

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 ○ソースと野菜のソテー ○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 ○仏とじゃが芋の炒め物 ○高菜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○三色いなりの煮物 ○炒り煮 ○ふりかけ ○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 ○鮭のムニエル外添え ○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 ○トマトと長芋の和え物 ○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	○米飯 ○ほっけのみりん焼き ○水菜サラダ ○フルーチェ(ぶどう) ○あんドーナツ
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 ○豚肉の塩麴炒め ○揚げなすのみそがけ ○かつぱ漬け	○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	○米飯 ○みそ汁 ○豚肉の塩麴炒め ○うの花 ○しその実漬け
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] 1583 kcal [タンパク質] 59.9 g [脂質] 51.5 g [炭水化物] 222.3 g [塩分] 8.5 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04月02日(日) ～ 2023年04月08日(土)

	4月2日(日)	4月3日(月)	4月4日(火)	4月5日(水)	4月6日(木)	4月7日(金)	4月8日(土)
朝 食	○米飯 ○清汁 ○がんと煮 ○キャベツと卵のソテー ○はりはり漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○肉団子 ○ひじき煮 ○かっぱ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○スクランブルエッグ ○切干大根の煮物 ○はりはり漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○豆腐揚げ ○刻昆布の炒め煮 ○桜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○ごぼう炒め ○たくあん漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ふんわりオムレツ ○チンゲン菜のお浸し ○しそ昆布 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚西京焼き ○キャベツとハム和え ○胡瓜の醤油漬け ○牛乳
昼 食	○米飯 ○豚肉の卵とじ煮 ○胡瓜とかかの酢の物 ○黄桃・キウイ ○せんべい	○梅じゃこごはん ○清汁 ○えびフライ ○玉葱のボン酢和え ○ロールケーキ ○★開設記念日★ ○季節の和菓子	○米飯 ○鶏肉オイスター炒め ○ごぼうの南蛮炒め ○オレンジ ○シュークリーム	○米飯 ○鮭の青海苔マヨ焼き ○ホウレン草のパターソテー ○フルーツカクテル ○ミニエクレア	○カレーライス ○*福神漬 ○マカロニサラダ ○みかんヨーグルト ○レモンケーキ	○米飯 ○ハムカツ ○酢の物 ○パイナップル ○黒糖まんじゅう	○米飯 ○鶏肉の梅みそ焼き ○大根そぼろ煮 ○キウイフルーツ ○やわらかクッキー
夕 食	○米飯 ○みそ汁 ○おろしハンバーグ ○里芋のうま煮 ○豆昆布	○米飯 ○みそ汁 ○豆腐のピリ辛炒め ○ほうれん草わさび和え ○乳酸菌飲料	○米飯 ○みそ汁 ○サバのカレー焼き ○ジャーマンポテト ○金時豆	○米飯 ○スープ ○豚肉と筍の生姜炒め ○油麩の卵とじ ○しば漬	○米飯 ○みそ汁 ○黄金かれいの煮付け ○長芋きざみとろろ ○つぼろ漬	○米飯 ○みそ汁 ○焼き肉 ○ほうれん草なめ茸和え ○ジョア	○米飯 ○みそ汁 ○かに玉 ○春雨サラダ ○しそ昆布
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1614 kcal [タンパク質] 59.0 g [脂質] 44.8 g [炭水化物] 247.1 g [塩分] 9.7 g	[エネルギー] 1679 kcal [タンパク質] 48.1 g [脂質] 53.5 g [炭水化物] 260.6 g [塩分] 11.4 g	[エネルギー] 1696 kcal [タンパク質] 73.9 g [脂質] 47.1 g [炭水化物] 253.3 g [塩分] 10.8 g	[エネルギー] 1768 kcal [タンパク質] 60.7 g [脂質] 68.3 g [炭水化物] 209.5 g [塩分] 8.9 g	[エネルギー] 1774 kcal [タンパク質] 61.7 g [脂質] 58.6 g [炭水化物] 260.3 g [塩分] 10.2 g	[エネルギー] 1583 kcal [タンパク質] 48.3 g [脂質] 43.9 g [炭水化物] 255.3 g [塩分] 7.8 g	[エネルギー] 1497 kcal [タンパク質] 59.0 g [脂質] 42.0 g [炭水化物] 227.7 g [塩分] 9.2 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04月09日(日) ～ 2023年04月15日(土)

	4月9日(日)	4月10日(月)	4月11日(火)	4月12日(水)	4月13日(木)	4月14日(金)	4月15日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○ウインナーソーテー ○竹輪と大根の煮物 ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○とろろ芋 ○野菜炒め ○高菜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○スクランブルエッグ ○煮びたし ○しそ昆布 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○青菜と油揚げの炒り煮 ○桜漬け ○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 ○しその実漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○とろろ芋 ○切干大根の煮物 ○胡瓜の醤油漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○じゃが芋のそぼろ煮 ○かつば漬け ○牛乳
昼 食	○米飯 ○鯖の塩焼き ○じゃが芋と油麩の煮物 ○白桃ヨーグルト ○ココアワッフル	○米飯 ○麻婆なす ○ふきの炒め煮 ○マンゴープリン ○やわらかおかき	○かき揚げ丼 ○みそ汁 ○春菊のごま和え ○カクテルゼリー ○★複式献立の日★ ○: <i>ちわそば</i> ○抹茶パバロア	○米飯 ○豚カツ ○ほうれん草の辛子和え ○黄桃缶 ○芋ようかん	○米飯 ○鮭のおろし煮 ○キャベツの塩炒め ○オレンジ ○マドレーヌ	○親子丼 ○みそ汁 ○若布とアスパラのツツサダ ○いちごフルーチェ ○★複式献立の日★ ○B: 焼きそば ○お茶まんじゅう	○カレーライス ○* 福神漬 ○うま塩サラダ ○乳酸菌飲料 ○コーヒーゼリー
夕 食	○米飯 ○みそ汁 ○豚肉入り野菜炒め ○きゅうりの酢の物 ○しその実漬け	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚の煮付け ○味噌マヨネーズ和え ○乳酸菌飲料	○米飯 ○みそ汁 ○鶏の味噌漬け焼き ○温奴 ○野菜菜漬	○米飯 ○みそ汁 ○ほっけみりん漬け焼き ○豆腐とカニの卵とじ ○つぼ漬け	○米飯 ○みそ汁 ○おにぎり(和風ハンバーグ) ○車麩の煮物 ○野菜ジュース	○米飯 ○みそ汁 ○あじの唐揚げ野菜あん ○かぼちゃの甘煮 ○みそ漬け	○米飯 ○みそ汁 ○サバの味噌煮 ○からしあえ ○洋梨ヨーグルト和え
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1644 kcal [タンパク質] 58.4 g [脂 質] 59.2 g [炭水化物] 225.5 g [塩 分] 9.6 g	[エネルギー] 1519 kcal [タンパク質] 50.9 g [脂 質] 44.1 g [炭水化物] 238.4 g [塩 分] 7.2 g	[エネルギー] 1793 kcal [タンパク質] 70.4 g [脂 質] 45.9 g [炭水化物] 279.5 g [塩 分] 12.2 g	[エネルギー] 1579 kcal [タンパク質] 69.7 g [脂 質] 37.1 g [炭水化物] 248.0 g [塩 分] 8.2 g	[エネルギー] 1466 kcal [タンパク質] 58.6 g [脂 質] 32.8 g [炭水化物] 239.9 g [塩 分] 8.2 g	[エネルギー] 1382 kcal [タンパク質] 58.5 g [脂 質] 26.3 g [炭水化物] 234.2 g [塩 分] 10.0 g	[エネルギー] 1630 kcal [タンパク質] 57.8 g [脂 質] 55.0 g [炭水化物] 239.7 g [塩 分] 8.9 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： 2023年04月16日(日) ～ 2023年04月22日(土)

	4月16日(日)	4月17日(月)	4月18日(火)	4月19日(水)	4月20日(木)	4月21日(金)	4月22日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○五色揚げの煮物 ○アスパラ胡麻和え ○野沢菜漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○目玉焼き ○ソーゼージと野菜のソー ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○さけフレーク ○豆腐とひじきの炒り煮 ○豆昆布 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○ひきなないり ○かっぱ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ウインナーソーテー ○キャベツさっと煮 ○しば漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○豆腐揚げ ○キャベツとHAM和え ○みそ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○大根のツナ煮 ○しその実漬け ○牛乳
昼 食	○米飯 ○豚肉と春雨の甘辛炒め ○もやしのナムル ○パイナップル ○バームクーヘン	○米飯 ○かわいいの煮魚 ○チーズポテトサラダ ○黄桃缶 ○せんべい	○米飯 ○グリルドチキントマトソース ○三色浅漬け ○キウイフルーツ ○あんドーナツ	○米飯 ○豚肉のオイスター煮 ○酢の物 ○マンゴープリン ○シュークリーム	○米飯 ○サバのカレー焼き ○小松菜のお浸し ○みかんヨーグルト ○ミニエクレア	○米飯 ○きたあかりコロッケ ○どさんこ汁(北海道) ○フルーチェ(メロン) ○★北海道メニュー★ ○レモンケーキ	○米飯 ○麻婆豆腐 ○もやしの和え物 ○オレンジ ○黒糖まんじゅう
夕 食	○米飯 ○みそ汁 ○白身魚マスタード焼き ○彩りサラダ ○桜漬け	○米飯 ○みそ汁 ○鶏肉カレー風味焼き ○きのこベーコンソテー ○うぐいす豆	○米飯 ○みそ汁 ○たらの卵マヨネーズ焼き ○じゃが芋ベーコン炒め ○べったら漬け	○米飯 ○みそ汁 ○ほっけの山椒味噌焼き ○かぼちゃサラダ ○ジョア	○米飯 ○みそ汁 ○肉団子の中華風煮 ○大根サラダ ○はりはり漬け	○米飯 ○みそ汁 ○鶏肉のゆずみそ焼き ○コールスローサラダ ○高菜漬け	○米飯 ○みそ汁 ○鯖の塩焼き ○根菜の含め煮 ○ぶどうジュース
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1517 kcal [タンパク質] 52.1 g [脂 質] 45.9 g [炭水化物] 230.1 g [塩 分] 7.2 g	[エネルギー] 1695 kcal [タンパク質] 68.7 g [脂 質] 50.9 g [炭水化物] 249.8 g [塩 分] 7.9 g	[エネルギー] 1521 kcal [タンパク質] 67.5 g [脂 質] 42.3 g [炭水化物] 227.4 g [塩 分] 9.9 g	[エネルギー] 1697 kcal [タンパク質] 60.6 g [脂 質] 54.7 g [炭水化物] 250.8 g [塩 分] 7.5 g	[エネルギー] 1624 kcal [タンパク質] 58.1 g [脂 質] 62.1 g [炭水化物] 212.7 g [塩 分] 8.6 g	[エネルギー] 1590 kcal [タンパク質] 52.2 g [脂 質] 51.0 g [炭水化物] 240.5 g [塩 分] 9.1 g	[エネルギー] 1492 kcal [タンパク質] 65.0 g [脂 質] 40.5 g [炭水化物] 226.5 g [塩 分] 7.7 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： 2023年04月23日(日) ～ 2023年04月29日(土)

	4月23日(日)	4月24日(月)	4月25日(火)	4月26日(水)	4月27日(木)	4月28日(金)	4月29日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○魚肉ソーゼージケチャップソー ○ごぼう炒め ○しそ昆布 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○三色いなりの煮物 ○豆腐とひじきの炒り煮 ○たくあん漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚の西京焼き ○白菜とさつま揚げ炒り煮 ○桜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ふんわりオムレツ ○ほうれん草のお浸し ○ふりかけ ○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 ○さけフレーク ○ほうれん草の炒め物 ○金時豆 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○スクランブルエッグ ○味噌マヨネーズ和え ○桜漬け ○牛乳
昼 食	○米飯 ○豚と野菜の胡麻味噌煮 ○白菜のみみ漬け ○フルーツカクテル ○やわらかクッキー	○米飯 ○あじの梅煮 ○豚肉と舞茸のきんぴら ○パイン缶・キウイ ○ココアワッフル	○米飯 ○豚肉の柳川風 ○じゃが芋ベーコン炒め ○杏仁豆腐 ○やわらかおかき	○米飯 ○回鍋肉 ○マカロニサラダ ○バナナヨーグルト ○抹茶パバロア	○米飯 ○ほっけのみりん漬焼き ○ふきの炒り煮 ○オレンジ ○芋ようかん	○カレーライス ○*福神漬 ○中華風和え物 ○黄桃・キウイ ○マドレーヌ	○米飯 ○鶏肉の和風マリネ ○春雨のうま煮 ○ザーサイ ○お茶まんじゅう
夕 食	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚のおろし煮 ○ビーフソテー ○野沢菜漬	○米飯 ○みそ汁 ○鶏肉の香味ソース ○春雨の中華サラダ ○胡瓜の醤油漬	○チャーハン ○ワカメきのこスープ ○豆腐しゅうまい ○ジョア	○米飯 ○みそ汁 ○鮭の塩焼き ○里芋含め煮 ○豆昆布	○米飯 ○中華スープ ○鶏のみそバター焼き ○冷奴 ○ぶどうジュース	○米飯 ○みそ汁 ○エビ団子チリ風卵炒め ○がんもの煮物 ○かっぱ漬	○米飯 ○みそ汁 ○鮭のムニエルタル添え ○きゅうりの浅漬 ○乳酸菌飲料
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1559 kcal [タンパク質] 52.2 g [脂質] 43.6 g [炭水化物] 228.4 g [塩分] 9.4 g	[エネルギー] 1524 kcal [タンパク質] 64.7 g [脂質] 41.0 g [炭水化物] 227.7 g [塩分] 8.7 g	[エネルギー] 1581 kcal [タンパク質] 58.6 g [脂質] 52.9 g [炭水化物] 221.3 g [塩分] 8.1 g	[エネルギー] 1554 kcal [タンパク質] 60.1 g [脂質] 50.8 g [炭水化物] 222.1 g [塩分] 7.7 g	[エネルギー] 1491 kcal [タンパク質] 64.9 g [脂質] 31.3 g [炭水化物] 246.3 g [塩分] 7.1 g	[エネルギー] 1745 kcal [タンパク質] 61.9 g [脂質] 50.6 g [炭水化物] 267.4 g [塩分] 10.9 g	[エネルギー] 1607 kcal [タンパク質] 61.2 g [脂質] 49.7 g [炭水化物] 234.2 g [塩分] 10.7 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： 2023年04月30日(日) ~ 2023年05月06日(土)

	4月30日(日)	5月1日(月)	5月2日(火)	5月3日(水)	5月4日(木)	5月5日(金)	5月6日(土)
朝食	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○みそ汁 ○肉詰めいなりの煮物 ○豆腐とひじきの炒り煮 ○つぼ漬け ○牛乳 						
昼食	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○豚肉のケチャップ煮 ○大根ほたてサラダ ○パイ <p>○コーヒーゼリー</p>						
夕食	<ul style="list-style-type: none"> ○菜飯 ○みそ汁 ○ほっけみりん漬け焼き ○ポテトサラダ ○しば漬 						
栄養量目安	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1641 kcal [タンパク質] 56.0 g [脂質] 53.5 g [炭水化物] 235.9 g [塩分] 9.5 g 	<ul style="list-style-type: none"> [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 	<ul style="list-style-type: none"> [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 	<ul style="list-style-type: none"> [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 	<ul style="list-style-type: none"> [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 	<ul style="list-style-type: none"> [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 	<ul style="list-style-type: none"> [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。