

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2023年02月26日(日) ～ 2023年03月04日(土)

	2月26日(日)	2月27日(月)	2月28日(火)	3月1日(水)	3月2日(木)	3月3日(金)	3月4日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○とろろ芋 ○大根と竹輪の煮物 ○しば漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○目玉焼き ○キャベツとツナ和え物 ○のり佃煮 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○肉団子 ○刻昆布の炒め煮 ○桜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○さわら西京漬け焼き ○チンゲン菜のお浸し ○胡瓜の醤油漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○豆腐とひじきの炒り煮 ○つぼ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○キャベツとベーコンのソテー ○かつば漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○じゃが芋のそぼろ煮 ○味噌マヨネーズ和え ○梅干 ○牛乳
昼 食	○米飯 ○鶏肉カレー風味焼き ○じゃが芋のそぼろ煮 ○キウイフルーツ ○抹茶ババロア	○米飯 ○豚肉のケチャップ炒め ○大根和風サラダ ○マンゴープリン ○芋ようかん	○米飯 ○竹のちゃんちゃん焼き ○かぼちゃの甘煮 ○りんご ○お茶まんじゅう	○米飯 ○豚肉の卵とじ煮 ○温奴 ○ヨーグルトソースがけ ○パームクーヘン	○カレーライス ○*福神漬 ○レタスとコーンサラダ ○パイ ○せんべい	○鮭いくらちらし ○清汁 ○ほうれん草なめ茸和え ○お祝いゼリー ○★ひな祭りメニュー★ ○季節の和菓子	○米飯 ○サバの塩焼き ○キャベツの胡麻サラダ ○キウイフルーツ ○チーズババロアシュー
夕 食	○米飯 ○みそ汁 ○白身魚の梅あんかけ ○里芋のうま煮 ○高菜漬け	○米飯 ○みそ汁 ○ほっけのみりん焼き ○春菊のごまマヨ和え ○乳酸菌飲料	○米飯 ○みそ汁 ○豚肉のオイスター煮 ○たまごサラダ ○ジョア	○米飯 ○みそ汁 ○アジみりん焼き ○春雨の中華サラダ ○ザーサイ	○米飯 ○みそ汁 ○肉豆腐 ○マカロニサラダ ○野沢菜漬	○米飯 ○みそ汁 ○ほっけの七味焼き ○高野と枝豆の卵とじ ○べったら漬け	○米飯 ○みそ汁 ○鶏肉のタルタルがけ ○大根のピリ辛炒め ○乳酸菌飲料
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1470 kcal [タンパク質] 59.0 g [脂 質] 39.2 g [炭水化物] 231.2 g [塩 分] 7.2 g	[エネルギー] 1632 kcal [タンパク質] 58.6 g [脂 質] 49.8 g [炭水化物] 249.6 g [塩 分] 7.5 g	[エネルギー] 1707 kcal [タンパク質] 60.9 g [脂 質] 53.8 g [炭水化物] 250.8 g [塩 分] 8.6 g	[エネルギー] 1495 kcal [タンパク質] 60.6 g [脂 質] 38.6 g [炭水化物] 232.2 g [塩 分] 8.5 g	[エネルギー] 1816 kcal [タンパク質] 59.3 g [脂 質] 65.8 g [炭水化物] 255.0 g [塩 分] 10.1 g	[エネルギー] 1444 kcal [タンパク質] 66.7 g [脂 質] 35.1 g [炭水化物] 225.8 g [塩 分] 10.6 g	[エネルギー] 1578 kcal [タンパク質] 59.8 g [脂 質] 48.0 g [炭水化物] 218.7 g [塩 分] 8.0 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。

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2023年03月05日(日) ～ 2023年03月11日(土)

	3月5日(日)	3月6日(月)	3月7日(火)	3月8日(水)	3月9日(木)	3月10日(金)	3月11日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○とろろ芋 ○ひきないり ○たくあん漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ふんわりエッグ ○白菜のクリーム煮 ○のり佃煮 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ツナじゃが ○小松菜のお浸し ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○もやしカレーソテー ○桜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○にらと卵の炒め ○つぼ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○焼き魚(マス) ○キャベツさっと煮 ○うずら豆の甘煮 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○五色揚げの煮物 ○チンゲン菜のお浸し ○梅干 ○牛乳
昼 食	○米飯 ○豚肉と茸の彩り炒め ○かぼちゃサラダ ○パイナップル ○ワッフル	○米飯 ○竹のごましょうゆ焼き ○じゃが芋のコンソメ煮 ○りんごフルーチェ ○レモンケーキ	○米飯 ○コーンコロケ ○生揚げと小松菜の煮浸し ○カクテルゼリー ○黒糖まんじゅう	○米飯 ○ホキ味噌漬け焼き ○ポテトサラダ ○キウイフルーツ ○やわらかクッキー	○米飯 ○鶏肉の梅みそ焼き ○豆腐のきのこあんかけ ○りんご ○ココアワッフル	○米飯 ○豚肉の柳川風 ○マカロニサラダ ○オレンジ ○やわらかおかき	○米飯 ○かれの磯辺焼き ○大根ほたてサラダ ○パイナップル ○抹茶ババロア
夕 食	○えびピラフ ○スープ ○かにかまサラダ ○フルーツヨーグルト	○米飯 ○みそ汁 ○鶏肉の照り煮 ○カブの浅漬け ○しその実漬け	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚の粕漬け焼き ○筑前煮 ○ジョア	○米飯 ○みそ汁 ○鶏肉のさっぱり煮 ○温奴 ○しそ昆布	○米飯 ○みそ汁 ○さばのピリ辛漬け焼き ○じゃが芋の煮物 ○胡瓜の醤油漬け	○米飯 ○みそ汁 ○麻婆なす ○ほうれん草のゴマ和え ○ジョア	○米飯 ○みそ汁 ○八宝菜 ○青菜の炒め物 ○ザーサイ
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1580 kcal [タンパク質] 49.5 g [脂 質] 52.9 g [炭水化物] 226.5 g [塩 分] 6.7 g	[エネルギー] 1515 kcal [タンパク質] 61.4 g [脂 質] 44.4 g [炭水化物] 226.2 g [塩 分] 7.7 g	[エネルギー] 1629 kcal [タンパク質] 59.0 g [脂 質] 41.3 g [炭水化物] 257.2 g [塩 分] 8.6 g	[エネルギー] 1409 kcal [タンパク質] 63.0 g [脂 質] 36.4 g [炭水化物] 214.0 g [塩 分] 7.9 g	[エネルギー] 1598 kcal [タンパク質] 70.8 g [脂 質] 50.4 g [炭水化物] 223.6 g [塩 分] 7.8 g	[エネルギー] 1782 kcal [タンパク質] 65.0 g [脂 質] 66.5 g [炭水化物] 238.9 g [塩 分] 7.2 g	[エネルギー] 1431 kcal [タンパク質] 52.8 g [脂 質] 43.5 g [炭水化物] 212.0 g [塩 分] 8.1 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： 2023年03月12日(日) ～ 2023年03月18日(土)

	3月12日(日)	3月13日(月)	3月14日(火)	3月15日(水)	3月16日(木)	3月17日(金)	3月18日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○厚焼き卵 ○ソーセージと野菜のソテー ○しそ昆布 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○ひきないり ○かっぱ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○目玉焼き ○ジャーマンポテト ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○とろろ芋 ○高野と枝豆の卵とじ ○梅干 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚西京焼き ○豆腐とひじきの炒り煮 ○しば漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○肉詰めいなりの煮物 ○チンゲン菜のお浸し ○たらこ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ふんわりオムレツ ○野菜炒め ○桜漬け ○牛乳
昼 食	○米飯 ○鶏肉トマト煮 ○大根のきんぴら ○黄桃缶 ○芋ようかん	○米飯 ○えびフライ ○ブロッコリーかにかまサラダ ○マンゴープリン ○マドレーヌ	○牛丼 ○みそ汁 ○生姜酢和え ○フルーチェ(ぶどう) ○★複式献立の日★ ○ナポリタン ○お茶まんじゅう	○米飯 ○豚肉と大豆のトマト煮 ○春雨サラダ ○パイナップル ○コーヒーゼリー	○ゆかりごはん ○シチュー ○ごぼうサラダ ○オレンジ ○バームクーヘン	○天津丼 ○スープ ○豚肉と舞茸のきんぴら ○白桃缶 ○★複式献立の日★ ○かき揚げうどん ○せんべい	○米飯 ○厚揚げの生姜そぼろ煮 ○パンバンジーサラダ ○りんご ○あんドーナツ
夕 食	○米飯 ○みそ汁 ○肉じゃが ○しらすおろし ○野沢菜漬	○米飯 ○みそ汁 ○鶏肉の香味ソース ○揚げなすのポン酢和え ○豆昆布	○米飯 ○みそ汁 ○あじの唐揚げ野菜あん ○洋風玉子焼き ○胡瓜の醤油漬け	○米飯 ○みそ汁 ○かに玉風 ○大根のたらこ炒め ○洋梨ヨーグルト和え	○米飯 ○みそ汁 ○豚肉の生姜炒め ○刻昆布の炒め煮 ○乳酸菌飲料	○米飯 ○みそ汁 ○回鍋肉 ○温奴 ○桜漬け	○米飯 ○みそ汁 ○竹の辛子醤油焼き ○根菜の含め煮 ○ぶどうジュース
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1618 kcal [タンパク質] 62.2 g [脂 質] 42.4 g [炭水化物] 254.0 g [塩 分] 8.9 g	[エネルギー] 1597 kcal [タンパク質] 56.5 g [脂 質] 49.5 g [炭水化物] 242.2 g [塩 分] 6.7 g	[エネルギー] 1917 kcal [タンパク質] 71.8 g [脂 質] 53.4 g [炭水化物] 291.9 g [塩 分] 11.5 g	[エネルギー] 1580 kcal [タンパク質] 53.8 g [脂 質] 39.2 g [炭水化物] 258.2 g [塩 分] 6.9 g	[エネルギー] 1693 kcal [タンパク質] 58.0 g [脂 質] 46.2 g [炭水化物] 263.9 g [塩 分] 8.9 g	[エネルギー] 1845 kcal [タンパク質] 67.3 g [脂 質] 60.4 g [炭水化物] 263.1 g [塩 分] 9.6 g	[エネルギー] 1533 kcal [タンパク質] 61.6 g [脂 質] 39.0 g [炭水化物] 234.0 g [塩 分] 7.3 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： 2023年03月19日(日) ~ 2023年03月25日(土)

	3月19日(日)	3月20日(月)	3月21日(火)	3月22日(水)	3月23日(木)	3月24日(金)	3月25日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○さばの塩焼き ○白菜のクリーム煮 ○かつば漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ふんわりエッグ ○生揚げと小松菜の煮浸し ○しそ昆布 ○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 ○魚肉ソーセージケチャップソテー ○ほうれん草のお浸し ○かつば漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○一口がんもの煮物 ○ソーセージと野菜のソテー ○梅干 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○とろろ芋 ○根菜の煮物 ○しば漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○さけフレーク ○大根と竹輪の煮物 ○たくあん漬け ○牛乳
昼 食	○米飯 ○豚肉となすの炒め煮 ○レタスとコーンサラダ ○アセロラゼリー	○米飯 ○かれいの煮魚 ○チーズポテトサラダ ○キウイフルーツ	○カレーライス ○*福神漬 ○カリフラワーのマリネ ○カクテルゼリー	○米飯 ○あじの梅煮 ○ほうれん草汁和え ○みかん缶	○米飯 ○サバのカレー焼き ○筑前煮 ○バナナヨーグルト	○山菜御飯 ○菜の花コロケ ○大根サラダ ○みかんフルーチェ ○★おすすめメニュー★	○米飯 ○豚肉の生姜炒め ○じゃが芋と油麩の煮物 ○黄桃・キウイ
食	○チーズババロアシュー	○ワッフル	○レモンケーキ	○黒糖まんじゅう	○やわらかクッキー	○ココアワッフル	○やわらかおかき
夕 食	○米飯 ○みそ汁 ○おでん ○キャベツの塩炒め ○つぼ漬け	○米飯 ○みそ汁 ○豚肉の塩麹炒め ○白菜のもみ漬け ○豆昆布	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚の粕漬け焼き ○スパゲッティサラダ ○たくあん漬け	○米飯 ○みそ汁 ○親子煮 ○五目煮 ○桜漬け	○米飯 ○みそ汁 ○豚肉のキムチ炒め ○胡瓜のしその実漬け ○乳酸菌飲料	○米飯 ○みそ汁 ○肉団子クリーム煮 ○白菜と若芽の生姜あえ ○はりはり漬け	○米飯 ○みそ汁 ○エビ団子チリ風卵炒め ○高菜漬け ○うずら豆の甘煮
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1573 kcal [タンパク質] 50.3 g [脂 質] 56.3 g [炭水化物] 215.5 g [塩 分] 8.5 g	[エネルギー] 1738 kcal [タンパク質] 64.2 g [脂 質] 63.6 g [炭水化物] 231.5 g [塩 分] 9.1 g	[エネルギー] 1787 kcal [タンパク質] 54.9 g [脂 質] 66.2 g [炭水化物] 252.9 g [塩 分] 9.3 g	[エネルギー] 1396 kcal [タンパク質] 64.2 g [脂 質] 28.6 g [炭水化物] 228.9 g [塩 分] 9.6 g	[エネルギー] 1616 kcal [タンパク質] 59.7 g [脂 質] 59.7 g [炭水化物] 217.8 g [塩 分] 8.1 g	[エネルギー] 1531 kcal [タンパク質] 42.3 g [脂 質] 38.5 g [炭水化物] 260.6 g [塩 分] 9.2 g	[エネルギー] 1613 kcal [タンパク質] 55.9 g [脂 質] 50.1 g [炭水化物] 237.8 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： 2023年03月26日(日) ～ 2023年04月01日(土)

	3月26日(日)	3月27日(月)	3月28日(火)	3月29日(水)	3月30日(木)	3月31日(金)	4月1日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○厚焼き卵 ○炒り豆腐 ○はりはり漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○焼き魚(マス) ○キャベツの塩炒め ○野沢菜漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○ひきなすり ○しば漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○目玉焼き ○ソーセージと野菜のソテー ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○とろろ芋 ○白菜とツナの炒り煮 ○つぼ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○五目厚焼き卵 ○ムとじゃが芋の炒め物 ○高菜漬け ○牛乳	
昼 食	○米飯 ○鶏肉のハーブ焼き ○かぶのあんかけ ○パイナップル ○抹茶ババロア	○米飯 ○麻婆豆腐 ○酢の物 ○杏仁豆腐 ○芋ようかん	○米飯 ○鮭のムニエルタル添え ○蓮根のきんぴら ○キウイフルーツ ○マドレーヌ	○米飯 ○煮込みハンバーグ ○モロヘイヤと長芋の和え物 ○オレンジ ○お茶まんじゅう	○米飯 ○すき焼き風煮 ○温泉卵 ○みかんフルーチェ ○コーヒーゼリー	○米飯 ○鶏肉のさっぱり煮 ○彩りサラダ ○マンゴープリン ○クレープ	
夕 食	○米飯 ○みそ汁 ○ほっけの塩焼き ○キャベツの味噌炒め ○ジョア	○米飯 ○みそ汁 ○鶏肉と野菜の味噌煮 ○さつま芋のレーズン煮 ○ザーサイ	○米飯 ○みそ汁 ○豚肉の塩麹炒め ○揚げなすのみそがけ ○かっぱ漬け	○米飯 ○みそ汁 ○おろし煮魚 ○きのこポテトソテー ○ぶどうジュース	○米飯 ○みそ汁 ○豚肉と春雨の甘辛炒め ○三色浅漬け ○うぐいす豆	○米飯 ○みそ汁 ○たらのムニエル ○かぶのかにあんかけ ○バナナヨーグルト	
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1384 kcal [タンパク質] 70.6 g [脂 質] 30.6 g [炭水化物] 214.9 g [塩 分] 7.0 g	[エネルギー] 1523 kcal [タンパク質] 64.7 g [脂 質] 30.2 g [炭水化物] 257.6 g [塩 分] 9.1 g	[エネルギー] 1723 kcal [タンパク質] 56.9 g [脂 質] 63.2 g [炭水化物] 236.9 g [塩 分] 7.8 g	[エネルギー] 1518 kcal [タンパク質] 57.9 g [脂 質] 41.0 g [炭水化物] 240.9 g [塩 分] 7.2 g	[エネルギー] 1739 kcal [タンパク質] 53.2 g [脂 質] 60.4 g [炭水化物] 248.7 g [塩 分] 6.6 g	[エネルギー] 1448 kcal [タンパク質] 63.4 g [脂 質] 29.9 g [炭水化物] 239.2 g [塩 分] 7.6 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。