

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2021年05月01日(土) ～ 2021年05月07日(金)

	5月1日(土)	5月2日(日)	5月3日(月)	5月4日(火)	5月5日(水)	5月6日(木)	5月7日(金)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○スクランブルエッグ ○青菜のベーコンソテー ○桜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○さわら西京漬け焼き ○豆腐とひじきの炒り煮 ○つぼ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○目玉焼き ○白菜の炒め煮 ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○肉団子 ○温野菜サラダ ○梅干 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○ひきなないり ○しば漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○野菜のソテー ○かっぱ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○揚出し豆腐の甘辛煮 ○ほうれん草のお浸し ○のり佃煮 ○牛乳
昼 食	○米飯 ○竹のムニエルｸﾙｸﾙ添え ○きゅうりの浅漬け ○黄桃・キウイ	○米飯 ○鶏肉和風ｸﾙｸﾙ添え ○マカロニサラダ ○パイナップル	○米飯 ○チンジャオロース ○杓苳草とｶﾞｰﾙﾄﾞのﾌﾞﾙ ○みかんﾖｰｸﾞﾙﾄ	○赤飯 ○赤魚西京焼き ○竹輪と大根の煮物 ○カクテルゼリー ○★祝日献立★	○米飯 ○八宝菜 ○キャベツの胡麻サラダ ○白桃缶	○米飯 ○エビカツ ○杓苳草と長芋の和え物 ○オレンジ	○米飯 ○あじの南蛮漬け ○マカロニサラダ ○パイナップル缶・キウイ
食	○ミニエクレア	○やわらかクッキー	○バームクーヘン	○やわらかおかき	○季節の和菓子	○チーズババロアシュー	○芋ようかん
夕 食	○カレーライス ○*福神漬 ○中華風和え物 ○ヤクルト	○米飯 ○みそ汁 ○白身魚のピカタ ○大根ほたてサラダ ○しそ昆布	○米飯 ○みそ汁 ○サバの塩焼き ○菜の花胡麻和え ○ジョア	○米飯 ○みそ汁 ○豆腐のﾋﾞﾘ辛炒め ○ポテトサラダ ○はりはり漬け	○菜飯 ○みそ汁 ○竹のみそバター焼き ○レタスとｺｰﾝサラダ ○野菜ジュース	○米飯 ○みそ汁 ○鶏肉のさっぱり煮 ○アスパラの炒め物 ○野菜漬	○米飯 ○みそ汁 ○酢豚 ○もやしと胡瓜和え物 ○りんご
栄養 量 目 安	[ｷﾛｶﾘｰ] 1782 kcal [ﾀﾝﾊﾞｸ質] 58.1 g [脂 質] 61.0 g [炭水化物] 235.2 g [塩 分] 7.7 g	[ｷﾛｶﾘｰ] 1514 kcal [ﾀﾝﾊﾞｸ質] 63.3 g [脂 質] 35.8 g [炭水化物] 226.5 g [塩 分] 8.7 g	[ｷﾛｶﾘｰ] 1649 kcal [ﾀﾝﾊﾞｸ質] 63.7 g [脂 質] 49.6 g [炭水化物] 227.0 g [塩 分] 5.5 g	[ｷﾛｶﾘｰ] 1643 kcal [ﾀﾝﾊﾞｸ質] 58.1 g [脂 質] 46.8 g [炭水化物] 239.3 g [塩 分] 9.1 g	[ｷﾛｶﾘｰ] 1742 kcal [ﾀﾝﾊﾞｸ質] 73.5 g [脂 質] 49.0 g [炭水化物] 233.4 g [塩 分] 9.1 g	[ｷﾛｶﾘｰ] 1521 kcal [ﾀﾝﾊﾞｸ質] 62.6 g [脂 質] 38.9 g [炭水化物] 216.3 g [塩 分] 7.0 g	[ｷﾛｶﾘｰ] 1645 kcal [ﾀﾝﾊﾞｸ質] 53.4 g [脂 質] 40.2 g [炭水化物] 261.4 g [塩 分] 7.9 g

*都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2021年05月08日(土) ～ 2021年05月14日(金)

	5月8日(土)	5月9日(日)	5月10日(月)	5月11日(火)	5月12日(水)	5月13日(木)	5月14日(金)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○とろろ芋 ○にらと卵の炒め ○桜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ふんわりエッグ ○大根そぼろ煮 ○野沢菜漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○竹輪と大根の煮物 ○かっぱ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○五目厚焼き卵 ○ハムと納豆草のバターソテー ○たいみそ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ツナじゃが ○大根炒り ○たらこ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○三色いなりの煮物 ○ほうれん草のお浸し ○しそ昆布 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○さけフレーク ○野菜ソテー ○金時豆 ○牛乳
昼 食	○米飯 ○豚肉のマスタード焼き ○春雨の中華サラダ ○ピーチフルーチェ ○カステラ	○米飯 ○ほっけの塩焼き ○麻婆春雨 ○黄桃・キウイ ○黒糖まんじゅう	○米飯 ○とり肉のねぎソースかけ ○五目煮 ○オレンジ ○やわらかクッキー	○米飯 ○たらの香草パン粉焼き ○肉じゃが ○黄桃缶 ○コーヒーゼリー	○天井 ○みそ汁 ○菜の花の中華卵炒め ○杏仁フルーツ ○★母の日メニュー★ ○カトケーキ	○米飯 ○サバの塩焼き ○野菜のかにあんかけ ○パイナップル ○せんべい	○米飯 ○煮込みハンバーグ ○もやしと青菜の和え物 ○りんごのコンポート ○抹茶ババロア
夕 食	○米飯 ○みそ汁 ○ほっけ梅ねぎ焼き ○大豆ミートのトマト煮 ○ジョア	○米飯 ○みそ汁 ○肉豆腐 ○たまごサラダ ○しば漬	○米飯 ○みそ汁 ○かれいの煮魚 ○ジャーマンポテト ○りんごジュース	○米飯 ○みそ汁 ○焼き肉 ○温奴 ○野菜ジュース	○チャーハン ○中華スープ ○錦糸シュウマイ ○ヨーグルトいちごソース	○米飯 ○みそ汁 ○豚肉の山椒風味焼き ○トマトサラダ ○ヤクルト	○米飯 ○みそ汁 ○ほっけ梅ねぎ焼き ○炒り鶏 ○金時豆
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1695 kcal [タンパク質] 62.4 g [脂質] 52.7 g [炭水化物] 236.2 g [塩分] 6.3 g	[エネルギー] 1657 kcal [タンパク質] 62.3 g [脂質] 48.4 g [炭水化物] 232.9 g [塩分] 7.6 g	[エネルギー] 1501 kcal [タンパク質] 67.0 g [脂質] 32.2 g [炭水化物] 228.3 g [塩分] 6.4 g	[エネルギー] 1655 kcal [タンパク質] 58.4 g [脂質] 51.3 g [炭水化物] 231.0 g [塩分] 6.8 g	[エネルギー] 1689 kcal [タンパク質] 62.0 g [脂質] 46.7 g [炭水化物] 251.9 g [塩分] 9.5 g	[エネルギー] 1592 kcal [タンパク質] 54.5 g [脂質] 44.3 g [炭水化物] 232.6 g [塩分] 6.1 g	[エネルギー] 1701 kcal [タンパク質] 80.1 g [脂質] 41.7 g [炭水化物] 262.1 g [塩分] 9.1 g

*都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2021年05月15日(土) ～ 2021年05月21日(金)

	5月15日(土)	5月16日(日)	5月17日(月)	5月18日(火)	5月19日(水)	5月20日(木)	5月21日(金)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○肉詰めいなりの煮物 ○チンゲン菜のお浸し ○梅干 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○焼き魚(サケ) ○白菜の中華煮 ○しその実漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ふんわりエッグ ○白菜のクリーム煮 ○かっぱ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○切干大根と高野の煮物 ○しば漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○肉団子 ○ツナじゃが ○高菜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○野菜ソテー ○桜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○焼き魚(サケ) ○竹輪と大根の煮物 ○たくあん漬け ○牛乳
昼 食	○米飯 ○タラの味噌マヨ焼き ○長芋の和え物 ○バナナヨーグルト ○芋ようかん	○米飯 ○豚肉の塩麹炒め ○大根とホタテの含め煮 ○オレンジ ○お茶まんじゅう	○米飯 ○ミックスフライ ○水菜サラダ ○ヨーグルトソースがけ ○タルト	○カレーライス ○ふきの炒め煮 ○フルーツカクテル ○★複式献立の日★ ○B: 加-うどん ○カステラ	○米飯 ○サバの味噌煮 ○浅漬け ○オレンジ ○せんべい	○米飯 ○おろしハンバーグ ○豆腐のきのこあんかけ ○黄桃缶 ○カステラ	○鶏肉の唐揚げ丼 ○スープ ○大根とほたての梅和え ○キウイフルーツ ○★複式献立の日★ ○B: ミートパゲッティ ○やわらかクッキー
夕 食	○米飯 ○みそ汁 ○グリルドチキントマトソース ○ポテトサラダ ○しそ昆布	○米飯 ○みそ汁 ○さわらの韓国風味噌煮 ○もやしのナムル ○たくあん漬け	○米飯 ○みそ汁 ○鶏肉のパン粉焼き ○胡瓜のしその実漬け ○金時豆	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚の香味ソース ○豚肉と舞茸のきんぴら ○ヤクルト	○米飯 ○みそ汁 ○豚肉のブルコギ ○わかめの中華和え ○ジョア	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚の粕漬け焼き ○ごぼうの南蛮炒め ○野菜ジュース	○米飯 ○みそ汁 ○サバの塩焼き ○うの花 ○野沢菜漬
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1616 kcal [タンパク質] 59.6 g [脂 質] 36.8 g [炭水化物] 253.2 g [塩 分] 8.4 g	[エネルギー] 1575 kcal [タンパク質] 61.6 g [脂 質] 45.9 g [炭水化物] 216.2 g [塩 分] 7.5 g	[エネルギー] 1634 kcal [タンパク質] 65.3 g [脂 質] 47.3 g [炭水化物] 228.8 g [塩 分] 6.6 g	[エネルギー] 1722 kcal [タンパク質] 61.6 g [脂 質] 46.0 g [炭水化物] 248.1 g [塩 分] 8.7 g	[エネルギー] 1720 kcal [タンパク質] 61.0 g [脂 質] 52.8 g [炭水化物] 238.9 g [塩 分] 7.0 g	[エネルギー] 1515 kcal [タンパク質] 58.9 g [脂 質] 32.4 g [炭水化物] 240.8 g [塩 分] 8.3 g	[エネルギー] 1237 kcal [タンパク質] 52.8 g [脂 質] 34.2 g [炭水化物] 170.5 g [塩 分] 8.7 g

*都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2021年05月22日(土) ～ 2021年05月28日(金)

	5月22日(土)	5月23日(日)	5月24日(月)	5月25日(火)	5月26日(水)	5月27日(木)	5月28日(金)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○ハム野菜ソテー ○胡瓜の醤油漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○一口がんもの煮物 ○ほうれん草のお浸し ○しば漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○さけフレーク ○キャベツとハム和え ○はりはり漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚の西京焼き ○豆腐とひじきの炒り煮 ○野沢菜漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○豆腐揚げ ○ジャーマンポテト ○梅干 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○肉詰めいなりの煮物 ○ほうれん草のゴマ和え ○高菜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○ひきな入り ○桜漬け ○牛乳
昼 食	○米飯 ○麻婆豆腐 ○もやしのナムル ○洋なし缶 ○あんドーナツ	○米飯 ○ほっけの塩焼き ○大根の中華炒め ○オレンジ ○せんべい	○米飯 ○豚肉のオイスター煮 ○玉葱とわかめの酢の物 ○パイン缶・キウイ ○抹茶かん	○米飯 ○ツマコロケ ○春雨のうま煮 ○オレンジ ○チョコパン	○米飯 ○サケの幽庵焼き ○ほうれん草の和え物 ○りんごのコンポート ○ワッフル	○米飯 ○炒り鶏 ○アスパラ和風マヨがけ ○キウイフルーツ ○★日和田デザート★ ○プリン	○北海道の豚丼 ○三平汁(北海道) ○彩りサラダ ○フルーチェ(メロン) ○★郷土料理 北海道★ ○せんべい
夕 食	○米飯 ○みそ汁 ○カレイのみそバター焼き ○胡瓜のしその実漬け ○りんごジュース	○米飯 ○みそ汁 ○鶏とアスパラ黒胡椒炒め ○冷奴 ○しそ昆布	○菜飯 ○みそ汁 ○かに玉 ○さつまいもサラダ ○ジョア	○米飯 ○みそ汁 ○鶏肉和風オシロイ ○大根とツマ揚げの煮物 ○ヨーグルトいちごソース	○米飯 ○みそ汁 ○八宝菜 ○酢の物 ○野菜ジュース	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚のおろし煮 ○車麩と里芋の含め煮 ○かつば漬け	○米飯 ○みそ汁 ○エビ団子チリ風卵炒め ○三色浅漬け ○ぶどうジュース
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1622 kcal [タンパク質] 59.3 g [脂 質] 46.0 g [炭水化物] 235.3 g [塩 分] 6.5 g	[エネルギー] 1402 kcal [タンパク質] 65.0 g [脂 質] 23.7 g [炭水化物] 224.1 g [塩 分] 9.3 g	[エネルギー] 1766 kcal [タンパク質] 55.3 g [脂 質] 53.7 g [炭水化物] 259.1 g [塩 分] 9.4 g	[エネルギー] 1572 kcal [タンパク質] 61.2 g [脂 質] 30.9 g [炭水化物] 253.9 g [塩 分] 8.5 g	[エネルギー] 1547 kcal [タンパク質] 59.2 g [脂 質] 39.5 g [炭水化物] 229.6 g [塩 分] 8.4 g	[エネルギー] 1502 kcal [タンパク質] 66.7 g [脂 質] 30.7 g [炭水化物] 229.7 g [塩 分] 7.6 g	[エネルギー] 1742 kcal [タンパク質] 73.3 g [脂 質] 37.1 g [炭水化物] 270.8 g [塩 分] 7.8 g

*都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2021年05月29日(土) ～ 2021年06月04日(金)

	5月29日(土)	5月30日(日)	5月31日(月)	6月1日(火)	6月2日(水)	6月3日(木)	6月4日(金)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○ふんわりオムレツ ○じゃが芋のソテー ○たらこ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○とろろ芋 ○竹輪と大根の煮物 ○しば漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○豆腐とひじきの炒り煮 ○かっぱ漬 ○牛乳				
昼 食	○米飯 ○赤魚の照り焼き ○小松菜と油揚げの炒り煮 ○オレンジ ○バームクーヘン	○米飯 ○鶏肉のハーブ焼き ○若布とアスパラのツツサガ ○キウイフルーツ ○安納芋のムース ○ミニエクレア	○米飯 ○あじの梅煮 ○豚肉と舞茸のきんぴら ○フルーチェ(ぶどう) ○黒糖まんじゅう				
夕 食	○カレーライス ○*福神漬 ○中華風和え物 ○ヤクルト	○米飯 ○みそ汁 ○豚しゃぶの胡麻だれ ○豆腐おろし煮 ○りんごジュース	○米飯 ○みそ汁 ○肉団子の中華風煮 ○かぼちゃの甘煮 ○桜漬				
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1702 kcal [タンパク質] 58.9 g [脂質] 47.1 g [炭水化物] 255.0 g [塩分] 8.2 g	[エネルギー] 1791 kcal [タンパク質] 67.8 g [脂質] 58.4 g [炭水化物] 227.3 g [塩分] 6.3 g	[エネルギー] 1552 kcal [タンパク質] 58.7 g [脂質] 36.5 g [炭水化物] 242.8 g [塩分] 9.1 g	[エネルギー] 0 kcal [タンパク質] 0 g [脂質] 0 g [炭水化物] 0 g [塩分] 0 g	[エネルギー] 0 kcal [タンパク質] 0 g [脂質] 0 g [炭水化物] 0 g [塩分] 0 g	[エネルギー] 0 kcal [タンパク質] 0 g [脂質] 0 g [炭水化物] 0 g [塩分] 0 g	[エネルギー] 0 kcal [タンパク質] 0 g [脂質] 0 g [炭水化物] 0 g [塩分] 0 g

*都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。