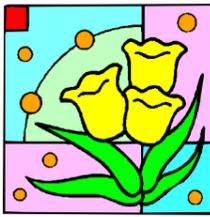


# メ ニ ュ ー

	朝 食	昼 食	夕 食
4月21日(木) 	麦飯 味噌汁 ちくわの金平【ポテトの煮物】 味付けのり【めかぶ佃煮】 牛乳	ちらし寿司 揚げだし豆腐 清汁 ところてんの酢醤油かけ 和菓子 	御飯 鶏肉の甘酢あんからめ 白菜のスープ煮 パンプキンサラダ わかめの磯漬【洋梨缶】
	エネルギー: 496    蛋白質: 17 脂質: 8    塩分相当量: 3	エネルギー: 636    蛋白質: 21 脂質: 17    塩分相当量: 4	エネルギー: 585    蛋白質: 21 脂質: 16    塩分相当量: 2
4月22日(金)	麦飯 味噌汁 高菜古漬の炒め物【長芋の煮物】 子持ち昆布【ふりかけ】 牛乳	御飯 タイの木の芽焼き【タイの照焼】 かき揚げ 大根サラダ バナナ【バナナムース】 	御飯 中華風卵焼き ふきの煮物【カリフラワーの煮物】 チンゲン菜のくるみ和え しば漬【みかん缶】
	エネルギー: 469    蛋白質: 15 脂質: 7    塩分相当量: 4	エネルギー: 707    蛋白質: 31 脂質: 19    塩分相当量: 4	エネルギー: 517    蛋白質: 20 脂質: 12    塩分相当量: 3
4月23日(土) 	麦飯 味噌汁 割干大根の煮物 甘口たらこ【パンプキンサラダ】 牛乳	御飯 牛肉ときのこのバター醤油炒め キャベツの煮物 胡瓜の土佐和え オレンジ【みかんゼリー】 	御飯 鱈の粕漬焼き 煮しめ ちしゃもみ【トマトの和え物】 山菜佃煮【のり佃】 
	エネルギー: 546    蛋白質: 23 脂質: 11    塩分相当量: 4	エネルギー: 549    蛋白質: 22 脂質: 17    塩分相当量: 2	エネルギー: 588    蛋白質: 27 脂質: 14    塩分相当量: 3
4月24日(日)	クロワッサン クリームスープ キャベツのサラダ ももゼリー グレープジュース  	御飯 銀だらの香味ソースかけ なすの味噌炒め カリフラワーの甘酢和え しその実漬【うめびしお】	御飯 鶏肉のパプリカ風味焼き 高野豆腐の煮物 白菜の即席漬【白菜の磯辺和え】 えびのり佃煮【黄桃缶】
	エネルギー: 518    蛋白質: 10 脂質: 19    塩分相当量: 3	エネルギー: 584    蛋白質: 20 脂質: 19    塩分相当量: 2	エネルギー: 565    蛋白質: 24 脂質: 17    塩分相当量: 3
4月25日(月) 	麦飯 味噌汁 卵焼き 葉わさび漬【洋梨缶】 牛乳	御飯 八宝菜 ひじきの炒め煮 胡瓜の梅おかか和え 福神漬(無着色)【ビワ缶】 	御飯 鮭のムニエル 南瓜のスープ煮 ぬた【ちしゃの酢みそ和え】 りんご【リンゴゼリー】 
	エネルギー: 538    蛋白質: 21 脂質: 11    塩分相当量: 3	エネルギー: 529    蛋白質: 16 脂質: 14    塩分相当量: 3	エネルギー: 613    蛋白質: 27 脂質: 12    塩分相当量: 2
4月26日(火)	麦飯 味噌汁 いんげんの甘辛煮 京わかめ【ふりかけ】 牛乳	豆御飯 ブリの照り焼き かき卵汁 ゆずきのこ酢の物【カリフラワーの酢の物】 豆乳プリン 	御飯 牛肉のおろし煮 もやしとにらの炒めもの ポテトのたらこマヨネーズあえ 菜公【のり佃】 
	エネルギー: 458    蛋白質: 15 脂質: 5    塩分相当量: 3	エネルギー: 626    蛋白質: 26 脂質: 17    塩分相当量: 4	エネルギー: 630    蛋白質: 22 脂質: 21    塩分相当量: 3
4月27日(水) 	麦飯 味噌汁 茎わかめの佃煮【茄子の炒め煮】 梅干し【うめびしお】 牛乳 	御飯 ダルマダイの生姜煮 にんにくの芽炒め【ピーマンソテー】 白菜の磯辺和え キウイフルーツ【グレープゼリー】	御飯 豆腐ハンバーグ さつま芋のレモン煮 ほうれん草ごま和え【ほうれん草和え物】 奈良漬【甘夏缶】
	エネルギー: 464    蛋白質: 14 脂質: 7    塩分相当量: 4	エネルギー: 556    蛋白質: 25 脂質: 11    塩分相当量: 2	エネルギー: 642    蛋白質: 25 脂質: 12    塩分相当量: 3

\*【 】内は軟菜食・ミキサー食・ソフト食の方の献立です。やむを得ず、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。