



【献立表】



献立種類：B

期 間：2024/3/4～2024/3/8



| 曜日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | |
|------------------|--|--|--|---|---|---|
| 日 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | |
| 昼 食 内 容 | <p>■全粥210g 精白米(うるち米) 新玄</p> <p>■肉団子と野菜の煮物 チキンボール(1個16g) 大根 加工用 にんじん 加工用 いんげん 冷凍500g うずら卵(水煮缶詰)430g50個 みそ(白みそ)(箱入り) 三温糖 こいくちしょうゆ</p> <p>■さつまいもの煮物 さつまいも うすくちしょうゆ みりん</p> <p>■かき卵スープ 鶏卵 細ねぎ シャンタン うすくちしょうゆ 片栗粉</p> | <p>■全粥210g 精白米(うるち米) 新玄</p> <p>■ポトフ 若鶏肉 もも(皮無生) じゃがいも L にんじん 加工用 ブロッコリー コンソメ 800g うすくちしょうゆ 三温糖</p> <p>■チンゲン菜とツナの和え物 チンゲンサイ冷凍(カット)500g ツナフレーク500g/p こいくちしょうゆ きざみのり</p> <p>■パンプキンスープ かぼちゃペースト むきたまねぎ(1kg/P) 小麦粉 有塩バター コンソメ 800g 普通牛乳 水 パセリ</p> | <p>■全粥210g 精白米(うるち米) 新玄</p> <p>■クリームシチュー 若鶏肉 もも(皮無生) じゃがいも L むきたまねぎ(1kg/P) にんじん 加工用 油1.3Kg シチューの素(ホワイト) 牛乳(1リットル) コンソメ 800g</p> <p>■コールスローサラダ キャベツ 加工用 キュービックチーズ ノンオイルドレッシング フレンチクリーム</p> <p>■黄桃缶詰 黄桃缶詰 ダイス 2号</p> | <p>■全粥 110g 精白米(うるち米) 新玄</p> <p>■鯛にゆうめん そうめん(ゆで) ヒメダイ → 赤魚に変更 錦糸卵 花にんじん ほうれん草 冷 カット500g こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ みりん</p> <p>■炊き合わせ 絹あげ 西洋かぼちゃ オクラ こいくちしょうゆ 1.8% 三温糖</p> <p>■白桃缶詰 白桃ダイス缶 2号510g</p> | <p>■全粥210g 精白米(うるち米) 新玄</p> <p>■とり肉のみぞれ煮 若鶏肉 もも(皮無生) 片栗粉 大根(おろし) うすくちしょうゆ みりん みつば</p> <p>■かぼちゃの煮物 西洋かぼちゃ こいくちしょうゆ 三温糖</p> <p>■味噌汁 花麩 細ねぎ みそ(白みそ)(箱入り)</p> | |
| | | | |  | |  |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |