

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2024年02月25日(日) ～ 2024年03月02日(土)

	2月25日(日)	2月26日(月)	2月27日(火)	2月28日(水)	2月29日(木)	3月1日(金)	3月2日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○目玉焼き ○キャベツとツツの和え物 ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○揚出し豆腐の甘辛煮 ○チンゲン菜のお浸し ○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 ○とろろ芋 ○大根と竹輪の煮物 ○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 ○かっぱ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○じゃが芋のそぼろ煮 ○小松菜の味噌マヨ和え ○ふりかけ ○牛乳
昼 食	○米飯 ○鶏肉のカレー炒め ○じゃが芋のそぼろ煮 ○黄桃缶 ○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 ○やわらかおかき	○米飯 ○竹のちゃんちゃん焼き ○かぼちゃの甘煮 ○りんご ○芋ようかん	○米飯 ○豚肉の卵とじ煮 ○温奴 ○ヨーグルトソースがけ ○マドレーヌ	○米飯 ○サバの塩焼き ○レタスとコーンサラダ ○パイナップル ○お茶まんじゅう	○かにちらし ○清汁 ○筑前煮 ○いちごゼリー ○★ひな祭りメニュー★ ○季節の和菓子	○米飯 ○豚肉と大豆のトマト煮 ○餃子 ○黄桃缶 ○せんべい
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 ○鶏肉の香味ソース ○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 ○高野と枝豆の煮物 ○しば漬	○米飯 ○みそ汁 ○竹のごましょうゆ焼き ○大根のピリ辛炒め ○ぶどうジュース
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1472 kcal [タンパク質] 67.3 g [脂 質] 40.9 g [炭水化物] 220.3 g [塩 分] 5.7 g	[エネルギー] 1468 kcal [タンパク質] 49.8 g [脂 質] 45.1 g [炭水化物] 225.9 g [塩 分] 7.5 g	[エネルギー] 1627 kcal [タンパク質] 67.4 g [脂 質] 38.3 g [炭水化物] 260.3 g [塩 分] 8.5 g	[エネルギー] 1483 kcal [タンパク質] 60.0 g [脂 質] 36.5 g [炭水化物] 234.0 g [塩 分] 8.8 g	[エネルギー] 1616 kcal [タンパク質] 61.5 g [脂 質] 54.3 g [炭水化物] 227.7 g [塩 分] 8.1 g	[エネルギー] 1429 kcal [タンパク質] 59.6 g [脂 質] 35.9 g [炭水化物] 225.5 g [塩 分] 9.3 g	[エネルギー] 1767 kcal [タンパク質] 61.4 g [脂 質] 56.2 g [炭水化物] 263.7 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： 2024年03月03日(日) ～ 2024年03月09日(土)

	3月3日(日)	3月4日(月)	3月5日(火)	3月6日(水)	3月7日(木)	3月8日(金)	3月9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 ○ふりかけ ○牛乳
昼 食	○米飯 ○鶏肉のタルタルがけ ○じゃが芋のコンソメ煮 ○パイナップル	○米飯 ○豚肉と茸の彩り炒め ○かぼちゃサラダ ○りんごフルーチェ	○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	○米飯 ○ホキ味噌漬け焼き ○ポテトサラダ ○キウイフルーツ	○米飯 ○豚肉のオイスター炒め ○大根のゆず酢漬け ○りんご	○カレーライス ○*福神漬 ○マカロニサラダ ○オレンジ	○米飯 ○かれの磯辺焼き ○根菜の煮物 ○いちごフルーチェ
食	○あんドーナツ	○やわらかクッキー	○シュークリーム	○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
夕 食	○えびピラフ ○かきたま汁 ○かにかまサラダ ○ヨーグルトソースがけ	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚の粕漬け焼き ○ほうれん草なめ茸和え ○しその実漬け	○米飯 ○みそ汁 ○鶏肉のガリ бата炒め ○カブの浅漬け ○野菜ジュース	○米飯 ○みそ汁 ○鶏とアスパラ炒め ○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 ○エビ団子チリ風卵炒め ○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] 1509 kcal [タンパク質] 53.3 g [脂 質] 44.1 g [炭水化物] 232.7 g [塩 分] 7.4 g	[エネルギー] 1468 kcal [タンパク質] 52.3 g [脂 質] 47.7 g [炭水化物] 215.4 g [塩 分] 7.8 g	[エネルギー] 1608 kcal [タンパク質] 58.9 g [脂 質] 47.0 g [炭水化物] 234.7 g [塩 分] 7.5 g	[エネルギー] 1546 kcal [タンパク質] 62.6 g [脂 質] 47.5 g [炭水化物] 225.5 g [塩 分] 8.8 g	[エネルギー] 1592 kcal [タンパク質] 60.5 g [脂 質] 50.3 g [炭水化物] 234.6 g [塩 分] 7.8 g	[エネルギー] 1729 kcal [タンパク質] 62.0 g [脂 質] 60.3 g [炭水化物] 244.8 g [塩 分] 10.0 g	[エネルギー] 1488 kcal [タンパク質] 52.1 g [脂 質] 41.5 g [炭水化物] 227.5 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： 2024年03月10日(日) ～ 2024年03月16日(土)

	3月10日(日)	3月11日(月)	3月12日(火)	3月13日(水)	3月14日(木)	3月15日(金)	3月16日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○厚焼き卵 ○豆腐とひじきの炒り煮 ○しそ昆布 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○ひきないり ○かつば漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○一口がんもの煮物 ○ジャーマンポテト ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○とろろ芋 ○高野と枝豆の煮物 ○しば漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚の西京焼き ○ソーゼンと野菜のソテー ○のり佃煮 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ツナじゃが ○チンゲン菜のお浸し ○ふりかけ ○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 ○グリルドチキントマトソース ○大根のきんぴら ○黄桃缶 ○抹茶ババロア	○米飯 ○えびフライ ○ブロッコリーかにかまササガ ○マンゴープリン ○やわらかおかき	○豚塩カルビ丼 ○卵スープ ○生姜酢和え ○フルーチェ(ぶどう) ○★複式献立の日★ ○ナポリタン ○芋ようかん	○米飯 ○豚肉のケチャップ炒め ○春雨サラダ ○パイナップル ○マドレーヌ	○菜飯 ○シチュー ○サラタ ○みかん缶 ○コーヒーゼリー	○親子丼 ○みそ汁 ○豚肉と舞茸のきんぴら ○白桃缶 ○★複式献立の日★ ○★めんの日★ ○味噌ラーメン ○お茶まんじゅう	○米飯 ○厚揚げの生姜そぼろ煮 ○マカロニサラダ ○りんご ○バームクーヘン
夕 食	○米飯 ○みそ汁 ○ほっけの塩焼き ○揚げなすのポン酢和え ○野沢菜漬	○米飯 ○みそ汁 ○鶏肉の香味ソース ○しらすおろし ○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	○チャーハン ○わかめスープ ○シュウマイ ○乳酸菌飲料	○米飯 ○みそ汁 ○かに豆腐 ○刻昆布の炒め煮 ○つぼ漬け	○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] 1440 kcal [タンパク質] 65.7 g [脂 質] 36.2 g [炭水化物] 222.0 g [塩 分] 8.1 g	[エネルギー] 1470 kcal [タンパク質] 55.4 g [脂 質] 43.8 g [炭水化物] 223.0 g [塩 分] 7.0 g	[エネルギー] 2101 kcal [タンパク質] 73.4 g [脂 質] 65.9 g [炭水化物] 306.2 g [塩 分] 12.5 g	[エネルギー] 1617 kcal [タンパク質] 51.8 g [脂 質] 49.7 g [炭水化物] 246.3 g [塩 分] 6.1 g	[エネルギー] 1417 kcal [タンパク質] 50.1 g [脂 質] 34.4 g [炭水化物] 238.0 g [塩 分] 9.9 g	[エネルギー] 2041 kcal [タンパク質] 78.2 g [脂 質] 64.0 g [炭水化物] 301.2 g [塩 分] 16.2 g	[エネルギー] 1566 kcal [タンパク質] 58.4 g [脂 質] 43.6 g [炭水化物] 244.5 g [塩 分] 7.6 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： 2024年03月17日(日) ～ 2024年03月23日(土)

	3月17日(日)	3月18日(月)	3月19日(火)	3月20日(水)	3月21日(木)	3月22日(金)	3月23日(土)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○五色揚げの煮物 ○白菜のクリーム煮 ○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 ○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 ○魚肉ソーセージ ^{キャップ} ソテー ○ほうれん草のお浸し ○かつば漬 ○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 ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○とろろ芋 ○刻昆布の炒め煮 ○はりはり漬 ○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 ○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 ○洋なし缶 ○せんべい	○米飯 ○かれいの煮魚 ○チーズポテトサラダ ○キウイフルーツ ○あんドーナツ	○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 ○やわらかクッキー	○米飯 ○あじの梅煮 ○じゃが芋の煮物 ○パイン ○シュークリーム	○米飯 ○サバのカレー焼き ○筑前煮 ○バナナヨーグルト ○レモンケーキ	○山菜御飯 ○カレーコロッケ ○大根サラダ ○みかんフルーチェ ○★おすすめコロッケ★ ○黒糖まんじゅう	○米飯 ○鶏とアスパラ炒め ○じゃが芋と油麩の煮物 ○黄桃・キウイ ○やわらかクッキー
夕 食	○米飯 ○みそ汁 ○おでん ○キャベツの塩炒め ○つぼ漬	○えびピラフ ○中華スープ ○じゃが芋ベーコン蒸し ○野菜ジュース	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚の粕漬焼き ○スパゲッティサラダ ○ザーサイ	○米飯 ○みそ汁 ○親子煮 ○五目煮 ○桜漬	○米飯 ○みそ汁 ○豚肉のキムチ炒め ○胡瓜のしその実漬 ○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 ○しば漬	○米飯 ○みそ汁 ○エビ団子チリ風卵炒め ○高菜漬 ○うずら豆の甘煮
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1528 kcal [タンパク質] 46.8 g [脂 質] 49.0 g [炭水化物] 232.0 g [塩 分] 9.0 g	[エネルギー] 1468 kcal [タンパク質] 56.0 g [脂 質] 40.0 g [炭水化物] 231.8 g [塩 分] 8.3 g	[エネルギー] 1655 kcal [タンパク質] 54.6 g [脂 質] 65.1 g [炭水化物] 220.2 g [塩 分] 10.7 g	[エネルギー] 1436 kcal [タンパク質] 62.7 g [脂 質] 31.7 g [炭水化物] 235.2 g [塩 分] 9.8 g	[エネルギー] 1715 kcal [タンパク質] 62.1 g [脂 質] 64.6 g [炭水化物] 228.9 g [塩 分] 8.9 g	[エネルギー] 1418 kcal [タンパク質] 44.4 g [脂 質] 32.7 g [炭水化物] 248.4 g [塩 分] 9.1 g	[エネルギー] 1488 kcal [タンパク質] 61.0 g [脂 質] 33.9 g [炭水化物] 240.2 g [塩 分] 10.1 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： 2024年03月24日(日) ～ 2024年03月30日(土)

	3月24日(日)	3月25日(月)	3月26日(火)	3月27日(水)	3月28日(木)	3月29日(金)	3月30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 ○ソテーと野菜のソテー ○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	○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 ○ワッフル	○米飯 ○かに玉 ○浅漬(胡瓜・生姜) ○杏仁豆腐 ○やわらかおかき	○米飯 ○鮭のムニエル外添え ○車麩の煮物 ○キウイフルーツ ○抹茶ババロア	○米飯 ○煮込みハンバーグ ○モヤシと長芋の和え物 ○オレンジ ○芋ようかん	○米飯 ○すき焼き風煮 ○温泉卵 ○フルーツカクテル ○マドレーヌ	○米飯 ○鶏肉のさっぱり煮 ○彩りサラダ ○マンゴープリン ○お茶まんじゅう	○米飯 ○ほっけのみりん焼き ○さつまいもサラダ ○フルーチェ(ぶどう) ○コーヒゼリー
夕 食	○米飯 ○みそ汁 ○ほっけの塩焼き ○白菜の炒め物 ○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 ○豚肉の塩麩炒め ○揚げなすのみそがけ ○かつば漬け	○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 ○あじの南蛮漬け ○酢の物 ○うぐいす豆	○チャーハン ○スープ ○シュウマイ ○バナナヨーグルト	○米飯 ○みそ汁 ○豚肉の塩麩炒め ○うの花 ○しその実漬け
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1470 kcal [タンパク質] 74.7 g [脂質] 31.7 g [炭水化物] 226.6 g [塩分] 7.5 g	[エネルギー] 1402 kcal [タンパク質] 59.9 g [脂質] 27.1 g [炭水化物] 236.0 g [塩分] 9.7 g	[エネルギー] 1704 kcal [タンパク質] 65.1 g [脂質] 65.1 g [炭水化物] 220.5 g [塩分] 7.7 g	[エネルギー] 1565 kcal [タンパク質] 58.4 g [脂質] 40.8 g [炭水化物] 250.9 g [塩分] 7.3 g	[エネルギー] 1636 kcal [タンパク質] 59.5 g [脂質] 40.9 g [炭水化物] 246.0 g [塩分] 7.4 g	[エネルギー] 1567 kcal [タンパク質] 62.6 g [脂質] 36.9 g [炭水化物] 251.3 g [塩分] 6.5 g	[エネルギー] 1646 kcal [タンパク質] 54.6 g [脂質] 53.5 g [炭水化物] 241.0 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： 2024年03月31日(日) ～ 2024年04月06日(土)

	3月31日(日)	4月1日(月)	4月2日(火)	4月3日(水)	4月4日(木)	4月5日(金)	4月6日(土)
朝 食	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○清汁 ○がんも煮 ○キャベツと卵のソテー ○はりはり漬け ○牛乳 						
昼 食	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○赤魚のおろし煮 ○胡瓜とかまの酢の物 ○黄桃缶 <ul style="list-style-type: none"> ○クレープ 						
夕 食	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○みそ汁 ○エビ団子チリ風卵炒め ○里芋のうま煮 ○豆昆布 						
栄養 量 目 安	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1457 kcal [タンパク質] 57.3 g [脂 質] 35.0 g [炭水化物] 232.1 g [塩 分] 9.2 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。