

	1 (月) がんも煮 大根と竹輪の酢の物	2 (火) 肉団子の甘酢煮 昆布の佃煮	3 (水) 切干大根と小松菜の煮物 ベーコンのごま酢和え	4 (木) 鶏つくねとフキの煮物 菜の花のおひたし	5 (金) 温泉玉子 一夜漬	6 (土) 金時豆の煮物 若竹煮
	エネルギー 100 kcal 蛋白質 3.0 g 脂質 4.6 g 炭水化物 11.5 g 食塩相当量 1.3 g	エネルギー 132 kcal 蛋白質 2.8 g 脂質 5.8 g 炭水化物 17.3 g 食塩相当量 1.4 g	エネルギー 93 kcal 蛋白質 2.6 g 脂質 4.3 g 炭水化物 11.5 g 食塩相当量 1.3 g	エネルギー 106 kcal 蛋白質 2.7 g 脂質 4.7 g 炭水化物 12.8 g 食塩相当量 1.5 g	エネルギー 91 kcal 蛋白質 3.9 g 脂質 4.4 g 炭水化物 8.1 g 食塩相当量 1.6 g	エネルギー 98 kcal 蛋白質 4.1 g 脂質 2.3 g 炭水化物 16.3 g 食塩相当量 1.1 g
7 (日) 五目豆腐煮 大根なます	8 (月) フロッコリーと鶏肉の煮物 大根と椎茸の煮物	9 (火) きこの玉子とし 一夜漬	10 (水) 鶏団子の中華風 ひじきと大豆の煮物	11 (木) 豚すき 若芽とパインの酢の物	12 (金) はんぺんの玉子とし 赤玉南瓜の煮物	13 (土) 肉団子のソース炒め ゴボウのピリ辛サラダ
エネルギー 82 kcal 蛋白質 2.4 g 脂質 3.1 g 炭水化物 11.8 g 食塩相当量 1.3 g	エネルギー 104 kcal 蛋白質 5.2 g 脂質 4.2 g 炭水化物 11.1 g 食塩相当量 1.5 g	エネルギー 70 kcal 蛋白質 3.1 g 脂質 2.8 g 炭水化物 9.4 g 食塩相当量 1.3 g	エネルギー 99 kcal 蛋白質 4.2 g 脂質 4.1 g 炭水化物 11.8 g 食塩相当量 1.3 g	エネルギー 82 kcal 蛋白質 1.7 g 脂質 3.1 g 炭水化物 11.5 g 食塩相当量 1.2 g	エネルギー 124 kcal 蛋白質 3.9 g 脂質 4.5 g 炭水化物 16.8 g 食塩相当量 1.2 g	エネルギー 140 kcal 蛋白質 3.9 g 脂質 7.4 g 炭水化物 13.6 g 食塩相当量 1.5 g
14 (日) 大根の千切煮 若芽の酢味噌和え	15 (月) 白菜と麩の玉子とし 昆布の佃煮	16 (火) 牛肉と根菜の煮物 メンマの中華和え	17 (水) 温泉玉子 ふきの煮物	18 (木) 五色煮豆 大根とひじきの煮物	19 (金) 野菜の味噌風味 白花豆煮	20 (土) 豚すき 一夜漬
エネルギー 89 kcal 蛋白質 2.8 g 脂質 3.1 g 炭水化物 13.6 g 食塩相当量 1.1 g	エネルギー 102 kcal 蛋白質 2.0 g 脂質 5.1 g 炭水化物 13.1 g 食塩相当量 1.4 g	エネルギー 122 kcal 蛋白質 3.6 g 脂質 5.8 g 炭水化物 13.6 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 105 kcal 蛋白質 3.9 g 脂質 5.1 g 炭水化物 9.9 g 食塩相当量 1.6 g	エネルギー 103 kcal 蛋白質 3.1 g 脂質 4.2 g 炭水化物 14.6 g 食塩相当量 1.6 g	エネルギー 110 kcal 蛋白質 3.2 g 脂質 2.2 g 炭水化物 20.2 g 食塩相当量 1.0 g	エネルギー 66 kcal 蛋白質 1.8 g 脂質 2.6 g 炭水化物 9.5 g 食塩相当量 1.3 g
21 (日) 切干大根と小松菜の煮物 ひじき煮	22 (月) フロッコリーと鶏肉の煮物 ゴボウのピリ辛サラダ	23 (火) えんどう豆とベーコン炒め 若芽とパインの酢の物	24 (水) 肉団子の甘酢煮 一夜漬	25 (木) 豚肉と大根の煮物 若芽のゴマ酢和え	26 (金) 牛肉と根菜の煮物 昆布の佃煮	27 (土) きこの玉子とし 法蓮草とハムのマリーネ
エネルギー 74 kcal 蛋白質 1.1 g 脂質 2.8 g 炭水化物 12.1 g 食塩相当量 1.2 g	エネルギー 124 kcal 蛋白質 3.9 g 脂質 7.1 g 炭水化物 10.0 g 食塩相当量 1.3 g	エネルギー 84 kcal 蛋白質 2.4 g 脂質 3.1 g 炭水化物 11.8 g 食塩相当量 1.3 g	エネルギー 97 kcal 蛋白質 2.9 g 脂質 4.1 g 炭水化物 12.3 g 食塩相当量 1.4 g	エネルギー 104 kcal 蛋白質 2.8 g 脂質 4.5 g 炭水化物 12.7 g 食塩相当量 1.1 g	エネルギー 129 kcal 蛋白質 3.4 g 脂質 5.8 g 炭水化物 16.1 g 食塩相当量 1.4 g	エネルギー 97 kcal 蛋白質 4.6 g 脂質 4.1 g 炭水化物 11.1 g 食塩相当量 1.6 g
28 (日) 豚すき 切干大根煮	29 (月) 鶏大根の味噌煮 薩摩芋と切昆布の煮物	30 (火) 温泉玉子 竹輪の五色きんぴら				
エネルギー 92 kcal 蛋白質 3.2 g 脂質 3.4 g 炭水化物 12.0 g 食塩相当量 1.4 g	エネルギー 80 kcal 蛋白質 3.2 g 脂質 2.7 g 炭水化物 12.3 g 食塩相当量 1.3 g	エネルギー 127 kcal 蛋白質 5.6 g 脂質 5.6 g 炭水化物 11.7 g 食塩相当量 1.8 g				



2019 4月 ムース食メニュー〈朝食〉

ご案内

天候や仕入れの都合により、献立が一部変更する場合があります

※表示の栄養価はおかずのみの値となっております（お粥は含まれておりません）

	1 (月) 鮭の西京焼 油揚げと菜の花の煮物 若芽とパインの酢の物	2 (火) 鶏肉のデミソース煮 ひじき煮 大根とベーコンの煮物	3 (水) 白身の竜田揚げ 白花豆煮 ゴボウのピリ辛サラダ	4 (木) 豚肉の生姜焼 大根の千切煮 ひじきとベーコンの煮物	5 (金) 白身フライタルタル ハムとフロッコリーのマリーネ 大豆大根煮	6 (土) ナスと鶏肉のしぎ焼き 白菜と麩の玉子とし 切干大根とベーコンの煮物
	エネルギー 179 kcal 蛋白質 7.2 g 脂質 7.9 g 炭水化物 19.8 g 食塩相当量 1.9 g	エネルギー 177 kcal 蛋白質 7.1 g 脂質 9.6 g 炭水化物 16.1 g 食塩相当量 1.9 g	エネルギー 234 kcal 蛋白質 6.9 g 脂質 11.7 g 炭水化物 24.5 g 食塩相当量 1.6 g	エネルギー 163 kcal 蛋白質 6.6 g 脂質 7.9 g 炭水化物 16.7 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 200 kcal 蛋白質 4.4 g 脂質 12.4 g 炭水化物 18.4 g 食塩相当量 2.2 g	エネルギー 185 kcal 蛋白質 6.1 g 脂質 9.5 g 炭水化物 16.9 g 食塩相当量 2.1 g
7 (日) 白身のおろし煮 昆布煮豆 青菜のおひたし	8 (月) 鶏肉のイタリアンソース煮 枝豆とかにかまの煮物 白菜と若芽の煮物	9 (火) 和風煮込みハンバーグ 法蓮草と油揚げの煮物 サラダスパゲティ	10 (水) 焼肉炒め 切干大根煮 青菜のわさび和え	11 (木) 白身の照焼き 大根とベーコンの煮物 切昆布と竹の子の煮物	12 (金) 鶏の幽庵焼き 豚肉と大根の煮物 法蓮草のおひたし	13 (土) 白身魚しんじょう 油揚げと菜の花の煮物 若芽のゴマ酢和え
エネルギー 187 kcal 蛋白質 10.8 g 脂質 7.9 g 炭水化物 19.1 g 食塩相当量 2.3 g	エネルギー 143 kcal 蛋白質 5.2 g 脂質 7.0 g 炭水化物 14.6 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 225 kcal 蛋白質 5.3 g 脂質 14.9 g 炭水化物 17.0 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 182 kcal 蛋白質 5.0 g 脂質 9.9 g 炭水化物 18.7 g 食塩相当量 2.3 g	エネルギー 141 kcal 蛋白質 6.8 g 脂質 5.7 g 炭水化物 16.0 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 177 kcal 蛋白質 7.4 g 脂質 7.8 g 炭水化物 18.2 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 184 kcal 蛋白質 4.6 g 脂質 9.7 g 炭水化物 19.6 g 食塩相当量 1.8 g
14 (日) 鶏肉のデミソース煮 竹輪の五色きんぴら ハムとフロッコリーのマリーネ	15 (月) 白身の竜田揚げ 肉団子の甘酢煮 菜の花の辛子和え	16 (火) 鶏の照焼 金時豆の煮物 若竹煮	17 (水) 白身のおろし煮 昆布煮豆 ベーコンのごま酢和え	18 (木) クリームコロケ きのこの玉子とし 鶏肉のすき焼き煮	19 (金) 赤魚の生姜煮 法蓮草とハムのマリーネ 薩摩芋と切昆布の煮物	20 (土) 鶏肉のイタリアンソース はんぺんの玉子とし 黒豆煮
エネルギー 202 kcal 蛋白質 7.0 g 脂質 11.0 g 炭水化物 17.7 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 214 kcal 蛋白質 8.3 g 脂質 10.2 g 炭水化物 21.6 g 食塩相当量 2.2 g	エネルギー 167 kcal 蛋白質 8.6 g 脂質 6.2 g 炭水化物 20.5 g 食塩相当量 1.8 g	エネルギー 204 kcal 蛋白質 11.7 g 脂質 9.4 g 炭水化物 18.9 g 食塩相当量 2.5 g	エネルギー 180 kcal 蛋白質 7.3 g 脂質 9.0 g 炭水化物 18.0 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 136 kcal 蛋白質 8.3 g 脂質 4.6 g 炭水化物 16.3 g 食塩相当量 2.3 g	エネルギー 175 kcal 蛋白質 8.5 g 脂質 8.7 g 炭水化物 15.3 g 食塩相当量 1.6 g
21 (日) 白身の照焼き 鶏団子の中華風 大根と竹輪の酢の物	22 (月) 鶏の西京焼き きのこきんぴら 青菜のおひたし	23 (火) 鮭のおろし煮 金時豆の煮物 野菜の三杯酢	24 (水) とんかつ ひじきとベーコンの煮物 サラダスパゲティ	25 (木) 白身魚しんじょう がんも煮 菜の花の辛子和え	26 (金) 鶏肉のデミソース煮 白菜と麩の玉子とし 大豆大根煮	27 (土) 赤魚の味噌煮 赤玉南瓜の煮物 フロッコリーの煮物
エネルギー 150 kcal 蛋白質 6.9 g 脂質 5.6 g 炭水化物 16.9 g 食塩相当量 1.9 g	エネルギー 163 kcal 蛋白質 6.1 g 脂質 7.2 g 炭水化物 19.4 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 206 kcal 蛋白質 9.0 g 脂質 8.3 g 炭水化物 23.3 g 食塩相当量 1.6 g	エネルギー 283 kcal 蛋白質 4.7 g 脂質 20.3 g 炭水化物 19.8 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 184 kcal 蛋白質 6.5 g 脂質 9.8 g 炭水化物 17.9 g 食塩相当量 2.2 g	エネルギー 178 kcal 蛋白質 6.8 g 脂質 10.1 g 炭水化物 15.0 g 食塩相当量 1.9 g	エネルギー 195 kcal 蛋白質 10.1 g 脂質 7.0 g 炭水化物 23.0 g 食塩相当量 2.0 g
28 (日) 鶏肉のカレー風味焼き ひじきと高野豆腐の煮物 菜の花のおひたし	29 (月) 赤魚の生姜煮 鶏つくねとフキの煮物 南瓜とハムのサラダ	30 (火) 鶏の照焼 切昆布と竹の子の煮物 野菜の味噌風味				
エネルギー 157 kcal 蛋白質 6.4 g 脂質 7.5 g 炭水化物 16.6 g 食塩相当量 2.2 g	エネルギー 177 kcal 蛋白質 7.3 g 脂質 8.7 g 炭水化物 16.4 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 144 kcal 蛋白質 6.8 g 脂質 6.1 g 炭水化物 17.3 g 食塩相当量 2.2 g				

2019 4月 ムース食メニュー〈夕食〉

ご案内

天候や仕入れの都合により、献立が一部変更する場合があります

※表示の栄養価はおかずのみの値となっております（お粥は含まれておりません）