		I月01日(金)		月02日(土)		4月03日(日)		4月04日(月)		<u> </u>				1月07日(木)
朝	米(65)								米(65)		パン(アンパン		米(65)	
	炒り卵		豆腐煮		煮豆(昆布豆)		キャベツと厚揚げ煮		じゃが芋煮		スクランブルエッグ		煮豆(金時豆)	
	味噌汁(豆腐	新)	味噌汁(畑菜)				味噌汁(さつまいも)		味噌汁(おつゆ麩)		コンソメスープ (ホウレン草)		味噌汁(白菜)	
	牛乳		牛乳						牛乳		牛乳		牛乳	
	ふりかけ(さ	け)	ふりかけ(し	そ)	ふりかけ(た	らこ)	ふりかけ(の	りたま)	ふりかけ(か	つお)	1 12		ふりかけ(しそ)	
昼	米(65)		米(65)		米(65)		米(65)		桜寿司		春野菜のス		米(65)	
	桜海老コロッ	ッケ	鶏肉と大根の	の煮込み	魚の味噌ご	ま焼き	焼き肉風		天ぷら(えひ	₹)	炊き込みご	飯	煮込みハンバーグ	
	付け合せ		野菜ソテー		付け合わせ	:(茄子・かぼ	かに卵				煮豆(うぐい	す豆)	付け合わせ	
	ポテトサラダ	,	味噌汁(しめ	じ)	ナムル(ほう	うれんそう)	フルーツ(フ	ルーツカクテル)	お吸い物(す	喜の花)	デザート		五目煮	
	お吸い物(に	はんぺん)	フルーツ(グ	レープFe)	お吸い物		お吸い物(吃麩)					汁	
	フルーツゼリー				コーヒーゼリー								デザート	
15時食	食おやつ		おやつ				おやつ		おやつ		おやつ		おやつ	
タ	米(65)		米(65)				米(65)		米(65)		米(65)		米(65)	
	カレームニコ		南蛮漬け		麻婆豆腐		// /		ミートローフ		ホイル焼き(さけ)		焼き魚の酢漬け	
	付け合わせ		さつま芋と昆布の煮物		しゅうまい		付け合わせ(ピーマン・3		付け合わせ		くず煮(豆腐)		ごま和え(ホウレン草)	
	なすのみそ	炒め	もろみみそ		のりつく		卯の花		豆腐サラダ風(和風)		たいみそ		梅びしお	
	のり佃煮						のり佃煮		かつおみそ					
	エネルキ゛ー	1639kcal	エネルキ゛ー	1587kcal	エネルキ゛ー	1620kcal	エネルキ゛ー	1571kcal	エネルキ゛ー	1584kcal	エネルキ゛ー	1553kcal	エネルキ゛ー	1561kcal
	蛋白質	42.6g	蛋白質	51.2g	蛋白質	58.1g	蛋白質	56.6g	蛋白質	50.2g	蛋白質	53.4g	蛋白質	46.8g
	カルシウム	398mg	カルシウム	844mg	カルシウム	426mg	カルシウム	463mg	カルシウム	407mg	カルシウム	414mg	カルシウム	617mg
	鉄	5.5mg		4.7mg	鉄	5.5mg	鉄	7.6mg	鉄	4.8mg	鉄	5.4mg	鉄	5.3mg
	β カロテン	1002μ g		2432μ g	β カロテン	$5369 \mu { m g}$		$1094 \mu { m g}$		$2114 \mu { m g}$		$3201 \mu{ m g}$	β カロテン	$5311 \mu { m g}$
	ピタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1	0.44mg
	ビタミンB2	0.8mg	ビタミンB2	0.74mg			ビタミンB2	$0.85 \mathrm{mg}$	ビタミンB2		ピタミンB2		ビタミンB2	0.68mg
	ピタミンC	111mg	ビタミンC	108mg	ĽダミンC	34mg	ビタミンC	36mg	ピタミンC	36mg	ピタミンC	33mg	ビタミンC	56mg

		<u> </u>			月10日(日)									
朝	米(65)								米(65)		パン(チョコ)		米(65)	
	おかか和え	(白菜)	だし巻たまご		卯の花		煮豆(うぐいす豆)		あげと大根煮		卵サラダ		煮豆(大豆・金時豆)	
	味噌汁(麩)		味噌汁				味噌汁(麩)	1	味噌汁(玉酒	葱)	コンソメスープ(人参)		味噌汁(さつま芋)	
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
	ふりかけ(しる	そ)	ふりかけ(の	(b)			ふりかけ(さ	け)	ふりかけ(梅	風味)	1 12		ふりかけ(たまご)	
昼	スープカレー		米(65)				スタミナ丼		北海道ラー		米(65)		米(65)	
	煮豆(金時豆	乭)	鯖のみりんと		すき焼き風		かぼちゃの		帆立ご飯(ミ	=)	鶏の白葱ソ	ースかけ	八宝菜	
	フルーツ(パ	ペイン缶)	付け合わせ		花野菜とたる	まごサラダ	フルーツ(ク	ブレープゼリー			白和え		しゅうまい	
			ほうれん草の	り胡麻和え	ゼリー				ゼリー		デザート		わかめスープ	
					お吸い物(巻麩)						海老つみれ汁		デザート	
	すまし汁													
15時食	5時食 おやつ		おやつ				おやつ		おやつ		おやつ		おやつ	
	米(65)		米(65)		米(65)		米(65)		米(65)		米(65)		米(65)	
	豚肉と野菜	煮	豚肉とじゃが芋煮		生姜焼き(鯵)		魚の味噌焼き		西京焼き		煮付け(かれい)		香味焼き(さば)	
	おろし酢の物	勿	大根サラダ		付け合わせ(茄子・かぼ		大根のつや煮		付け合わせ(・ナス)		付け合わせ(豆腐)		中華サラダ	
	のりつく(Fe	入り)			炊き合わせ		ゆずみそ		含め煮(かぼちゃ)		揚げなすの炒め煮		金山寺みそ	
	, , ,	,	–		いりこみそ				たいみそ		ゆずみそ			
	エネルキ゛ー	1534kcal	エネルキ゛ー	1546kcal	エネルキ゛ー	1556kcal	エネルキ゛ー	1634kcal	エネルキ゛ー	1564kcal	エネルキ゛ー	1529kcal	エネルキ゛ー	1609kcal
	蛋白質	49.6g	蛋白質	48.3g	蛋白質	56g	蛋白質	51.6g	蛋白質	51.8g	蛋白質	50.4g	蛋白質	55.3g
	カルシウム	381mg	カルシウム	512mg	カルシウム	412mg	カルシウム	394mg	カルシウム	361mg	カルシウム	501mg	カルシウム	360mg
	鉄	6.1mg		8.1mg		9.7mg		7.6mg		4mg		6.4mg		7.7mg
	β カロテン	2947μ g		5285μ g		$2620\mu\mathrm{g}$		$6081 \mu{ m g}$		$3271 \mu{ m g}$		5838 μ g		$973\mu\mathrm{g}$
	ビタミンB1		ビタミンB1	0.77mg			ビタミンB1		ビダミンB1		ビタミンB1		ピタミンB1	$0.77 \mathrm{mg}$
	ピタミンB2		ピタミンB2		ビタミンB2		ピタミンB2		ビタミンB2		ピタミンB2		ピタミンB2	0.78mg
	ビタミンC	46mg	ピタミンC	47mg	ピタミンC	52mg	ピタミンC	65mg	ピタミンC	60mg	ビタミンC	47mg	ピタミンC	40mg

	令和04年04月15日(金) 令和04年04月16日(土)			<u>4月17日(日)</u>		<u> 4月18日(月)</u>								
朝	米(65)				米(65)				米(65)		パン(クリーム)		米(65)	
-	里芋の煮物						煮豆(昆布豆)		白いんげん豆煮		プレーンオムレツ		卸し和え	
	味噌汁(かほ	ぼちゃ)	味噌汁(かる	ぼちゃ)	味噌汁(おつゆ麩)		味噌汁	味噌汁		ナ)	スープ(白菜)		味噌汁(白菜)	
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
	ふりかけ(た	らこ)	しそふりかけ	t)	ふりかけ(し	そ)	ふりかけ(た		ふりかけ(し				ふりかけ(のりたま)	
	春野菜巻き		米(65)					かけ焼きそに	炊き込みご	飯	米(65)		肉玉丼(広)	
	桜海老と野						高菜むすび			チキン照り焼き			野菜サラダ(トレッシング和	
	ゼリー		ひじきの旨想	煮	含め煮(凍り)豆腐)	りんごとカリフ	ラワーのサラタ	温泉卵		付け合わせ		オレンジゼリ-	
	お吸い物(対	乾の花)	フルーツカク	クテル	汁(菜の花)		フルーツ		フルーツ		豆腐サラダ		煮豆(金時豆)	
					ゼリー				味噌汁(ワカメ)		ゼリー			
											味噌汁(小松菜)			
15時食	食おやつ		おやつ				おやつ		おやつ		おやつ		おやつ	
タ	米(65)		米(65)				米(65)		米(65)		米(65)		米(65)	
<u> </u>	幽庵焼き								ホッケの利休焼き		肉じやが		赤魚の酒粕漬焼き	
	付け合わせ		ホウレンソウのもえ黄和え		付け合わせ		付け合わせ(菜の花)		うの花		焼きなす		冬瓜煮	
	ひじきの煮物	勿(大豆入)	のり佃煮						たいみそ		低塩のり佃煮		梅びしお	
	かつおみそ				かつおみそ		ゆず味噌							
	エネルキ゛ー	1564kcal	エネルキ゛ー	1584kcal	エネルキ゛ー	1559kcal	エネルキ゛ー	1575kcal	エネルキ゛ー	1561kcal	エネルキ゛ー	1602kcal	エネルキ゛ー	1587kcal
	蛋白質		蛋白質		蛋白質		蛋白質	52.2g	蛋白質		蛋白質		蛋白質	55.7g
	カルシウム	633mg	カルシウム		カルシウム		カルシウム	482mg	カルシウム	462mg	カルシウム		カルシウム	438mg
	鉄	5.2mg		6.7mg		6.7mg		4.7mg		6mg		7.1mg		5.4mg
	β カロテン	3855μ g		5247μ g		$3168 \mu { m g}$		$1903 \mu { m g}$		$1645\mu{\rm g}$		$3657 \mu{ m g}$		1722μ g
	ピタミンB1		ビダミンB1		ビタミンB1		ビダミンB1		ビダミンB1		ビタミンB1		ピタミンB1	$0.78 \mathrm{mg}$
	ピタミンB2		ビタミンB2		ピタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2		ピタミンB2	0.86mg
	ビタミンC	52mg	ピタミンC	50mg	ビタミンC	73mg	ピタミンC	82mg	ピタミンC	29mg	ピタミンC	40mg	ピタミンC	92mg

	令和04年04			月23日(土)	令和04年04	1月24日(日)		月25日(月)		<u>4月26日(火)</u>				4月28日(木)
朝	米(65)		米(65)		米(65)				米(65)		パン(レース`ンフ`レット`)		米(65)	
	がんも煮						煮浸し(小松菜)		京がんもの煮物		コンソメスープ(玉葱)		シーフード卵焼き	
	味噌汁(さつ)ま芋)	味噌汁(卵)		味噌汁(じめ	つじ)	味噌汁(じゃ	ゕが芋)	味噌汁(玉酒	葱)	ウィンナー炒め		味噌汁(じゃがいも)	
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
	しそふりかけ	-	ふりかけ(の	りたま)	ふりかけ(の	りたま)	ふりかけ(さ	け)					ふりかけ(かつお)	
昼	米(65)		米(65)		米(65)		米(65)		米(65)		タコライス		鶏南蛮うどん	
	煮魚		焼き肉サラダ	Į.	魚の味噌煮		鰯の磯フライ	ſ	ホイコーロー	_	角ポテトサラ	ラダ	稲荷寿司	
	付け合わせ	(牛蒡・人参	さといもの土	:佐煮	付け合わせ		付け合わせ	(カラフル千	ひじきの煮り	物(大豆入)	デザート		ゼリー	
	スパゲティサ	ーラダ	お吸い物		きんぴらごほ	ぼう	酢の物(春雨	 同)	お吸い物(る	吃麩)	わかめスー	プ	ごま和え	
	味噌汁(小松	公菜)	フルーツゼリ	J —	汁(卵)		フルーツ		フルーツ(注	(梨缶)			- 1,111	
	フルーツ(パイン缶)				フルーツ		汁(オクラ)							
15時食	時食おやつ		おやつ		おやつ		おやつ		おやつ		おやつ		おやつ	
タ	米(65)						米(65)		米(65)		米(65)		米(65)	
,	筑前煮				豚肉のごま風味炒め				塩焼き		えびつみれとニラのスー		七味煮	
	豆腐と海老の	のとろみ煮	付け合わせ(菜の花)		長いもとろろ		卵豆腐		付け合わせ		スィートポテトの甘煮		付け合わせ(小松菜)	
	金山時味噌		蕗の炒め煮		のり佃煮		もろみみそ		おろし和え(酢風味)		えびみそ		スパゲティサラダ	
			繊維入りうめびしお						低塩のり佃煮				かつおみそ	
	エネルキー	1622kcal	エネルキ゛ー	1572kcal	エネルキ゛ー	1608kcal	エネルキ゛ー	1556kcal	エネルキ゛ー	1606kcal	エネルキ゛ー	1543kcal	エネルキ゛ー	1635kcal
	蛋白質	56.5g	蛋白質	55.1g	蛋白質	50.3g	蛋白質	50.9g	蛋白質	52.6g	蛋白質	54.5g	蛋白質	58.1g
	カルシウム	426mg	カルシウム	498mg	カルシウム	462mg	カルシウム	527mg	カルシウム	455mg	カルシウム	522mg	カルシウム	492mg
	鉄	7.8mg		7.2mg		6.1mg	鉄	6.9mg		6.3mg		5.6mg	鉄	5.9mg
	β カロテン	3047μ g	β カロテン	2891μ g	β カロテン	4925μ g	β カロテン	$3153\mu~\mathrm{g}$	β カロテン	$4630\mu{\rm g}$	β カロテン	$2410 \mu{ m g}$	β カロテン	$3638\mu\mathrm{g}$
	ビタミンB1	0.52mg	ビタミンB1	0.54mg	ビタミンB1		ビタミンB1	0.51mg	ビダミンB1	0.77mg	ピタミンB1	0.89mg	ビタミンB1	0.63mg
	ピタミンB2	0.73mg	ビタミンB2	0.84mg	ビタミンB2	0.86mg	ビタミンB2	0.91mg	ピタミンB2	0.78mg	ビタミンB2	0.95mg	ピタミンB2	0.86mg
	ビタミンC	36mg	ピタミンC	56mg	ピタミンC	74mg	ビタミンC	121mg	ピタミンC	47mg	ピタミンC	72mg	ピタミンC	47mg

	令和04年04	月29日(金)	令和04年04	月30日(土)										
	米(65)		米(65)											
, <u> </u>	あんかけ五目	目玉子	煮豆(大豆・	金時豆)										
	味噌汁(小松	(菜)	味噌汁(卵)											
	牛乳		牛乳											
	ふりかけ(し	そ)	ふりかけ(か	つお)										
昼	赤飯		米(65)											
	わさびしょうり		酢豚											
	ブロツコリーと	:卵サラダ	ポークシュウ	マイ										
	デザート		フルーツ(洋											
	お吸い物(京			豆腐)										
	おやつ		おやつ											
タ	米(65)	长(65) 米(65)												
	鯵の塩焼き		焼魚のきのこ	ニ添え										
	付け合わせ													
	さつまいもの		うめびしお											
	低塩のり佃煮					_								_
	エネルキ゛ー	1557kcal		1540kcal			エネルキ゛ー		エネルキ゛ー		エネルキ゛ー		エネルキ゛ー	kcal
	蛋白質		蛋白質		蛋白質		蛋白質		蛋白質		蛋白質		蛋白質	g
	カルシウム		カルシウム		カルシウム		カルシウム		カルシウム		カルシウム		カルシウム	mg
	鉄	7.5mg		5.2mg		mg		mg		mg		mg		mg
	<u>β</u> カロテン	2336μ g		3059μ g			β カロテン		<u>β</u> カロテン		β カロテン		<u>β</u> カロテン	μg
	ピタミンB1		ピタミンB1	0.68mg			ピタミンB1		ピタミンB1		ビタミンB1		ピタミンB1	mg
	ピタミンB2		ピタミンB2	0.77mg			ピタミンB2		ピタミンB2		ピタミンB2		ピタミンB2	mg
	ビタミンC	57mg	ビタミンC	44mg	ビタミンC	mg	ビタミンC	mg	ビダミンC	mg	ビタミンC	mg	ビタミンC	mg