



## 週間献立予定表



	4月29日(月)	4月30日(火)	5月1日(水)	5月2日(木)	5月3日(金)	5月4日(土)
昼食	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	桜海老の炊き込み御飯
	鶏肉の中華蒸し	白身魚フライ	回鍋肉	かじきのもろみ味噌漬け焼き	豚肉の生姜焼き	鮭の西京漬け焼き
	白菜の中華風和え物	小松菜と油揚げの煮浸し	ブロッコリーの中華和え	もやしと胡瓜の塩昆布和え	花野菜のごまマヨネーズ和え	にしんの昆布巻き
	味付けメンマ	うぐいす豆	味付けザーサイ	つぼ漬け	はりはり漬け	鶏の柏餅風
	中華スープ(にら、もやし)	みそ汁(なめこ、豆腐)	中華スープ(きくらげ、竹の子)	みそ汁(大根、油揚げ)	みそ汁(さつま芋、いんげん)	白瓜の昆布押し
						浅利真丈椀
	エネルギー 447 たんぱく質 19.2	エネルギー 468 たんぱく質 17.2	エネルギー 428 たんぱく質 21.8	エネルギー 423 たんぱく質 20.1	エネルギー 520 たんぱく質 23.4	エネルギー 476 たんぱく質 30.7
	脂質 15.6 食塩 2.8	脂質 11.5 食塩 2.8	脂質 12.6 食塩 3.1	脂質 8.4 食塩 2.7	脂質 18.0 食塩 3.1	脂質 8.9 食塩 4.0
おやつ	いちごムース	りんごゼリー	バナナカステラ	クリームもみじまんじゅう	どらやき	こどもの日ゼリー
	エネルギー 42 たんぱく質 0.2	エネルギー 32 たんぱく質 0.8	エネルギー 134 たんぱく質 2.3	エネルギー 120 たんぱく質 1.5	エネルギー 64 たんぱく質 1.4	エネルギー 38 たんぱく質 0.0
	脂質 1.4 食塩 0.0	脂質 0.0 食塩 0.0	脂質 2.7 食塩 0.1	脂質 5.2 食塩 0.0	脂質 0.8 食塩 0.1	脂質 0.3 食塩 0.0

材料の仕入れ状況により、献立が変わる事がございます。予めご了承ください。

