彩ダイニング献立表 月 +3月1日 3月2日 【パンメニュー】 笹かまぼこ ボイルウィンナー なすの香味がけ かぼちゃサラダ 朝 紫花豆 食 フルーツミックス ロールパン ジャム kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 養 98/4.8/2.0/16.2/1.1 78/4. 0/2. 6/11. 5/1. 7 チキンカツ ちらし寿司 サンマ煮付け 麩の卵仕立て 筍の金平 マカロニサラダ 食 水ようかん kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 158/4.6/4.4/24.7/2.1 254/10. 2/13. 8/21. 5/1. 6 豚肉の生姜風味 メバル西京焼き ひじき蓮根 大豆トマト煮 夕 チンゲン菜のピーナッツ和え 大根サラダ 食 kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 257/7. 9/14. 8/16. 1/1. 4 161/16. 4/6. 9/8. 1/1. 4 3月3日 3月4日 3月9日 3月5日 3月6日 3月7日 3月8日 ミートボール チキンピカタ ボイルウインナー ふんわり野菜豆腐よせ スクランブルエッグ パンメニュー シューマイ チンゲン菜のカニカマ和え 野菜の卵和え 山菜のさっぱり和え さつま芋いとこ煮 目玉焼き 野菜の甘酢和え ふきの酢みそ和え 朝 スパゲティサラダ 冷奴又は温奴 青菜と昆布の煮浸し 菜の花ちらし 切干大根のしば漬け和え 白福豆 のり納豆 食 フルーツ (みかん) ロールパン ジャム 109/4. 2/4. 9/13. 3/0. 9 143/7. 9/5. 5/15. 8/1. 0 118/7. 4/5. 2/10. 6/1. 2 130/5, 3/8, 1/8, 4/1, 2 160/5, 8/6, 5/19, 8/1, 4 112/3.8/5.6/11.4/1.2 172/4. 2/8. 3/20. 5/0. 8 ニシンごま味噌煮 ミートローフ ぶりみぞれ揚げ 和風おかかチャーハン きつねうどん ニシン照り煮 照り焼きチキン 筍と椎茸の当座煮 レンコン金平 牛肉入りれんこん かき揚げ ひじき煮 かに玉の甘酢あんかけ ほうれん草ツナ煮 カリフラワーおかか和え 小松菜のお浸し スパゲティサラダ 豚肉とキャベツのうま煮 フルーツ (黄桃) うの花サラダ ワカメとカニカマのやわらか煮 食 kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g kcal/タンパ/g/脂質g/炭水化物g/塩分g 145/7. 7/6. 8/12. 7/2. 1 224/9. 4/12. 0/17. 6/1. 0 164/8. 5/8. 2/15. 7/1. 7 321/11.7/21.5/21.7/1.6 262/6, 9/3, 7/50, 8/3, 0 228/10.3/11.6/19.8/1.7 176/11. 1/8. 0/14. 5/2. 2 ビーフシチュー さわらハーブ衣焼き メンチカツ チキンロイヤル 【松花堂弁当】 アジおろし煮 豚丼 カリフラワーフレンチサラダ 春菊の中華和え 豚しょうが焼き たけのこの煮物 マーボーナス おくらとひじきの和え物 かぼちゃの煮物 夕 いんげんのカニカマ和え フルーツ (パイン) 和風盛り合わせ 菜の花ピーナッツ和え インゲンの錦糸和え フルーツ (フルーツカクテル) 人参しりしり 食 蒸し鶏サラダ 盛り合わせ つけもの kcal/タンバクg/脂質g/炭水化物g/塩分g kcal/タンバクg/脂質g/炭水化物g/塩分g kcal/タンバクg/脂質g/炭水化物g/塩分g kcal/タンバクg/脂質g/炭水化物g/塩分g kcal/タンバクg/脂質g/炭水化物g/塩分g kcal/タンバクg/脂質g/炭水化物g/塩分g kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 190/4. 1/5. 2/31. 3/2. 2 231/10. 7/13. 4/16. 6/1. 0 242/7. 0/15. 8/17. 3/2. 1 | 420/21. 2/21. 4/35. 3/3. 8 | 292/8. 3/19. 0/22. 2/2. 2 156/12.6/3.0/19.9/1.0 185/7.6/8.8/18.8/1.7