## 3月メニュー表

			<u> </u>			
le	曜日	朝食	昼食	夕食	エネルギー (kcal) たんぱく質	脂質 (g) 塩分
$\sqsubseteq$					(g)	(g)
1	金	刻み昆布とかぼちゃの煮物	白身魚の中華蒸し(杏仁豆腐)	鶏肉と野菜のトマト煮	1,550	27.6
		春菊の辛子和え 漬物 みそ汁 ごはん 牛乳	ほうれん草のごまれ 大根のじゃこ炒め え みそ汁 ごはん	さつまいもの甘辛炒め もやしのナムル みそ汁 ごはん	55.6	9.1
2	土	スクランブルエッグ	鶏のから揚げ(せんべい)	鮭の幽庵焼き	1,720	51.9
		はんぺんの煮物 ふりかけ みそ汁 ごはん 牛乳	キャベツのコンソメ煮 かぶ浅漬け みそ汁 ごはん	きのこのピリ辛炒め 長いもの酢の物 みそ汁 ごはん	73.1	9.3
3	В	大根と厚揚げの煮物	カニちらし(ミニどら焼き)	鶏肉の梅焼き	1,568	35.4
		いんげんのピーナツ和え 納豆 みそ汁 ごはん 牛乳	里芋のごまみそ煮 茶碗蒸し すまし汁	車麩の煮物 もずく酢 みそ汁 ごはん	74	9.3
4	月	ホッケの塩焼き	ジャーマンオムレツ(白い風船)	焼肉	1,672	49.5
		五目豆 佃煮 みそ汁 ごはん 牛乳		また。 里芋と舞茸の煮物 アスパラサラダ みそ汁 ごはん	73.6	7.9
5	火	ぜんまいと大根の煮物	豚肉と厚揚げの味噌炒め(ワッフル)	サバの生姜煮	1,628	46.2
		カリフラワーのサラダ たらこ みそ汁 ごはん 牛乳	切干大根の炒り煮 かぼちゃサラダ 清まし汁 ごはん		64.3	7.9
6	水	がんもと白菜の煮物	かきたまうどん(黒棒)	肉じゃが	1,516	40.8
		大根サラダ 漬物 みそ汁 ごはん 牛乳	若竹煮 春菊の和え物 フルーツ	エビとキャベツのソテー 小松菜のお浸し みそ汁 ごはん	63.8	9.2
7	木	豆腐のカニあんかけ	アジの胡麻焼き(プリン)	治部煮	1,568	28.1
		小松菜のなめたけ和え 梅干し みそ汁 ごはん 牛乳	春雨ときゅうりの和	ブロッコリーとホタテのソテー 青梗菜の生姜和え みそ汁 ごはん	68.7	9
8	金	オムレツ	マカロニグラタン(シュークリーム)	カレイの考つけ	1.681	50.5
			- <b>、                                   </b>	ビーフンソテー キャベツのごまだれ和え みそ汁 ごはん	70.5	9
9		ベーコンと野菜のコンソメ煮	みそラーメン(ミニたい焼き)	麻婆豆腐	1,681	51.6
	土					
		ほうれん草のお浸し 梅びしお みそ汁 ごはん 牛乳	青梗菜の塩炒め フルーツヨーグルト	大根の煮物	56.3	10
10	В	南瓜のそぼろ煮	カレーライス(バウムクーへン) コールスローサラダ フルーツ スープ	寄世鍋風	1,610	39.5
	ט	アスパラの中華和え 漬物 みそ汁 ごはん 牛乳			66.9	8.3
11	月	鮭の塩焼き	煮込みハンバーグ(エクレア)	エビ玉	1,728	49.2
		茄子の煮物 佃煮 みそ汁 ごはん 牛乳		レンコンの炒め煮 きゅうりの酢の物 みそ汁 ごはん	78.1	9.6
12	火	キャベツと青じそのソテー	筑前煮(フルーチェ)	刺身	1,678	45.7
		いんげんの胡麻和え 納豆 みそ汁 ごはん 牛乳	チーズオムレツ 菜の花の梅肉和え みそ汁 ごはん	かぼちゃの煮物 白菜のフレンチ和え みそ汁 ごはん	73.9	8.9
13	水	じゃがいものクリーム煮	ぎせい豆腐(抹茶ババロア)	ブリの照り焼き	1,638	47.7
		小松菜の磯和え 鮭フレーク みそ汁 ごはん 牛乳	れんこんのピリ辛煮 白菜のおかか和え みそ汁 ごはん		68.9	7.8
14	木	厚焼き玉子	鮭の柚子焼き(ブッセ)	鶏肉と青梗菜の炒め物	1,635	40.3
		刻み昆布の煮物 ふりかけ みそ汁 ごはん 牛乳	麩と茄子のそぼろ煮 ォクラとめかぶのわさび和え 清まし汁 ごはん		69.4	8.1
15	金	豆腐の五目煮	セレクトメニュー(豚丼・えび天丼)(クッキー)	赤魚の煮付け	1.645 73.6	43.9 8.5
		<u>ーール リーク ハス</u> 白菜の辛子和え 漬物 みそ汁 ごはん 牛乳	煮菜 胡麻豆腐 みそ汁 フルーツ		1618	42.2
				しいがたせ ていがうが下せの労業体にかります		

上段が牛丼、下段がえび天丼の栄養価になります。

都合により献立内容が、変更になる場合がありますので、ご了承下さい。 ご予約等の変更は、4日前までにお願いいたします。