

| 日付 | 4月17日 (日) | 4月18日 (月) | 4月19日 (火) | 4月20日 (水) | 4月21日 (木) | 4月22日 (金) | 4月23日 (土) |
|--------|--|--|---|---|--|--|---|
| あさ朝 | お豆のあんバターパン ヘルシーサラダ キャベツのコンソメスープ ヤクルト | 米飯 大根のオイスター煮 梅納豆 味噌汁 (じゃがいも) ぶりかけ (さけ) 牛乳 | 食パン ピーナッツマーガリン 大豆と蓮根のコンソメ煮 パンプキンサラダ 牛乳 | 米飯 鯖の塩焼き 人参の金平 味噌汁 (春菊) たいみそ 牛乳 | メロンパン カリフラワーと ウィナーの炒め物 コーンスープ 牛乳 | 米飯 ニラの卵とじ 白和え 味噌汁 (茄子) 梅干し 牛乳 | 食パン イチゴジャム ほうれん草と ベーコンの炒め物 ヨーグルト 牛乳 |
| ひる昼 | タコライス 大根サラダ ガーリックスープ エクレア  | 米飯 ポークソテー (トマトソース) ペッパー フロccoli アスパラの ピーナッツ和え きのこスープ くだもの (パイナップル) | 米飯 豚肉と厚揚げの キムチ炒め 小松菜とツナの 辛子和え 清まし汁 (エビ団子) ぶりかけ (たまご) シューアイス | 菜飯 ジャージャー麺 ささみチーズフライ コーヒーゼリー  | 米飯 白身魚のの竜田揚げ 付) ふきの金平 筍と鶏肉の炒め物 味噌汁 (里芋) | ハヤシライス エンドウと チーズのサラダ ペイザンヌスープ 抹茶ババロア  | 米飯 鮭の塩焼き 付) 蓮根の炒め物 マカロニサラダ 味噌汁 (おくら) ぶりかけ (野菜) |
| ゆう夕 | 米飯 回鍋肉 里芋の和風サラダ かき玉汁 ぶりかけ (かつお)  | 米飯 白身魚のパン粉焼き 付) 系コンの明太炒め キャベツとザーサイの 和え物 味噌汁 (豆腐・わかめ) ごま昆布 | 米飯 鶏肉のピザ風グリル 付) さつま芋と エリンギのバターソテー ねばねばサラダ えのきと長葱の 生姜スープ くだもの (バナナ) | 米飯 宝袋煮 付) 茄子の煮物 ほうれん草の胡麻和え 味噌汁 (おつゆ麩) 高菜漬け | 米飯 つくねハンバーグ (野菜あん) ゴボウサラダ 味噌汁 (青梗菜) 野沢菜漬け | 米飯 白身魚の柚子味噌煮 付) かぶの煮物 菜の花と 桜エビの和え物 清まし汁 (巻き麩) 白菜漬け | 米飯 鶏肉の マッシュポテト焼き 付) アスパラガスと パプリカのソテー 胡瓜とカニカマの 生姜酢和え 味噌汁 (厚揚げ) くだもの (みかん缶) |
| せいぶん成分 | I補給 - 1794 kcal たんぱく質 70.6 g 脂質 56.0 g えんぶん 7.5 g | I補給 - 1757 kcal たんぱく質 81.5 g 脂質 50.5 g えんぶん 10.0 g | I補給 - 1873 kcal たんぱく質 84.6 g 脂質 66.3 g えんぶん 7.0 g | I補給 - 1877 kcal 蛋白質 78.9 g 脂質 65.9 g えんぶん 8.1 g | I補給 - 1814 kcal たんぱく質 74.5 g 脂質 60.5 g えんぶん 7.9 g | I補給 - 1754 kcal たんぱく質 74.1 g 脂質 61.6 g えんぶん 7.5 g | I補給 - 1873 kcal たんぱく質 75.7 g 脂質 66.5 g えんぶん 9.2 g |

◎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。