牛乳	べいはん 米飯 たけのこと どりーにく いたた もの たけのこと鶏肉の炒め物 はくさい ゆずこしょうあ 白菜の柚子胡椒和え みそしる 味噌汁 (なめこ) たくあんづ 沢庵漬け
ひる 昼	ハヤシライス だいこん 大根サラダ オニオンスープ フルーツヨーグルト 	べいはん 米飯 チキンのトマト煮込み つけ や 付) 焼きポテト コールスローサラダ ちんげんさい どうにゅう 青梗菜の豆乳スープ	べいはん 米飯 たら 鱈のマヨコーン焼き つけ 付) マカロニソテー ブロッコリーとツナのサラダ やさい 野菜スープ	ずし ちらし寿司 た あ 炊き合わせ ちやわん む 茶碗蒸し ストロベリーババロア 	べいはん 米飯 ゆーりんちー 油淋鶏 つけ おん 付) 温キャベツ もやしのナムル しる 汁ピーフン くだもの (みかん缶) 	わかめごはん ぶっかけそうめん かぼちゃのそぼろ煮 くだもの (バナナ) 	べいはん 米飯 ぶたにく 豚肉のキムチ炒め つけ こまつな 付) 小松菜のソテー キャベツと蒲鉾のオカカマヨ和え す じる 清まし汁 (とろろ昆布) カップ漬け 
ゆう 夕	べいはん 米飯 にく 肉じゃが はくさい 白菜のゆかり和え みそしる なす 味噌汁 (茄子) しば漬け 	べいはん 米飯 ちゅうか カレーの中華あんかけ はるさめ あ もの 春雨の和え物 わかめスープ くだもの (オレンジ) 	べいはん 米飯 ロールキャベツ つけ 付) アスパラガス じゃがいも あまから いたた じゃがいもの甘辛バター炒め な はな しらす あ もの 菜の花と白子の和え物 ふりかけ (たまご) 	べいはん 米飯 ぎゅうにく あつあ からいた 牛肉と厚揚げのピリ辛炒め ほうれん草のごま和え みそしる だいこん ば 味噌汁 (大根葉) しそ昆布	べいはん 米飯 あじ うめ や 鮭の梅しそ焼き つけ だいこん にんじん にも 付) 大根と人参の煮物 なす や ひた 茄子の焼き浸し みそしる ふ 味噌汁 (麩) はくさいづ 白菜漬け	べいはん 米飯 まつがぜ や 松風焼き つけ にんじん きんぴら 付) 人参の金平 さといも 里芋とイカの煮物 す じる 清まし汁 (はんぺん) べったら漬け 	べいはん 米飯 しろ みさかな 白身魚のソテー枝豆ソース つけ 付) スパゲティー しゅんぎく 春菊とコーンのサラダ きのこのスープ ふりかけ (野菜)
せいぶん 成分	I補料 - 1769.5 kcal たんぱくしつ 62.2 g 蛋白質 ししつ 46.5 g 脂質 えんぶん 7.5 g 塩分	I補料 - 1866.5 kcal たんぱくしつ 64.4 g 蛋白質 ししつ 66.0 g 脂質 えんぶん 7.1 g 塩分	I補料 - 1710.5 kcal たんぱくしつ 56.9 g 蛋白質 ししつ 43.2 g 脂質 えんぶん 7.2 g 塩分	I補料 - 1802.7 kcal たんぱくしつ 70.2 g 蛋白質 ししつ 69.4 g 脂質 えんぶん 7.0 g 塩分	I補料 - 1706.1 kcal たんぱくしつ 66.5 g 蛋白質 ししつ 39.1 g 脂質 えんぶん 7.9 g 塩分	I補料 - 1690.6 kcal たんぱくしつ 68.7 g 蛋白質 ししつ 35.3 g 脂質 えんぶん 6.8 g 塩分	I補料 - 1659.9 kcal たんぱくしつ 67.3 g 蛋白質 ししつ 43.0 g 脂質 えんぶん 7.6 g 塩分

◎材料の都合により、一部献立の内容が変わることがあります。