



南部療育センター

日	Cal	主食		副食		デザート		おやつ	
		メニュー	材料	メニュー	材料	メニュー	材料		
1 (金) 19 (火)	1日 509 19日 502	ごはん		魚の磯辺チーズフライ 新じゃがサラダ わかめスープ	★魚、酒、醤油、砂糖、生姜、にんにく 青のり、パルメザンチーズ、薄力粉、パン粉 キャノーラ油 ★ロースハム、グリーンボール、じゃがいも すし酢、砂糖、キャノーラ油 ★鶏もも肉、玉ねぎ、油揚げ、カットわかめ 鶏がらスープの素、薄口醤油、昆布、削り節	1日 クリーム ソーダ風ゼリー 19日 りんごゼリー		牛乳	
7 (木) 20 (水)	522	ごはん		ハンバーグ 切干大根サラダ 味噌汁	★豚ミンチ、牛ミンチ、玉ねぎ、パン粉 牛乳、卵、塩、こしょう、ケチャップ、砂糖 片栗粉、ウスターソース ★切干大根、胡瓜、人参、かつお節、すりごま 醤油、マヨドレ、砂糖、ごま油 ★じゃがいも、グリーンボール、玉ねぎ 合わせ味噌、昆布、削り節	パインゼリー		牛乳	
8 (金) 21 (木)	452	カレーライス	精白米、牛もも肉、玉ねぎ じゃがいも、人参、トマト缶 カレールウ、牛乳	ツナサラダ チキンスープ	★ツナ缶、グリーンボール、小松菜、コーン すし酢、砂糖、キャノーラ油 ★鶏もも肉、玉ねぎ、人参、ほうれん草 鶏がらスープの素、薄口醤油、昆布、削り節	ヨーグルト		りんご ジュース	
11 (月) 27 (水)	459	ごはん		唐揚げ ひじきサラダ 中華スープ	★鶏もも肉、酒、にんにく、生姜、醤油 みりん、片栗粉、キャノーラ油 ★ロースハム、ひじき、アスパラガス 人参、醤油、砂糖、すし酢 ★木綿豆腐、玉ねぎ、白菜、人参、ねぎ 昆布、削り節、鶏がらスープの素、薄口醤油	ぶどうゼリー		牛乳	
12 (火) 25 (月)	470	ごはん		魚の照り焼き 春雨サラダ すまし汁	★鮭、酒、みりん、醤油、砂糖、生姜 ★春雨、胡瓜、小松菜、人参、ごま油、砂糖 薄口醤油、すし酢 ★鶏もも肉、えのき茸、舞茸、ほうれん草 薄口醤油、昆布、削り節	チョコバナナ プリン		バナナ ネスレミロ 調整豆乳 生クリーム 粉ゼラチン 砂糖	牛乳
13 (水) 29 (金)	516	ごはん		つくね焼き きんぴらごぼう 味噌汁	★すり身、鶏ミンチ、高野豆腐、玉ねぎ 青しそ、卵、パン粉、酒、醤油、砂糖 みりん、片栗粉、キャノーラ油 ★ごぼう、人参、玉ねぎ、生姜、醤油、酒 みりん、砂糖、すりごま、ごま油 ★大根、白菜、人参、小松菜、合わせ味噌 昆布、削り節	豆乳ゼリー		調整豆乳 りんごジュース 粉ゼラチン 生クリーム 砂糖	牛乳
14 (木) 26 (火)	425	ごはん		肉じゃが 春キャベツの和え物 味噌汁	★牛もも肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参 グリーンピース、キャノーラ油、砂糖、醤油 みりん、酒 ★グリーンボール、人参、かつお節、薄口醤油 すりごま、ごま油 ★木綿豆腐、えのき茸、生椎茸、春菊、昆布 削り節、合わせ味噌	ももゼリー		牛乳	
15 (金) 28 (木)	492	ごはん		ポークビーンズ ポテトサラダ 豆乳スープ	★豚肉、大豆水煮、玉ねぎ、セロリ トマトピューレー、トマト缶、ケチャップ 白ワイン、塩、コンソメ、砂糖 ★じゃがいも、グリーンボール、人参 プロセスチーズ、マヨドレ、すし酢、砂糖 ★鶏もも肉、玉ねぎ、人参、ほうれん草 豆乳、昆布、削り節、薄口醤油	やわらか プリン		プリンの素 牛乳	牛乳
22 (金)	459	ごはん		麻婆豆腐 にんじんナムル 中華スープ	★鶏ミンチ、木綿豆腐、高野豆腐、玉ねぎ 干し椎茸、グリーンピース、生姜、にんにく 合わせ味噌、赤味噌、砂糖、酒、醤油、ごま油 片栗粉 ★小松菜、人参、もやし、胡瓜、すりごま 醤油、砂糖、すし酢、ごま油 ★鶏もも肉、玉ねぎ、人参、チンゲン菜 薄口醤油、鶏がらスープの素、昆布、削り節	バナナ		牛乳	

☆献立は材料の都合により変更する場合がございます