	月	火	水	2021.04.01 木	2021.04.02 金	2021.04.03 土
昼食				魚のカレームニエル 黄17	鶏ひじきまぜご飯 黒16 味噌汁(人参・ほうれん草) ○ 高野豆腐のツナそぼろ 黒5 スティック野菜 ○	ごはん ポトフ し 中乳 果物
おやつ				どら焼き 米21 ちりめんじゃこ 〇	ビーフンスープ 黄53	ヨーグルト 〇
材料				*** *** *** *** *** *** *** **	30 5 5 5 1 0 1 0 8 0 15 15 0 30 5 5 5 1 0 1 0 8 0 15 15 0 30 10 20 0 25 20 0 10 20 0	の 対が 大ねぎ 大は 大は 大は 大は 大は 大は 大は 大は 大は 大は
備考						

	2021.04.05 月	2021.04.06 火	2021.04.07 水	2021.04.08 木	2021.04.09 金	2021.04.10 土
	悔おかかごはん ○	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	カレーライス
昼	味噌汁(白菜・えのき)	味噌汁(レタス・人参・豆腐) 〇	味噌汁(ブロッコリー・玉ねぎ・ごま) 〇	味噌汁(もずく・豆腐)	味噌汁(大根・玉ねぎ・わかめ) 〇	ヨーグルト 〇
		豆腐ハンバーグ 青2		豚じゃが 伊8	魚のゴマ味噌がけ ア27	牛乳
良		じゃが芋ベーコン 青16				果物
	キャベツの浅漬け さ34	いかなごの<ぎ煮 〇	かぼちゃと豆のサラダ 黄18	コーン納豆 黄1	果物	
お	玄米ぽん煎餅 ○	スティック野菜	みかんヨーグルト ○	焼塩せんべい	りんごのパウンドケーキ 白8	焼塩せんべい
や	果物	サラダチキン ○	37370= 3701	レーズン	プルーン	ちりめんじゃこ
Ċ				, , ,		
	米 45	•	米 45		米 45	
	鰹 節 1	0+000	0			★ カレールー 0
	梅干し 0	味噌 8 だし 0	味噌 8 だし 0	味噌 8	味噌 8 だし 0	じゃがいも 30 人参 25
	·····································	だし 0 レタス 15		,		
			フロジコウ 20 玉ねぎ 10		大阪 10 玉ねぎ 10	
材			上 100 100 100 100 100 100 100 100 100 10	()		
1	えのき 10			じゃがいも 30	0	
			魚 40	I	魚 40	ヨーグルト 100
料	魚 40		しょうが 1	玉ねぎ 10	米粉 2	砂糖 10
	酒 0	ひじき 2	味噌 5	豚肉 25	酒 みりん しょうが 0	
	塩麹 0	100	砂糖 3	酒 醤油 みりん 0	99 1/0 11	牛乳 150
	トマト 20		酒 2	砂糖 1	味噌 8	
	························· 0	00,00	みりん 1	だし 0	ごま 4	果物 20
	水煮大豆 30 醤油 0		カかめ 20	油 1 0		·····································
	■四 0 二ン二ク 1	【 しょうが 醤油 みりん 0 【 ······· 0	1000 20 ★ち<わ 10		人参 10	
	ー/ー/ 油 0.5	·			スター 10 豚肉 10	
	0			ごま 1	★ ブイヨン 0	ちりめんじゃこ 5
	キャベツ 30			醤油 だし 砂糖 0	トマトケチャップ 醤油 にんにく 0	0
	きゅうり 10		•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••	0	油 1	
	塩昆布 2	酒 醤油 みりん 0	かぼちゃ 30	3 —		'
	off O	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	00.000 0.000 0.000 0.000 0.000 0.000		果物 20	<u>'</u>
	••••••••••••••••••••••••••••••••••••••	しいかなごのくぎ煮 8 	ねりごま 3 醤油麹 0	醤油麹 0	······································	
	玄米 5 米 15	_	_/L/C	_ , _	┃ *小麦粉 15 ┃ オートミール 5	
	塩 0	スター23 ブロッコリー 20			- 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	
	•••••••		みかん缶 30		りんご 20	
	果物 20		オリゴ糖 1	0	豆乳 20	
	0	0	0	レーズン 10	油 3	1
		鶏肉 20			•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••	
		塩 0			プルーン 10)
\vdash					••••••••••••••••••	
備						
νĦ						
考						

	2021.04.12 月	2021.04.13	火	2021.04.14	水	2021.04.15	木	2021.04.16 金	2021.04.17 土
	赤しそふりかけごはん	こばん C			0	ごはん	0	ごはん ○	ごはん
昼	味噌汁(なす・玉ねぎ・わかめ) 〇	味噌汁(小松菜・人参・ごぼう) (白身魚と豆腐あんかけ 子)		0			味噌汁(もずく・えのき) 〇 魚の醬油麹焼き 〇	シチュー 〇 しらす
合	鶏肉のおろし煮 青3 蒸し豆じゃこ和え 〇	はつま芋の醤油きんぴら 菜		青梗菜の豚味噌炒め いんげんの塩麹ツナ和え		魚の煮つけ しらす入り粉ふき芋		魚の醬油麹焼き ○ 玉ねぎ人参じゃこ炒め 伊7	しらす 牛乳
R	ほうれん草おひたし	トクト			黄1	きゅうりスティック	0	*いちごミルク ★	果物
	31004030720			1979 (2)1111322	Α'			(1)	
	大学芋 白8		19	豆乳寒天	_	きな粉ヨーグルト	0	お誕生日ケーキ 白2	5 ヨーグルト 〇
やつ	レーズン	ちりめんじゃこ)	果物	\circ				
	米 4	数 米	45	**************************************	45	米	45		
			0	•••••	0	•••••	0	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	00
	••••••	味噌	8	味噌	8	味噌	8	味噌	8 玉ねぎ 40
	味噌		0	だし	0		0	,	0 人参 20
	, = 0	○	10	白菜	20		20		じゃがいも 30
**	なす 1! 玉ねぎ 1		15 10	ほんしめじ	10 0	玉ねぎ あおさ	10	えのきたけ 1	0 鶏肉 40 ★シチュールー 0
187	<u> </u>		0	チンゲンサイ	20	0)010	0		
	1973 49	_	40	豚肉	20	魚	40		0
料	鶏肉 30	豆腐	20	人参	10		0	••••	0
	_ 大根 20		10	玉ねぎ	15		0	たまねぎ 2	
	みりん	1 玉ねぎ	20	油	2	じゃがいも			
	選油 砂糖	1 人参 1 白菜	10 20	味噌 醤油 酒	8	しらす	8		5 牛乳 150
	がった だし 酒 (20	砂糖	2		0	酒 醤油 片栗粉 油	1 果物 20
) 片栗粉	1	しょうが	1	きゅうり	20	ごま	2
	蒸し大豆 20		0	•••••	0	醤油麹	0		_ 0 ヨーグルト 100
	ちりめんじゃこ :		1	いんげんまめ	20	••••••	0	V	
	オリーブオイル 塩 り	~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~	0	ツナ	10		80	牛乳 10	0
	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・) ····································	0 20	塩麹	0	きなこ オリゴ糖	2	オリゴ糖	2
	人参 100年 201 170年 20		20	納豆	20	4 リー格	0	豆乳	8
	もやし 10		1	塩蔵わかめ	10		O		5
	鰹節		1	醤油麹	0			ベーキングパウダー	Ö
1		••••••	0	ごま	2			りんごジュース	9
1	砂糖	1	30	= W	0			あぶら	6
	*************************************) ····································	0 30	豆乳 砂糖	100			甜菜糖 メープルシロップ	۷ ع
1	こうよい ひこう ごま		30	粉寒天	5 1			メーフルシロッフ ジャム	3
	メープルシロップ	1	2	ジャム	3			<i>Σ</i> γ Δ	ŏ
	油	1	0	•••••	0				
	•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••	5りめんじゃこ	5	果物	20				
\vdash	レーズン 1)	0	•••••	0				+
備									
, m									
考									
1									

	2021.04.19 月	2021.04.20 火	2021.04.21 水	2021.04.22 木	2021.04.23 金	2021.04.24 土
	無の照り焼き ア25 ひじきの煮物 給56 果物	カレー風味の温野菜 黒20 大豆の甘辛揚げ焼き 青13	ちぎり豆腐おかか炒め 黒13 トマトとわかめのサラダ ピ28	ブ リーと人参のごま和え 黄32 梅おかか納豆 黄1	大豆のカレー炒め ピ30 トマト 〇	ごはん ポトフ しらす 牛乳 果物
おやつ	お粥(しらす・梅おかか)	焼きおにぎり 〇 ちくわ 〇	ドライフルーツヨーグルト ○	大豆チーズ焼き 白17 きゅうりスティック ○	お誕生日ケーキ 白25	□ ヨーグルト ○
材料	# は、	は に に に に に に に に に に に に に	玉ねぎ 10 0 0 0 0 点が油 2 0 30 2 2 30 2 2 30 2 2 30 2 30 30 40 7 30 40 7 40 7 40 7 40 7 40 7	いもぎ 10 いもぎ 10 か 10 おわか	15 15 0 40 2 15 15 0 40 2 15 15 0 40 2 15 15 0 40 2 15 15 10 8 0 4 0 2 0 1 0 3 0 8 15 0 9 6 2 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 3 15 0 9 6 2 3 3 3 3 3 15 0 9 6 2	の 鶏肉 40 じゃが参 20 玉ねぎ 40 ★ブイヨン 0 油塩 0 しらす 10 牛乳 0 早物 20 ヨーグルト 100 砂糖 10
備考				四川 地 0		

	2021.04.26 月	2021.04.27 火	2021.04.28 水	2021.04.29 木	2021.04.30 金	土
食	無の昆布蒸し 子46 蒸し豆ベーコン 黄13 キャベツのかつお煮 子99	ソーセージコロコロソテー 黒8 ブロッニリー醤油麹胡麻和え 〇	ごはん 白菜きのこ春雨スープ 黒25 魚の塩麹焼き ○ 青のり粉ふき芋 ○ 果物		ごはん 味噌汁(大根・玉ねぎ・わかめ) ○ 魚のソテー味噌ソース ピ17 きんびらごぼう 給32 しらす海苔納豆 黄1	
しなお	バナナヨーグルト	ウインナーとトックの甘辛炒め 白13 ちりめんじゃこ 〇	寒天人参オレンジゼリー 白29 玄米おかき 〇		鯉のぽりホットケーキ 〇	
材料	米 45	の 味噌し 水松 で 水松 で 大 で 大 に 大 に 大 に 大 に 大 に 大 に 大 に 大 に	春豆だ 400 酒粉 塩いの65 果 人一寒砂 かき 250 100 100 100 100 100 100 100 100 100 1		45 0 8 0 15 10 1 0 40 8 3 0 2 2 0 10 0 2 1 0 30 2 10 0 2 1 0 30 2 10 0 3 5 0 45 0 8 0 15 10 1 0 40 8 3 0 2 2 0 10 0 2 1 0 30 2 10 30 5 0 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
備考						