





		月	火	水 1505	木	金	土
		4月1日	4月2日	4月3日	4月4日	4月5日	4月6日
		枝豆人参白生姜揚げ	香味シューマイ	【パンメニュー】	ちぐさ玉子焼き	フィッシュソーセージ	野菜丸揚げ
4-11		オクラの長芋和え	ゆずなめこ春雨	サンドイッチ	さつま芋のいとこ煮	野菜入り春雨煮	レンコン金平
朝	*	ほうれん草のバター炒め	三色豆	スクランブルエッグ	なすの香味がけ	大根葉油揚げ	キャベツサラダサウザン風
食			//	プリン			
			4/				
254							
栄養					kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g		
価		76/4. 3/2. 9/8. 7/0. 9	157/5. 7/4. 7/23. 7/1. 0	147/8. 0/6. 1/15. 5/1. 5	138/4. 6/3. 8/21. 2/0. 9	92/3. 9/2. 9/13. 3/1. 6	126/4. 1/5. 0/16. 3/1. 3
	_	中華井	サバの塩焼き	ロールキャベツ	ぶりみぞれ揚げ	ピーマンの肉詰め	イワシ煮付け梅醤油
_		切干大根としば漬け和え	牛肉入りれんこん	クリーミーベーコンポテト	ごぼうと人参の挽き肉炒め	大豆五目煮	大豆トマト煮
昼食		フルーツ (フルーツカクテル)	いんげんのカニカマ和え	ブロッコリーのガーリック風味	野菜の甘酢和え	ふきの酢みそ和え	なます
度	400						
24:	- A	7/h, 0 h /Hi-1525 /111 1 /1 4/ // 02	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	a /h ° h /ffess /// / / / /	2 /b) ° b /ffc 55 /// 1 / / / / / / / / / / / / / / /		a /b ° b /meggs //ll l n st · · · ·
栄養価					kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g		
価	-0-1	181/4. 5/9. 7/18. 3/1. 6	230/13. 0/15. 6/9. 6/1. 8	128/5. 5/3. 2/20. 0/1. 5	270/10.8/15.7/21.2/1.6	188/12. 1/6. 8/21. 6/1. 8	153/10. 8/4. 9/15. 0/1. 7
	The same of the sa	【松花堂弁当】	チキンロイヤル	鮭の和風ピラフ	塩ダレチキン	サバ土佐煮	きつねうどん
_		ちらし寿司	紅あずま甘露煮		木の葉しんじょと冬瓜のあんかけ	竹輪磯辺天	ふきの酢みそ和え
夕命	W.	野菜の肉巻きフライ	菜の花の胡麻よごし	オクラと湯葉のお浸し	春菊の中華和え	チンゲン菜のナムル	フルーツ(パイン)
食	132/	和風惣菜盛り					
		つくね大葉巻	7				
774	- W						
未養					kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g		
価	4月7日	489/22. 9/22. 4/48. 6/4. 6	193/7. 7/6. 3/26. 9/1. 5	125/9. 5/3. 0/15. 7/1. 6	183/10. 1/9. 4/14. 0/1. 9	243/10.6/15.7/13.2/1.2	248/6. 9/3. 1/48. 8/3. 5
	<u>4月1日</u> ミートボール	4月8日 枝豆人参白生姜揚げ	4月9日 コーンピースオムレツ	4月10日 香味シューマイ	4月11日 フィッシュソーセージ	4月12日 【パンメニュー】	4月13日 鮭よせ
	切干大根煮	校立八参日生姜媛り 菜の花のお浸し	人参しりしり	一	ふき土佐煮	ハンノーユー 玉焼き	無よせ 青菜と昆布の煮浸し
古口	めて人候点 うぐいす豆	マカロニサラダ	紫花豆	ほうれん草のバター炒め	冷奴又は温奴	日玉焼さ スパゲティサラダ	月来と比切り私使し ごぼうサラダ
朝命	クくいり豆	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \		はりれん草のバター炒め	行奴又は値奴	フルーツ(みかん)	こはリリノク
及						ロールパン	
						ジャム	
栄	kcal/タンパクg/賠質g/島水ル坳g/垢凸~	keal/タンパカg/賠質g/農水ル炒物g/始△~	kcal/タンパクg/賠質g/島水ル物g/梅△。	x keal/タンパクg/脂質g/農水ル物g/塩/~	kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g		keal/タンパクα/脂質α/島水ル物α/セムヘ
養	136/4.6/2.5/24.1/1.1	157/4.8/9.5/13.6/1.3	124/5.0/4.6/17.2/0.9	111/4. 1/5. 5/11. 5/0. 9	110/7.1/4.6/10.7/1.6	172/4.2/8.3/20.5/0.8	173/4.7/11.8/12.0/1.0
1曲	130/4.0/2.3/24.1/1.1 塩ダレチキン	サワラ白だし焼き	24/5.0/4.0/17.2/0.9 とんかつ	鮮チーズ衣焼き	チキンロイヤル	マーボーナス丼	たまごオニオンコロッケ
	野菜入り春雨煮	ほうれん草ツナ煮	エビ入りビーフン	切昆布大豆煮			ビーフンと野菜の炒め煮風
昼	チンゲン菜の彩り生姜和え	キャベツのカレー風味和え	チンゲン菜のナムル	切干大根のしば漬け和え	一 一 円 旧 円 点 スパゲティサラダ	フルーツ(ネーブル)	春菊の中華和え
食	ラマラマ 未9700 工女仰ん			ラダー ハゴムック しょみほり 作ん			41 70 V / T # TH /
1							
栄	kcal/タンパクg/脂質σ/炭水化物σ/塩分σ	kca]/タンパクg/脂質σ/炭水化物σ/塩分σ	kca]/タンパクg/脂質g/炭水化物g/恒分g	z 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	kca]/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g	g kca]/タンパクg/賠質σ/炭水化物σ/恒分σ
栄養価	161/8.8/9.1/10.9/1.4	148/14. 4/7. 3/5. 1/1. 6	233/6. 2/13. 5/21. 0/1. 8	219/14. 8/10. 6/16. 8/1. 1	320/13.6/18.0/25.8/2.1	137/2.9/6.3/17.4/1.1	292/4. 7/17. 3/30. 7/2. 1
ЭЩ	<u> </u>	ハンバーグ	サバの塩焼き	【釜飯メニュー】	- 320/13.0/10.0/23.0/2.1 ぶりみぞれ揚げ	<u></u> 照り焼きチキン	さわら味噌煮
	いんげんと木耳の炒め煮	かぶと竹輪の含め煮	野菜入り炒り豆腐	あさり釜めし	紅あずま甘露煮	おからと竹輪の炒り煮	節の煮物
夕	春菊の信田和え	かぼちゃサラダ	カリフラワーフレンチサラダ		おくらとひじきの和え物	レンコンマリネ	ブロッコリーのガーリック風味
食	7H-7M 47 IEI FH (I H VC	N 18 3 () / /		フルーツ(白桃)			
~				(H106)			
栄	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	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	g kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g
栄養価	159/9. 4/7. 8/11. 9/1. 2	202/8. 1/9. 2/23. 4/1. 8	244/13. 3/18. 3/7. 3/1. 5	191/7. 7/5. 6/28. 1/2. 7	248/9. 4/11. 9/26. 5/1. 5	240/10. 0/11. 4/23. 1/1. 6	
ТЩ	100/0. 1/1.0/11.0/1.2	202/0.1/0.2/20.1/1.0	= 11/ 10. 0/ 10. 0/ 1. 0/ 1. 0	101/1.1/0.0/20.1/2.1	= 10/ 0. 1/ 11. 0/ 20. 0/ 1. 0	= 10/ 10· 0/ 11· 1/ 20· 1/ 1· 0	120/10.0/1.0/10.0/1.1