

	4月1日(火)	4月2日(水)	4月3日(木)	4月4日(金)	4月5日(土)	4月6日(日)	4月7日(月)	4月8日(火)	4月9日(水)	4月10日(木)
今日は何 の日						誕生日会		春爛漫メニュー		
朝食	米飯160 g	米飯160 g	米飯160 g	米飯160 g	米飯160 g	パン(クリーム、チョコ)	米飯160 g	かに風味雑炊	米飯160 g	米飯160 g
	味噌汁(しめじ、ねぎ)	味噌汁(ほうれん草、なめこ)	味噌汁(小松菜、えのき)	味噌汁(大根、葉だいこん)	味噌汁(にら、なめこ)	野菜スープ	味噌汁(人参、かぶ)	がんもどきの煮物	 味噌汁(小松菜、しいたけ)	味噌汁(なめこ、わかめ)
	肉じゃが	豆腐とひき肉の炒め物	玉ねぎの含め煮	里芋の煮物	キャベツの炒め物	カリフラワーのカレー炒め	大豆と豚肉の炒り煮	ヨーグルト	大根の含め煮	かぶと蕗の煮物
	梅びしお	ゆずみそ	のり佃煮	たいみそ	のり佃煮	ヨーグルト	梅びしお		ゆずみそ	のり佃煮
	エネルギ- 423kcal 蛋白質 11.7g	エネルキ*- 431kcal 蛋白質 16.2g	エネルド - 370kcal 蛋白質 12.5g	エネルギ- 360kcal 蛋白質 7.7g	ゴルド - 390kcal 蛋白質 10.4g	エネルギ- 372kcal 蛋白質 12.1g	エネルギー 354kcal 蛋白質 12.1g	エネルド - 332kcal 蛋白質 12.7g	 エネルド - 338kca 蛋白質 8.5g	エネルギー 330kcal 蛋白質 8.2g
栄養価	脂質 5g 炭水化物 80.1g	脂質 10.3g 炭水化物 65.2g	脂質 3.5g 炭水化物 69.1g	脂質 1g 炭水化物 77.7g	脂質 8.2g 炭水化物 64.7g	脂質 12.9g 炭水化物 53.4g	脂質 4.2g 炭水化物 64.1g	脂質 4.9g 炭水化物 58.3g	脂質 1.2g 炭水化物 70.8g	脂質 1.5g 炭水化物 67.2g
							食塩 2.2g		食塩 1.7g	食塩 1.6g
	米飯160 g	米飯160 g	たまごあんかけうどん	クロワッサンとレース゛ンロール	米飯160 g	たけのこ御飯	ビーンズカレーライス		麦ご飯	米飯160 g
	味噌汁(人参、里芋)	そうめんすまし汁	ほうれん草の磯辺和え	オニオンスープ	味噌汁(豆腐、ねぎ)	麩のすまし汁	キャベツのホタテ風味和え	麩のすまし汁	味噌汁(揚げなす、麩)	そうめんすまし汁
昼食	鶏肉のさっぱり煮	赤魚の煮付け	りんごヨーグルト	黄金カレイムニエルバター醤油	鮭のゆうあん焼き	鶏肉の春色焼き	フルーツポンチ	かき揚げ 春	赤魚の一味焼き	松風焼き
	茄子の揚げ浸し	筍といんげんの味噌炒め		マカロニサラダ	南瓜の含め煮	菜の花のわさび和え		いちごババロア	金平ごぼう	小松菜の煮浸し
	チンゲン菜辛子和え	オクラのナメタケ和え		紅茶ゼリー	大根のポン酢和え	オレンジ			オクラのとろろ和え	ポテトサラダ
			エネルギー 305kcal 蛋白質 13.5g	エネルギ- 431kcal 蛋白質 21.1g	エネルキ - 482kcal 蛋白質 25.3g	エネルギ- 454kcal 蛋白質 22.4g	エネルキ - 539kcal 蛋白質 15.6g	エネルキ - 610kcal 蛋白質 21.8g	エネルキ - 520kcal 蛋白質 24.4g	エネルギー 593kcal 蛋白質 22.8g
栄養価	脂質 18.1g 炭水化物 72.4g	脂質 8.7g 炭水化物 72.1g	脂質 4.7g 炭水化物 52.3g	脂質 18.2g 炭水化物 44.2g	脂質 4.8g 炭水化物 79.7g	脂質 10.3g 炭水化物 69.1g	脂質 11.9g 炭水化物 90.9g	脂質 14.7g 炭水化物 95.5g	脂質 12.3g 炭水化物 75.9g	脂質 20.3g 炭水化物 76.2g
							食塩 2.8g		食塩 2.1g	食塩 1.9g
おやつ	•		人形焼き キャラメルどら焼き			桜ロールケーキ		スイスバウム ガトーレーズン		チーズババロアシュークリーム
		1 1 1 1 1	J		米飯160 g		米飯160 g	米飯160 g	米飯160 g	米飯160 g
	味噌汁(カブ、大根葉)	l	味噌汁(しめじ、キャベツ)			味噌汁(しめじ、チンゲン菜)	1			味噌汁(チンゲン菜、えのき)
夕食	はんぺんの卵とじ					豚のしょうが焼き			肉野菜炒め	豆腐の海老あんかけ
	きゅうりとツナの和え物	l	切り干し大根の金平		ほうれん草のカッテージチーズ和え		ブロッコリーと鶏胸肉のサラダ		ブロッコリーとカニかまの和え物	春雨サラダ
	つぼ漬け	ザーサイ	ひきわり納豆	しその実漬け	さくら漬け	きゅうり漬け	金時豆	ごま昆布	しば漬け	赤かっぱ漬け
	_	_	다셔'- 480kcal 蛋白質 26.5g	_	_		_		· ·	1
栄養価	脂質 10.5g 炭水化物 71.8g	脂質 11.4g 炭水化物 66.6g			脂質 8.5g 炭水化物 71.4g	脂質 9.5g 炭水化物 92.2g	脂質 9.1g 炭水化物 68.8g	脂質 14.4g 炭水化物 77.5g	脂質 14.6g 炭水化物 68.9g	1
	食塩 2.6g	食塩 1.9g	食塩 3g	食塩 2g	食塩 2.7g	食塩 2g	食塩 1.8g	食塩 2.8g	食塩 2.8g	食塩 2g
合計			I							エネルギ- 1353kcal 蛋白質 50.8g
						l				脂質 26.2g 炭水化物 216.6g
	食塩 6.7g	食塩 5.7g	食塩 7.2g	食塩 5.7g	食塩 6.2g	食塩 6g	食塩 6.8g	食塩 6.8g	食塩 6.6g	食塩 5.5g

~4月8日は花まつりです~

※都合により変更する場合がありますので、ご了承ください。

「花まつり」とは、お釈迦様の誕生を祝う仏教行事の1つです。

花まつりでは、花御堂を設え生まれた瞬間のお釈迦様を模した「誕生仏」の像を置き、その像に甘茶をかけてお祝いします。 8日は春爛漫メニューとし、「さくら寿司」と「春のかき揚げ」です。

かき揚げは旬のそらまめを使用し厨房でカリッと揚げてご用意いたします。

団万月だより かぎくぼ紫苑 2025年4月

	4月11日(金)	4月12日(土)	4月13日(日)	4月14日(月)	4月15日(火)	4月16日(水)	4月17日(木)	4月18日(金)	4月19日(土)	4月20日(日)
今日は何							喫茶1・2階			
朝食	米飯160 g	米飯160 g	食パン りんご	米飯160 g	米飯160 g	米飯160 g	中華粥	米飯160 g	米飯160 g	パン(こしあん、白あん)
	味噌汁(しめじ、白菜)	味噌汁(もやし、里芋)	キャベツとベーコンのスープ	味噌汁(たまねぎ、しいたけ)	味噌汁(わかめ、かぶ)	味噌汁(なめこ、ねぎ)	鶏団子の煮物	味噌汁(厚揚げ、ほうれん草)	味噌汁(小松菜、えのき)	玉ねぎとベーコンのスープ
	キャベツとエビのソテー	白菜と豚バラのさっと煮	アンサンブルエッグ	がんもどきの煮物	炒り豆腐	里芋の旨煮	ヨーグルト	厚焼き玉子	大根と油揚げの含め煮	ほうれん草ソテー
	梅びしお	たいみそ	ヨーグルト	ゆずみそ	梅びしお	のり佃煮		梅びしお	たいみそ	ヨーグルト
	-		_	1	-	_		_	1	エネルキ'- 389kcal 蛋白質 14.2g
栄養価	脂質 4.1g 炭水化物 65g	脂質 10.3g 炭水化物 68.3g	脂質 12.6g 炭水化物 56.5g	脂質 4.6g 炭水化物 71.2g	脂質 7.4g 炭水化物 66.5g	脂質 1.1g 炭水化物 75.6g	脂質 6.3g 炭水化物 54.6g	脂質 9.6g 炭水化物 65.9g	脂質 4.4g 炭水化物 69g	脂質 9.4g 炭水化物 62.7g
				食塩 1.6g	食塩 2.5g		食塩 1.8g	食塩 2.2g	食塩 1.2g	食塩 1.9g
	ソースカツ丼	イギリストースト風	豚丼	米飯160 g	米飯160 g	スパゲティーミートソース	米飯160 g	オレンジデニッシュと黒糖ロール	あんかけラーメン	米飯160 g
	カブと生姜のスープ	I	味噌汁(豆腐、三つ葉)			1	麩のすまし汁	豆乳シチュー	蒸し餃子	芋っこのお吸いもん
昼食	わけぎとあさりの和え物	ロールキャベツのトマト煮	さつま芋のバター煮	エビカツ	白身魚のマヨネーズ焼き	ミルクティー風ムース	アジの蒸しみそかけ	キャベツの和え物ホタテ風味	フルーツ杏仁	赤魚の粕漬
		牛乳プリン	いんげんおかかマヨ和え	ほうれん草と鶏ムネ肉の磯辺和え	もやしソテー		菜の花の煮浸し	コーヒーゼリー		ごぼうしぐれ煮
				りんごゼリー	ほうれん草コーン和え		南瓜のカテージチーズサラダ	•		小松菜のピーナツ和え
\\\\\	エネルギ- 551kcal 蛋白質 22.3g	エネルギー 321kcal 蛋白質 16.7g	다마 - 611kcal 蛋白質 20.8g	エネルギ- 571kcal 蛋白質 19.3g	エネルド - 482kcal 蛋白質 22.9g	エネルギー 392kcal 蛋白質 16.7g	エネルキ - 556kcal 蛋白質 25.8g	エネルギー 546kcal 蛋白質 22.7g	다하 - 445kcal 蛋白質 22.9g	エネルギー 523kcal 蛋白質 26.5g
栄養価	脂質 19g 炭水化物 68.2g	脂質 9.9g 炭水化物 42.6g	脂質 17.5g 炭水化物 89.1g	脂質 13.9g 炭水化物 90.6g			脂質 13.3g 炭水化物 79.1g	脂質 24.2g 炭水化物 60.7g	脂質 7.9g 炭水化物 67.3g	脂質 9.9g 炭水化物 79g
							食塩 2.3g		食塩 2.5g	食塩 2.2g
おやつ	やわらか団子	チョコパイ	白こしあんまんじゅう			雪の宿 塩ようかん			栗カステラまんじゅう	
	• • • •	I =		チキンカレーライス		1 * * * *	米飯160 g	麦ご飯	米飯160 g	米飯160 g
		l · · · ·		コールスローサラダ		あさりの味噌汁(アサリ、葉ねぎ)		味噌汁(南瓜、ねぎ)	1	味噌汁(油揚げ、えのき)
夕食			赤魚のゆず味噌焼き	みかん缶			豚ニラ炒め		I	塩肉じゃが
	ほうれん草のナメタケ和え		ひじきの煮物						1	大根とカニかまのサラダ
		ザーサイ	きゅうり漬け		たくあん漬け	きゅうり漬け	うぐいす豆		昆布豆	さくら漬け
** **		1	_	1		1	1	1	1	エネルギ - 569kcal 蛋白質 22.7g
栄養価		脂質 10.7g 炭水化物 71.1g	脂質 5.1g 炭水化物 68g				1		1	脂質 15.7g 炭水化物 80.9g
	食塩 3.3g	食塩 2.7g			食塩 2.5g		食塩 1.6g		食塩 3g	食塩 2.4g
A = 1		l					1			エネルキ - 1481kcal 蛋白質 63.4g
							1			指質 35g 炭水化物 222.6g
	食塩 6.7g	食塩 6.3g	食塩 6g	食塩 6.6g	食塩 6.9g	食塩 6.4g	食塩 5.7g	食塩 6.7g	食塩 6.7g	食塩 6.5g

※都合により変更する場合がありますので、ご了承ください。

~4月20日はイースターです~

イースターとは、キリスト教における重要な祝祭日の1つであり、イエス・キリストの復活を祝う日です。復活祭とも呼ばれ、キリストが死後3日目に復活したという出来事を記念していまう。イースターが日曜日にされているのは復活が日曜日に起こったとされているためです。20日のおやつはイースターにちなみ、「イースターひよこ」というお饅頭です。

	4月21日(月)	4月22日(火)	4月23日(水)	4月24日(木)	4月25日(金)	4月26日(土)	4月27日(日)	4月28日(月)	4月29日(火)	4月30日(水)
	4万乙十口(万)	4万22日(人)	4万20日(水)	4万24日(水)	4万20日(並)	4/7/2011(1)	4/32/0(0)	4/12/01///	4/7/2/3/1/(X/	4万00日(水)
今日は何 の日			喫茶3階							
朝食	米飯160 g	米飯160 g	米飯160 g	米飯160 g	米飯160 g	米飯160 g	食パン いちご	米飯160 g	米飯160 g	青菜粥
	味噌汁(かぶ、ほうれん草)	味噌汁(もやし、ニラ)	味噌汁(油揚げ、キャベツ)	味噌汁(わかめ、たまねぎ)	味噌汁(大根、ほうれん草)	味噌汁(里芋、小松菜)	ポトフ	味噌汁(白菜、えのき)	味噌汁(チンゲン菜、油揚げ)	じゃが芋のそぼろ煮
+/1120	豆腐ときのこのバター醤油炒め	白菜とハムのさっと煮	大根のこってり煮	がんもどきの煮	いんげんの金平	信田巻煮	オムレツ	高野豆腐の含め煮	玉ねぎの含め煮	ヨーグルト
	ゆずみそ	梅びしお	のり佃煮	たいみそ	ゆずみそ	のり佃煮	ヨーグルト	ゆずみそ	ゆずみそ	
	エネルギー 425kcal 蛋白質 16.2g	エネルギー 345kcal 蛋白質 9.4g	エネルギー 422kcal 蛋白質 10.4g	エネルギ- 363kcal 蛋白質 9.9g	エネルギー 360kcal 蛋白質 8.8g	エネルキ - 387kcal 蛋白質 10.7g	: エネルギ- 367kcal 蛋白質 13.5g	エネルギー 361kcal 蛋白質 11.4g	エネルギー 396kcal 蛋白質 13.6g	エネルギ- 367kcal 蛋白質 13g
栄養価	脂質 9.7g 炭水化物 64.9g	脂質 2.7g 炭水化物 69.7g	脂質 10.6g 炭水化物 65.6g	脂質 4.9g 炭水化物 67.9g	脂質 4.4g 炭水化物 68.4g	脂質 4.6g 炭水化物 71.4g	脂質 7.8g 炭水化物 60.8g	脂質 3.7g 炭水化物 68.2g	脂質 5.3g 炭水化物 71.1g	脂質 5g 炭水化物 65.6g
	_	_		食塩 1.8g	食塩 1.5g	食塩 2g		食塩 1.3g	食塩 1.3g	食塩 1.3g
		コーンピラフ	• • • •	ビビンバ丼	米飯160 g	メロンパンとミルクロール	米飯160 g	米飯160 g	スパゲティーナポリタン	米飯160 g
		·		_ =			味噌汁(麩、三つ葉)			麩のすまし汁
			サバの香り味噌焼き		l -	パンプキンサラダ			ハンバーグ	赤魚のピリ辛たいみそ焼き
			ほうれん草のお浸し	メロンムース	さつま芋のはちみつ煮	紅茶豆乳プリン	ひじきの5品目サラダ	1	コーヒーゼリー	キャベツ塩昆布和え
	マンゴー缶	牛乳プリン ブルーベリー	りんご缶		いんげんとコーンのサラダ		みかん缶	菜の花の辛子和え		ぶどうムース
	エネルギ- 478kcal 蛋白質 15.3g	エネルキ゛- 591kcal 蛋白質 20.1g	エネルキ - 572kcal 蛋白質 20.9g	エネルギ- 563kcal 蛋白質 20.3g	エネルギ- 623kcal 蛋白質 21.3g	エネルキ - 579kcal 蛋白質 16.3g	エネルギー 556kcal 蛋白質 23.9g	エネルキ - 532kcal 蛋白質 16.4g	エネルギー 526kcal 蛋白質 20.4g	エネルギー 416kcal 蛋白質 19.6g
栄養価	脂質 8.1g 炭水化物 82.7g						1	1		脂質 3.6g 炭水化物 73g
		食塩 2.3g			食塩 2.1g	食塩 2.7g	食塩 1.9g	食塩 2g	食塩 2.6g	食塩 1.4g
おやつ	初雁	カスタードケーキ		リングドーナツ ロールケーキ		おたのしみ	おたのしみ	<u>ヨーグルトケーキ</u>	桜餅風生菓子	ホットケーキ
				米飯160 g	米飯160 g	米飯160 g	米飯160 g	米飯160 g	米飯160 g	麦ご飯
	あさりとアスパラのスープ			味噌汁(じゃがいも、しいたけ)				1		あさりの味噌汁(アサリ、ホウレンソウ)
	チキンソテー 玉ねぎソース				豚肉ルー醤油焼き	白身魚の酒蒸し	鶏肉の梅風味蒸		豚肉の中華風みそ煮	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
			菜の花と小海老の和え物				オクラのおろし和え	1		南瓜の含め煮
	昆布佃煮	しば漬け		赤かっぱ漬け	しその実漬け	高菜炒め	たくあん漬け	さくら漬け	マンゴー缶	しその実漬け
/	-	_	エネルキ - 526kcal 蛋白質 24.4g	_		1	1	_	1	_
			脂質 13g 炭水化物 76.1g				1			
		食塩 2.5g		食塩 1.8g	食塩 2.4g	食塩 2.1g	食塩 2.6g	食塩 2.3g	食塩 1.9g	食塩 2.5g
合計			다셔'- 1520kcal 蛋白質 55.7g				1			
	·		脂質 43.7g 炭水化物 214.4g				1			
	食塩 5.6g	食塩 6.6g	食塩 5.9g	食塩 5.8g	食塩 6g	食塩 6.8g	食塩 6.8g	_{食塩 5.6g} する場合があります	食塩 5.8g	食塩 5.2g

※都合により変更する場合がありますので、ご了承ください。

~4月29日は昭和の日です~

「昭和の日」は、内閣府が定めた国民の祝日の1つで、

『激動の日々を経て復興を遂げた昭和の時代を顧み、国の将来に思いをいたす』と記されています。 大きく変動した昭和を振り返り、現在の平和な日々があることから 昭和に思いを馳せ、今日の生活に感謝をしようという意味があるとされています。 4月29日はもともと昭和天皇の誕生日でしたが、昭和天皇が自然を愛していたことから、 「みどりの日」へ変わり、2007年祝日法が改正され4月29日を「昭和の日」、5月4日を「みどりの日」としました。