

現場：浮間舟渡園  
献立種類：常食



節分



献立表



	日 2	月 3	火 4	水 5	木 6	金 7	土 8
朝食	麦御飯 白菜と揚げの煮びたし 3色とろろ ゆず香り汁 白桃缶	御飯 さつま揚げ炒め煮 青梗菜のさっぱり和え 洋梨缶 ヨーグルト	御飯 厚揚げと野菜の煮物 納豆 味噌汁(春菊) フルーツカクテル缶	ゆかり御飯 小松菜としらすの煮物 茄子の和え物 りんご缶 牛乳	御飯 とろっと卵 かぶの柚子醤油和え パイン缶 牛乳	御飯 切干大根煮 ブロッコリー海苔和え みかん缶 牛乳	御飯 冬瓜とツナの煮物 ほうれん草の和え物 すまし汁(里芋) 黄桃缶
昼食	御飯 かじきのムニエル 味噌バターソース かぼちゃの含め煮 パイン缶 牛乳	恵方巻き とり天(天つゆ) つみれ汁 みかん	醤油ラーメン 焼き餃子 さつま芋サラダ 黄桃缶	食パン 彩り野菜のチキンマリネ もやし和風サラダ オニオンスープ 白桃缶	いなり寿司(3種) 薩摩芋と鶏肉の煮物 赤だし(なめこ) キウイフルーツ	赤飯 さば味噌煮 キャベツとカニのサラダ 梅昆布汁 フルーツカクテル缶	フレンチトースト ポークチャップ アスパラのマリネ りんご缶 牛乳
夕食	御飯 肉詰め焼き盛り合わせ 里芋とえびの煮物 大根のサラダ 茄子の漬け物	御飯 カレーの山椒焼き 森の幸ソテー アスパラサラダ たくあん漬	御飯 春雨と卵のさっぱり炒め かぶの中華風煮 のり佃煮 牛乳	御飯 豆腐の肉あんかけ れんこんきんぴら ミックスサラダ 鯛みそ	御飯 鮭の竜田揚げ 菜花の煮びたし セロリの浅漬 たまごふりかけ	御飯 すき焼き風煮 もやしソテー 胡瓜の酢の物 高菜漬	御飯 なめたま焼き 野菜旨煮 かぶの紅葉和え しば漬
デザート	ハーベストバタートースト	節分ボーロ	フルーチェいちご	洋梨とぶどう	抹茶ババロア	コーヒーゼリー	かっぱえびせん
栄養価	エネルギー 1642kcal 蛋白質 58.7g 脂質 35g 炭水化物 262g 食塩 5.3g	エネルギー 1645kcal 蛋白質 63.3g 脂質 34.6g 炭水化物 261.5g 食塩 6.3g	エネルギー 1646kcal 蛋白質 60.7g 脂質 38.5g 炭水化物 255.1g 食塩 6.9g	エネルギー 1641kcal 蛋白質 61.6g 脂質 36.9g 炭水化物 257.3g 食塩 6.5g	エネルギー 1640kcal 蛋白質 59.6g 脂質 35.9g 炭水化物 261.3g 食塩 6g	エネルギー 1626kcal 蛋白質 58.5g 脂質 38.1g 炭水化物 253.7g 食塩 6.1g	エネルギー 1638kcal 蛋白質 60.7g 脂質 44g 炭水化物 241.4g 食塩 6.9g

2月2日 節分って?

立春の前日のことを言い、昔は冬から春になるこの時期を一年の境目としていました。節分で食べられる「恵方巻き」は「福を巻き込む」という意味と、「縁を切らない」という意味を込めてその年の福の神様の方を向いて食べるようになります。今年の恵方は、西南西ですよ。

