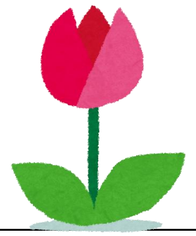
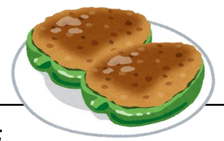
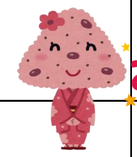
予 定 献 立 一 覧 表

ファミリーイン堀之内
令和 7年 4月27日 ～ 令和 7年 5月 4日　　【 一般食 】

	4月27日(日)	4月28日(月)	4月29日(火)	4月30日(水)	5月 1日(木)	5月 2日(金)	5月 3日(土)	5月 4日(日)
朝	鶏ぞうすい 切干大根の煮付 ﾓﾔｼのごま味噌和 ジョア ﾏｽｶｯﾄ	お粥 かぶの炒め煮 お浸し(菜の花) ジョアﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰ 	卵ぞうすい おかか煮竹輪と蕗 沢庵の切ごま和え ジョア いちご 	鮭ぞうすい ｷｬﾍﾞﾂそぼろ炒煮 ゆかり和え ジョアﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰ	お粥 竹輪の含煮 しば漬 ジョアﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰ 	かにぞうすい がんもの含煮 梅和え(ｷｬﾍﾞﾂ) ジョア	お粥 鶏ｼﾝｼﾞｮｳの煮物 しその実和え ジョアﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰ 	お粥 仙台麩の煮物 ごま和え(ｲﾝｹﾞﾝ) ジョア いちご
昼	ご飯 味噌汁(里芋･小葱 魚のﾁﾘｿｰｽ掛け 南瓜の小倉煮 ﾌﾚﾝﾁｻﾗﾀﾞ(ｷｬﾍﾞﾂ) 果物(白桃ﾀﾞｲｽ) ********** ワインゼリー 紅茶･ｵﾘｺﾞ糖入	ご飯 味噌汁(白菜･麩 ﾋﾟｰﾏﾝの肉詰 春雨の炒り煮 焼き玉葱のｻﾗﾀﾞ 果物 (黄桃ﾀﾞｲｽ) ********** クリームコンフェ 紅茶･ｵﾘｺﾞ糖入	ご飯 味噌汁(油揚･ﾓﾔｼ 鶏肉のカレー焼き きんぴら 辛し和えｷｬﾍﾞﾂﾜｶﾒ 果物 (みかん缶) ********** カステラ 紅茶･ｵﾘｺﾞ糖入	ご飯 味噌汁(かぶ) 豚肉の柳川風 揚茄子の生姜正油 梅和え(胡瓜･ﾓﾔｼ 果物(バナナ) ********** 大きな今川焼 紅茶･ｵﾘｺﾞ糖入 	･ 黒糖ロール 田舎風スープ マカロニグラタン フレッシュサラダ 果物 (黄桃ﾀﾞｲｽ) ********** ロールケーキ 紅茶･ｵﾘｺﾞ糖入	･ キムタクご飯 味噌汁(白菜･ｻﾔ 高野豆腐の含め煮 おくらの胡麻和え 果物 (みかん缶) ********** 赤しそｾﾞﾘｰ 紅茶･ｵﾘｺﾞ糖入	ご飯 味噌汁(茄子･ｼﾒｼﾞ チキン南蛮 かぶの吉野煮 辛し和え(ｱｽﾊﾟﾗ) 果物(白桃ﾀﾞｲｽ) ********** せんべい 紅茶･ｵﾘｺﾞ糖入	お赤飯 清汁(ｱｻﾘ･柚子) 天ぷら盛り合わせ 春野菜の炊き合せ 大根の松前和え 果物(キウイ) ********** ケーキ 紅茶･ｵﾘｺﾞ糖入
夕	･ 豚丼(災害用) 味噌汁(豆腐･長葱 沢庵	ご飯 味噌汁(ﾜｶﾒ･ｴﾉｷ) えびカツ ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのｶﾆあん ポテトサラダ	ご飯 味噌汁(里芋･小葱 擬製豆腐、焼き ツナ大根 昆布豆 ･ 昭和の日	ご飯 味噌汁(ﾜｶﾒ･玉葱) 魚の照焼 長芋のなめ茸和え ﾋﾟｰﾅﾂ和え(ｲﾝｹﾞﾝ)	ご飯 味噌汁(ｴﾉｷ･油揚 ｽﾊﾟｲｼｰﾁｷﾝ 筍のおかか煮 ﾌﾚﾝﾁｻﾗﾀﾞ(人参) 	ご飯 中華風ｺｰﾝｽｰﾌﾟ 焼き餃子 椎茸と揚の甘辛煮 中華風サラダ	ご飯 味噌汁(青梗菜) 肉豆腐 白滝のたらこ煮 芽かぶとろろ ･ ･ 憲法記念日	ご飯 清汁(半片･小葱) 魚の西京焼き ｾﾝﾏｲと油揚の煮付 青菜とホタテの酢物 ･ ･ みどりの日
1日合計	kcal 1442 kcal 水分 484 g 蛋白質 54.8 g 脂質 29.8 g 食塩相当: 7.9 g	kcal 1342 kcal 水分 632.8 g 蛋白質 53.9 g 脂質 29.1 g 食塩相当: 7.7 g	kcal 1317 kcal 水分 555.5 g 蛋白質 64.1 g 脂質 25.1 g 食塩相当: 8 g	kcal 1361 kcal 水分 570.1 g 蛋白質 58 g 脂質 23.5 g 食塩相当: 8 g	kcal 1297 kcal 水分 525.1 g 蛋白質 50.7 g 脂質 31.2 g 食塩相当: 7.4 g	kcal 1302 kcal 水分 513.7 g 蛋白質 50.4 g 脂質 28.6 g 食塩相当: 8 g	kcal 1300 kcal 水分 628 g 蛋白質 55 g 脂質 29 g 食塩相当: 8 g	kcal 1370 kcal 水分 641.5 g 蛋白質 66.8 g 脂質 28.7 g 食塩相当 7.6 g
備考								