



ひづけ 日付	4月6日 (日)	4月7日 (月)	4月8日 (火)	4月9日 (水)	4月10日 (木)	4月11日 (金)	4月12日 (土)
あさ 朝	<p>食パン りんごジャム ミートボールの トマト煮 ヨーグルト 牛乳</p> 	<p>米飯 ひじきと大豆の煮物 中華風春雨サラダ 味噌汁 (小松菜) 一食たいみそ 牛乳</p>	<p>ホットケーキ マーガリン スパゲッティサラダ クリームスープ 牛乳</p> 	<p>米飯 切り昆布の煮物 もやしのおかか和え 味噌汁 (チンゲン菜) ふりかけ (のりごま) 牛乳</p>	<p>食パン いちごジャム キャベツと ウインナーのソテー ヘルシーサラダ 牛乳</p>	<p>米飯 糸コンの甘辛煮 おくら納豆 味噌汁 (白菜) 牛乳</p>	<p>食パン ピーナッツマーガリン 里芋サラダ パンプキンスープ 牛乳</p>
ひる 昼	<p>麻婆豆腐丼 もやしの三色ナムル きのこスープ パインゼリー</p> 	<p>かつ丼 胡瓜のナムル 赤出汁 (厚揚げ) くだもの フルーツミックス</p> 	<p>米飯 鯖の竜田揚げ じゃが芋の金平 菜の花のサラダ 味噌汁 (大根) ふりかけ (たらこ)</p>	<p>ワカメご飯 (小) ジャージャーめん カニカマの磯辺揚げ 中華スープ オレンジゼリー</p> 	<p>米飯 メンチカツと コロッケ きのこスパゲッティ 白菜とハムのサラダ 味噌汁 (南瓜)</p>	<p>米飯 豚肉とエリンギの 柚子胡椒炒め ポテトサラダ カニカマと氷菜のスープ ふりかけ (わかめ)</p>	<p>米飯 チーズカッターピ風 付) カリフラワーの ソテー ピーマンのナムル 味噌汁 (オクラ)</p> 
ゆう 夕	<p>米飯 とり天 ふきの煮物 オクラとえのきの酢の物 味噌汁 (おつゆ麩) ふりかけ (おかか)</p>	<p>米飯 赤魚の煮付け 里芋の煮物 白菜とハムの 香り酢の物 味噌汁 (香菊) しそ昆布</p>	<p>米飯 和風ロールキャベツ ブロッコリー ウインナー ほうれん草の白子和え そばサラダ 高菜漬</p> 	<p>米飯 豚肉と厚揚げの 塩炒め 青菜のごま和え 清まし汁 (ハンペン) 野沢菜漬</p>	<p>米飯 鶏肉のガーリック トマト煮 ほうれん草バター ゴボウサラダ わかめスープ ふりかけ (たまご)</p>	<p>米飯 白身魚のチリソース いんげんとささみの 和え物 味噌汁 (さつま芋) くだもの (バナナ)</p>	<p>米飯 チンジャオロース キャベツの磯辺和え たまごスープ くだもの (黄桃缶)</p> 
せいぶん 成分	<p>I補材 - 1751 kcal たんぱく質 82.6 g 脂質 59.0 g 塩分 6.9 g</p>	<p>I補材 - 1793 kcal たんぱく質 75.4 g 脂質 45.9 g 塩分 10.2 g</p>	<p>I補材 - 1857 kcal たんぱく質 70.8 g 脂質 71.3 g 塩分 9.1 g</p>	<p>I補材 - 1750 kcal たんぱく質 73.6 g 脂質 56.0 g 塩分 5.8 g</p>	<p>I補材 - 1892 kcal たんぱく質 63.5 g 脂質 63.9 g 塩分 9.0 g</p>	<p>I補材 - 1717 kcal たんぱく質 75.0 g 脂質 43.4 g 塩分 7.2 g</p>	<p>I補材 - 1868 kcal たんぱく質 78.3 g 脂質 69.7 g 塩分 8.5 g</p>

◎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。