

4月 メニュー 表

月	火	水	木	金
1日	2日	3日	4日	5日
8日	9日 ハンバーグ・スパソテー 春雨和風ドレ 菜の花和え物 オレンジ ごはん 259kcal 蛋白質7.9g 脂質4.8g 塩分1.2g アレルギー物質 小麦	10日 白身魚の磯辺焼き チキンリング キャベツナムル うずら豆 若布ごはん 300kcal 蛋白質11.5g 脂質8.0g 塩分1.2g アレルギー物質 小麦	11日 油淋鶏 ポテトサラダ 白菜の味噌和え 杏仁豆腐 ごはん 373kcal 蛋白質12.3g 脂質15.6g 塩分1.3g アレルギー物質 小麦・乳・卵	12日 カレー りんごゼリー 437kcal 蛋白質8.6g 脂質14.3g 塩分3.6g アレルギー物質 小麦・乳
15日 カレーチキン 金平ごぼう 刻み昆布煮 みかん缶 ごはん 296kcal 蛋白質12.2g 脂質9.5g 塩分1.4g アレルギー物質 小麦・卵・えび	16日 サワラのムニエル・キャベツ青のり添え 野菜春巻き キャンディチーズ 白菜生姜和え ごはん 318kcal 蛋白質12.7g 脂質11.5g 塩分1.0g アレルギー物質 小麦・乳	17日 ビーフメンチカツ・スパソテー ブロッコリーサラダ ピーマンナムル パイン缶 ごはん 364kcal 蛋白質7.0g 脂質15.6g 塩分1.0g アレルギー物質 小麦・乳・卵	18日 から揚げ マカロニサラダ チンゲン菜ソテー ミニゼリー ごはん 379kcal 蛋白質12.7g 脂質16.3g 塩分2.1g アレルギー物質 小麦・乳・卵	19日 中華飯 グレープゼリー 312kcal 蛋白質9.2g 脂質2.2g 塩分1.4g アレルギー物質 小麦・乳・えび
22日 アジの南部焼き 玉子焼き ひじき煮 りんご ごはん 276kcal 蛋白質10.9g 脂質5.2g 塩分1.0g アレルギー物質 小麦・卵	23日 豚肉の青しそソテー バターコーンコロッケ キャベツごま油炒め 黄桃缶 ごはん 314kcal 蛋白質11.5g 脂質9.1g 塩分1.0g アレルギー物質 小麦・乳	24日 白身魚の甘辛ソース・いんげん添え マカロニカレーソテー ほうれん草和え物 うずら豆 ゆかりごはん 366kcal 蛋白質9.9g 脂質8.9g 塩分1.7g アレルギー物質 小麦・乳	25日 クリームコロッケ・ハムスライス 肉団子 大根サラダ マンゴープリン ごはん 387kcal 蛋白質9.9g 脂質14.4g 塩分1.9g アレルギー物質 小麦・乳・卵	26日 麻婆飯 プリン 372kcal 蛋白質12.1g 脂質10.7g 塩分1.1g アレルギー物質 小麦・乳・卵
29日 <b>昭和の日</b> 	30日 サバのソース煮・花麩 焼売 玉葱ソテー わらび餅(きな粉) ごはん 291kcal 蛋白質11.9g 脂質6.3g 塩分1.7g アレルギー物質 小麦			食材の納入状況等により、献立が変更する場合があります。ご了承下さい。

※アレルギー表示が義務付けられている8品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ)を記載しております。