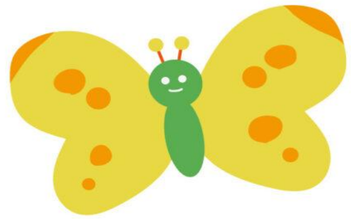
予 定 献 立 一 覧 表

ファミリーイン堀之内
令和 7年 3月30日 ～ 令和 7年 4月 6日 【 一般食 】

	3月30日(日)	3月31日(月)	4月 1日(火)	4月 2日(水)	4月 3日(木)	4月 4日(金)	4月 5日(土)	4月 6日(日)
朝	お粥 五目厚焼卵 磯和えﾎｳﾚﾝ草人参 ジョア	お粥 さんまの蒲焼 深川浸し ジョアﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰ	鮭ぞうすい おかか煮竹輪と蕗 煮浸し(ﾎｰﾚﾝ草) ジョア いちご 	お粥 かぶの炒め煮 胡瓜漬 ジョア 	お粥 がんもの含煮 お浸し(ﾎｳﾚﾝ草 ジョア ﾏｽｶｯﾄ	お粥 ｷｬﾍﾞﾂｿｰｾｰｼﾞ炒め ごま和え(ｲﾝｹﾞﾝ) ジョア ﾏｽｶｯﾄ 	お粥 生揚の含煮 煮浸し(青梗菜) ジョアﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰ	お粥 鰊の甘露煮 桜漬 ジョア いちご
昼	ご飯 味噌汁(ｴﾉｷ･ｵｸﾗ 鶏肉の梅焼き 筍と蕗のおかか煮 ｺﾞﾏ酢和え(白滝 果物（みかん缶） ********** コーヒーゼリー 紅茶・ｵﾘｺﾞ糖入	ご飯 味噌汁(麩・玉葱) 明太コロッケ ぜんまいの煮付 梅和え(胡瓜・ﾓﾔｼ 果物（白桃ﾀﾞｲｽ） ********** せんべい 紅茶・ｵﾘｺﾞ糖入	ご飯 なめこ汁 チキン南蛮 ﾎﾟﾃﾄのきんぴら 生姜酢和え 果物（みかん缶） ********** もみじまんじゅう 紅茶・ｵﾘｺﾞ糖入	・ クロワッサン コーンスープ ロールキャベツ 焼き玉葱のｻﾗﾀﾞ 果物（黄桃ﾀﾞｲｽ） ********** ﾘﾝｸﾞドーナツ 紅茶・ｵﾘｺﾞ糖入	ご飯 中華ｽｰﾌﾟ・白菜 青炒肉糸 焼き餃子 ナムル 果物（パイン缶） ********** 紅茶のｹｰｷ 紅茶・ｵﾘｺﾞ糖入	ご飯 なめこ汁 焼き魚の生姜あん 田舎煮(蓮根) 山葵和えｷｭｳﾘ笹蒲 果物（黄桃ﾀﾞｲｽ） ********** ミルクまんじゅう 紅茶・ｵﾘｺﾞ糖入	ご飯 清汁(半片・ｶｲﾜﾚ 鶏肉の味噌風味焼 煮っころがし 酢の物(柚子) 果物（パイン缶） ********** カスタードｹｰｷ 紅茶・ｵﾘｺﾞ糖入	・ チキンライス 卵とﾜｶﾒのスープ お子様ランチ ﾎｳﾚﾝ草のｻﾗﾀﾞ 果物（いちご） ********** ﾁｰｽﾞケーキ 紅茶・ｵﾘｺﾞ糖入
夕	・ スタ丼 味噌汁(豆腐・長葱 かぶの吉野煮 大根の松前漬	ご飯 味噌汁(茄子) ｽﾊﾟｲｼｰﾁｷﾝ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのｶﾆあん 卸和え(なめ茸)	ご飯 味噌汁(白菜・ｻﾔ 魚の柚香焼き ｲﾝｹﾞﾝの炒り煮 ｱｽﾊﾟﾗの辛しﾏﾖﾈｰｽ	ご飯 味噌汁(ｴﾉｷ青梗菜 かに玉 若竹煮 南瓜のツナソース	ご飯 味噌汁(麩・玉葱) 魚の塩焼き ツナ大根 梅わさ和え	ご飯 味噌汁(豆腐・ﾜｶﾒ マヨたまカツ 切干大根の煮付 長芋のなめ茸和え 	・ 麻婆豆腐丼 中華風ｺｰﾝｽｰﾌﾟ 春巻 果物（白桃ﾀﾞｲｽ）	ご飯 味噌汁(油揚・大根 魚の甘酢野菜あん きのこの当座煮 芽かぶとろろ
1日合計	kcal 1313 kcal 水分 667.6 g 蛋白質 59.8 g 脂質 33.5 g 食塩相当 8 g	kcal 1328 kcal 水分 580.9 g 蛋白質 52 g 脂質 26 g 食塩相当 7.9 g	kcal 1316 kcal 水分 562.2 g 蛋白質 57.1 g 脂質 26.7 g 食塩相当 8 g	kcal 1322 kcal 水分 761 g 蛋白質 52.8 g 脂質 40.3 g 食塩相当 7.9 g	kcal 1382 kcal 水分 534.5 g 蛋白質 60.2 g 脂質 36.5 g 食塩相当 8 g	kcal 1352 kcal 水分 498.9 g 蛋白質 52.6 g 脂質 26.9 g 食塩相当 7.9 g	kcal 1396 kcal 水分 551.3 g 蛋白質 53.1 g 脂質 30.7 g 食塩相当 6.9 g	kcal 1326 kcal 水分 509.2 g 蛋白質 54.8 g 脂質 34 g 食塩相 7.9 g
備考								