４　月 献 立 表

2026年 4月

日	朝食	昼食	夕食	栄養価
29 (水)	米飯 ウインナーソテー ポテトクリーム かき玉スープ 牛乳	あんかけ焼きそば（春やさい） 海老シューマイ 卵中華スープ いちご豆乳	もち麦ご飯 ふりかけ ピーマンの肉詰め なめこ豆腐 キャベツみそ汁	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1871 kcal 蛋白質 84.2 g 脂質 49.0 g 食塩 7.2 g
	ｴﾈﾙｷﾞｰ 583 kcal 蛋白質 21.3 g 脂質 13.4 g　食塩 2.5 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 675 kcal 蛋白質 36.9 g 脂質 20.7 g　食塩 2.0 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 613 kcal 蛋白質 26.0 g 脂質 14.9 g　食塩 2.7 g	
30 (木)	米飯 オムレツ＆ひじき みそ汁（玉葱） 牛乳	もち麦ご飯 とり麹味噌焼き さつまいものレモン煮 ほうれん草のごまマヨ 菜の花汁 ドーナツ	もち麦ご飯 ふりかけ 揚げ白身魚 春人参のあんかけ 切干しの煮物 みそ汁	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1936 kcal 蛋白質 81.3 g 脂質 53.2 g 食塩 7.6 g
	ｴﾈﾙｷﾞｰ 574 kcal 蛋白質 20.9 g 脂質 14.1 g　食塩 2.5 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 727 kcal 蛋白質 32.5 g 脂質 19.8 g　食塩 2.2 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 635 kcal 蛋白質 27.9 g 脂質 19.3 g　食塩 2.9 g	

短期入所を利用される皆様，ご家族様へ

提供される給食は，調布市知的障害者援護施設なごみにお住まいの
入所ご利用者の必要とされる栄養量を基準にバランス設計をしています

一日における目標提供量は

エネルギー量　１９００Kcal
タンパク質　８０g
脂質　５３g

を基準として提供しています

給食では、学校給食では提供のない
そば、各種ナッツ、キウイフルーツなどの提供があります
ご家庭で食べたことのない食品があればお申し出ください
食物アレルギーの新規発症や，アレルギー症状の変化についても
施設長、こもれび職員、看護師、なごみ管理栄養士等
お近くのどの職員へもお声をおかけください