4.23~5.1 朝食週間献立カレンダー

タイヘイ株式会社

日付	4月23日	4月24日	4月25日	4月26日	4月27日
曜日	(火)	(水)	(木)	(金)	(土)
	しそ入りしんじょ餡かけ	ソーセージステーキ	赤魚塩焼き	三角信田煮	鮭寄せ
	筍の金平	わかめとかにかまの柔らか煮	カリフラワーのクリーム煮	大豆トマト煮	ふきの煮物
朝	もずく	ほうれん草ツナ煮	切干大根としば漬の和え物	小松菜のしらす和え	茹で野菜のゆずみそがけ
食	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁
				, , , , , , , , , , , , , , , , , , , 	
栄	kcal/たんぱく質g/脂質g/炭水化物g/塩分g	kcal/たんぱく質g/脂質g/炭水化物g/塩分g	kcal/たんぱく質g/脂質g/炭水化物g/塩分g	kcal/たんぱく質g/脂質g/炭水化物g/塩分g	kcal/たんぱく質g/脂質g/炭水化物g/塩分g
養価	101Kcal/5.0g/3.4g/13.8g/1.9g	109Kcal/8.1g/5.3g/8.1g/2.8g	86Kcal/6.3g/2.8g/9.4g/1.9g	170Kcal/11.9g/7.3g/14.9g/1.9g	128Kcal/5.4g/5.5g/14.3g/1.8g
日付	4月28日	4月29日	4月30日	5月1日]
曜日	(日)	(月)	(火)	(水)	
	厚焼き玉子	ボイルウインナー	目玉焼き	香味しゅうまい	
	ビーフンと野菜の炒め煮風	高野豆腐煮	大根と鶏肉の和風あんかけ	春菊のだし和え	*
	ビーフンと野菜の炒め煮風 インゲンのカニカマ和え	高野豆腐煮 紫花豆	大根と鶏肉の和風あんかけ チンゲン菜の彩り生姜和え	春菊のだし和え 味付湯葉	* - *
	ビーフンと野菜の炒め煮風	高野豆腐煮	大根と鶏肉の和風あんかけ	春菊のだし和え	* - *
	ビーフンと野菜の炒め煮風 インゲンのカニカマ和え	高野豆腐煮 紫花豆	大根と鶏肉の和風あんかけ チンゲン菜の彩り生姜和え	春菊のだし和え 味付湯葉	* * *
	ビーフンと野菜の炒め煮風 インゲンのカニカマ和え みそ汁	高野豆腐煮 紫花豆 みそ汁	大根と鶏肉の和風あんかけ チンゲン菜の彩り生姜和え みそ汁	春菊のだし和え 味付湯葉 みそ汁	***
栄養	ビーフンと野菜の炒め煮風 インゲンのカニカマ和え みそ汁 kcal/たんぱく質g/脂質g/炭水化物g/塩分g	高野豆腐煮 紫花豆 みそ汁 kcal/ <i>t</i> =んぱく質g/脂質g/炭水化物g/塩分g	大根と 鶏肉の和風あんかけ チンゲン菜の彩り生姜和え みそ汁 kcal/たんぱく質g/脂質g/炭水化物g/塩分g	春菊のだし和え 味付湯葉 みそ汁 kcal/たんぱく質g/脂質g/炭水化物g/塩分g	
栄養価	ビーフンと野菜の炒め煮風 インゲンのカニカマ和え みそ汁	高野豆腐煮 紫花豆 みそ汁	大根と鶏肉の和風あんかけ チンゲン菜の彩り生姜和え みそ汁	春菊のだし和え 味付湯葉 みそ汁	((***********************************

※お米の栄養価は含まれておりません

4.23~5.1 昼食週間献立カレンダー

タイヘイ株式会社

日付	4月23日	4月24日	4月25日	4月26日	4月27日
曜日	(火)	(水)	(木)	(金)	(土)
昼食	十勝風豚皿 里芋の鶏そぼろあんかけ 白和え みそ汁	五穀ご飯 アジおろし煮 紅あずま甘露煮 カリフラワーおかか和え みそ汁	たぬきそば あさりとキャベツのだし煮 マンゴー杏仁	ポークカレー チンゲン菜とペンネのツナ和え フルーツ(黄桃缶) スープ	照り焼きチキン 焼き餃子 ほうれん草と玉子のソテー みそ汁
栄	kcal/たんぱく質g/脂質g/炭水化物g/塩分g	kcal/たんぱく質g/脂質g/炭水化物g/塩分g	kcal/たんぱく質g/脂質g/炭水化物g/塩分g	kcal/たんぱく質g/脂質g/炭水化物g/塩分g	kcal/たんぱく質g/脂質g/炭水化物g/塩分g
養 価	319Kcal/14.1g/19.6g/20.2g/3.4g	184Kcal/12.9g/2.9g/26.6g/1.5g	419Kcal/15.9g/5.1g/78.1g/4.6g	260Kcal/10.5g/9.9g/32.8g/4.0g	249Kcal/14.5g/10.7g/23.8g/2.7g
日付	4月28日	4月29日	4月30日	5月1日	
日付曜日	(日)	(月)	(火)	(水)	
				5月1日 (水) 肉みそ丼 さつま芋と豆のハニーマスタート・風味 フルーツ(洋なし缶) 中華スープ	***
曜日	(日) イワシ梅醤油煮 豆乳がんも煮 おくらとひじきの和え物	(月) 和風きのこあんかけハンバーグ 仙台麩と野菜の煮物 菜の花のピーナッツ和え	(火) 発芽玄米ご飯 白身魚の南蛮漬け おからと竹輪の炒り煮 とろろ	(水) 肉みそ丼 さつま芋と豆のハニーマスタート・風味 フルーツ(洋なし缶)	**************************************
曜日	(日) イワシ梅醤油煮 豆乳がんも煮 おくらとひじきの和え物 みそ汁	(月) 和風きのこあんかけハンバーグ 仙台麩と野菜の煮物 菜の花のピーナッツ和え みそ汁	(火) 発芽玄米ご飯 白身魚の南蛮漬け おからと竹輪の炒り煮 とろろ みそ汁	(水) 肉みそ丼 さつま芋と豆のハニーマスタート・風味 フルーツ(洋なし缶) 中華スープ	((****

※お米の栄養価は含まれておりません

4.23~5.1 夕食週間献立カレンダー

タイヘイ株式会社

日付	4月23日	4月24日	4月25日	4月26日	4月27日
曜日	(火)	(水)	(木)	(金)	(土)
	鮭の和風ピラフ	チキンカツ南蛮	ニシンごま味噌煮	チーズコロッケ	さば塩焼き
	チーズオムレツ	野菜入り炒り豆腐	ごぼうとさつま揚げの金平	ゼンマイの煮物	かぶと人参のスープ煮
タ	大根サラダ	チンゲン菜のナムル	かぼちゃサラダ	根菜和風サラダ	梅奴
食	コーンスープ	みそ汁	すまし汁	みそ汁	みそ汁
栄	kcal/たんぱく質g/脂質g/炭水化物g/塩分g	kcal/たんぱく質g/脂質g/炭水化物g/塩分g	kcal/たんぱく質g/脂質g/炭水化物g/塩分g	kcal/たんぱく質g/脂質g/炭水化物g/塩分g	kcal/たんぱく質g/脂質g/炭水化物g/塩分g
栄 養 価	206Kcal/11.5g/9.7g/18.4g/3.5g	334Kcal/11.8g/21.5g/24.4g/2.6g	258Kcal/10.7g/13.0g/23.4g/2.3g	335Kcal/9.0g/19.7g/31.8g/2.0g	288Kcal/19.4g/19.9g/8.7g/2.9g
曲	200NCal/ 11.5g/ 9.7g/ 16.4g/ 3.5g	334NCal/ 11.0g/ 21.3g/ 24.4g/ 2.0g	ZJoRCai/ 10.7g/ 13.0g/ 23.4g/ 2.3g	333NCal/ 9.Ug/ 13.7g/ 31.0g/ 2.Ug	Zooncai/ 19.4g/ 19.9g/ 6.7g/ 2.9g
日付	4月28日	4月29日	4月30日	5月1日	
日付曜日	(日)	(月)	(火)	(水)	
日付 曜日	(日) コーンチャーハン	(月) さわら西京焼き	(火) たまねぎと豚肉の甘辛煮	(水) ぶり照り揚げ	
田付 曜日	(日) コーンチャーハン 牛肉と野菜の中華炒め	(月) さわら西京焼き キャベツとグリル野菜のソテー	(火) たまねぎと豚肉の甘辛煮 小松菜のお浸し	(水) ぷり照り揚げ インゲンと豚肉の炒め風	*
曜日	(日) コーンチャーハン 牛肉と野菜の中華炒め フルーツ(キウイフルーツ)	(月) さわら西京焼き キャベツとグリル野菜のソテー スパゲティサラダ	(火) たまねぎと豚肉の甘辛煮 小松菜のお浸し じゃが芋のそぼろ煮	(水) ぶり照り揚げ インゲンと豚肉の炒め風 キャベツのごま和え	* - *
曜日	(日) コーンチャーハン 牛肉と野菜の中華炒め	(月) さわら西京焼き キャベツとグリル野菜のソテー	(火) たまねぎと豚肉の甘辛煮 小松菜のお浸し	(水) ぷり照り揚げ インゲンと豚肉の炒め風	* - *
曜日	(日) コーンチャーハン 牛肉と野菜の中華炒め フルーツ(キウイフルーツ)	(月) さわら西京焼き キャベツとグリル野菜のソテー スパゲティサラダ	(火) たまねぎと豚肉の甘辛煮 小松菜のお浸し じゃが芋のそぼろ煮	(水) ぶり照り揚げ インゲンと豚肉の炒め風 キャベツのごま和え	* - *
曜日	(日) コーンチャーハン 牛肉と野菜の中華炒め フルーツ(キウイフルーツ)	(月) さわら西京焼き キャベツとグリル野菜のソテー スパゲティサラダ	(火) たまねぎと豚肉の甘辛煮 小松菜のお浸し じゃが芋のそぼろ煮	(水) ぶり照り揚げ インゲンと豚肉の炒め風 キャベツのごま和え	* - *
曜日	(日) コーンチャーハン 牛肉と野菜の中華炒め フルーツ(キウイフルーツ)	(月) さわら西京焼き キャベツとグリル野菜のソテー スパゲティサラダ	(火) たまねぎと豚肉の甘辛煮 小松菜のお浸し じゃが芋のそぼろ煮	(水) ぶり照り揚げ インゲンと豚肉の炒め風 キャベツのごま和え	
日付曜日栄養価	(日) コーンチャーハン 牛肉と野菜の中華炒め フルーツ(キウイフルーツ) みそ汁	(月) さわら西京焼き キャベツとグリル野菜のソテー スパゲティサラダ かき玉汁	(火) たまねぎと豚肉の甘辛煮 小松菜のお浸し じゃが芋のそぼろ煮 みそ汁	(水) ぶり照り揚げ インゲンと豚肉の炒め風 キャベツのごま和え みそ汁	((***

※お米の栄養価は含まれておりません