


デイ 予定献立表


		令和06年02月25日(日)	令和06年02月26日(月)	令和06年02月27日(火)	令和06年02月28日(水)	令和06年02月29日(木)	令和06年03月01日(金)	令和06年03月02日(土)						
昼	 	ごはん	ごはん	ビビンバ丼	ごはん	おかめそば	菱餅風ひなまつりごはん	ごはん						
		金目鯛の香味だれ	金目鯛の香味だれ	いんげんの和え物	豚肉のしぐれ煮	貝)	鶏肉の菜種焼き	豚肉の香味焼き						
		B:鶏肉のタルタル焼き	B:鶏肉のタルタル焼き	杏仁豆腐	B:白身魚のタルタル焼き	かに焼売	菜の花の酢味噌和え	B:めばるのバター醤油蒸し						
		ブロッコリーのごまよごし	ブロッコリーのごまよごし	中華スープ(キャベツ・若布)	あさりと青梗菜の炒め物	なすの和え物	桃のムース	ごぼうの炒り煮						
		フルーツ缶(みかん)	フルーツ缶(みかん)		フルーツ缶(マンゴー)	ぶどうゼリー	お吸い物(うすまき麩・貝割れ)	フルーツ缶(りんご)						
みそ汁(白菜・えのき)	みそ汁(白菜・えのき)		みそ汁(かぶ・かぶ葉)			みそ汁(卵・貝割れ)								
15時		ヨーグルトババロア	ヨーグルトババロア	チョコクレープ	マスカットゼリー	いちごムース	練りきり	抹茶ワッフル						
		牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	ココア	緑茶	牛乳						
栄養量	I補給 -	kcal	I補給 -	557kcal	I補給 -	646kcal	I補給 -	579kcal	I補給 -	601kcal	I補給 -	488kcal	I補給 -	694kcal
	蛋白質	g	蛋白質	29.3g	蛋白質	31.7g	蛋白質	24.3g	蛋白質	20g	蛋白質	22.9g	蛋白質	26.4g
	脂質	g	脂質	13.1g	脂質	20.8g	脂質	17.2g	脂質	19.2g	脂質	12.9g	脂質	29.2g
	炭水化物	g	炭水化物	84.4g	炭水化物	88.2g	炭水化物	85.5g	炭水化物	86.5g	炭水化物	75.1g	炭水化物	84.7g
	食塩相当	g	食塩相当	3.4g	食塩相当	3.7g	食塩相当	2.3g	食塩相当	2.7g	食塩相当	2.6g	食塩相当	2.3g
軟菜食		ごはん	ごはん	ビビンバ丼	ごはん	おかめそば	菱餅風ひなまつりごはん	ごはん						
		金目鯛の香味だれ	金目鯛の香味だれ	いんげんの和え物	豚肉のしぐれ煮	貝)	鶏肉の菜種焼き	豚肉の香味焼き						
		ブロッコリーのごまよごし	ブロッコリーのごまよごし	杏仁豆腐	青梗菜の炒め物	かに焼売	菜の花の酢味噌和え	冬瓜の炒り煮						
		フルーツ缶(みかん)	フルーツ缶(みかん)	中華スープ(キャベツ・若布)	フルーツ缶(マンゴー)	なすの和え物	桃のムース	フルーツ缶(りんご)						
		みそ汁(白菜・えのき)	みそ汁(白菜・えのき)		みそ汁(かぶ・かぶ葉)	ぶどうゼリー	お吸い物(うすまき麩・貝割れ)	みそ汁(卵・貝割れ)						
ソフト食		全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥						
		赤魚のムニエル	赤魚のムニエル	ビビンバ風	豚肉のしぐれ煮	白身魚の煮付け	鶏肉のゴマだれがけ	豚肉の香味ソースかけ						
		ブロッコリーの和え物	ブロッコリーの和え物	いんげんのごま和え	きゅうりの和え物	なすの和え物	ほうれん草の酢味噌和え	じゃが芋の煮物						
		のり佃煮	のり佃煮	うめびしお	のり佃煮	うめびしお	のり佃煮	うめびしお						
		青りんごゼリー	青りんごゼリー	杏仁豆腐	パインゼリー	ぶどうゼリー	桃のムース	青りんごゼリー						
みそ汁	みそ汁	中華スープ	みそ汁	みそ汁	お吸い物	みそ汁								

※牛乳はたんぱく質強化の牛乳(乳飲料)です。 ※材料仕入の都合により多少メニューが変更されることがありますので、あらかじめご了承ください。