

デイ 予定献立表

	令和06年03月10日(日)	令和06年03月11日(月)	令和06年03月12日(火)	令和06年03月13日(水)	令和06年03月14日(木)	令和06年03月15日(金)	令和06年03月16日(土)
昼		ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	きのこバター牛丼	ごはん
		回鍋肉	さばの味噌煮	バサのカレー風味焼き	チキンピカタ	ツナと白菜のサラダ	豚肉と野菜のウスター炒め
		B:赤魚の葱みそ焼き	B:エビフライ	B:塩豚カルピ	B:ぶりのマサド マネズ 焼き	季節の果物(紅ほっぺ)	B:赤魚の葱みそ焼き
		かに焼売	れんこんきんぴら	カリフラワーの甘酢漬け	マカロニサラダ	お吸物(春菊・長葱)	なすの和え物
		フルーツ缶(黄桃)	フルーツ缶(マンゴー)	フルーツ缶(りんご)	フルーツ缶(洋梨)		フルーツ缶(洋梨)
	中華かき玉汁	お吸物(素麺・大根葉)	みそ汁(青菜・うずまさ麩)	コンソメスープ(玉ねぎ)		中華スープ(椎茸・小松菜)	
15時		黒糖饅頭	いちごババロア	抹茶ゼリー	きなこミルクムース	チョコケーキ	ストロベリーケーキ
		牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	紅茶	紅茶
栄養量	I補料 - kcal	I補料 - 702kcal	I補料 - 622kcal	I補料 - 528kcal	I補料 - 590kcal	I補料 - 640kcal	I補料 - 653kcal
	蛋白質 g	蛋白質 26.5g	蛋白質 27.9g	蛋白質 24.5g	蛋白質 25.1g	蛋白質 28.9g	蛋白質 17.3g
	脂質 g	脂質 25.2g	脂質 17.7g	脂質 9.2g	脂質 16.7g	脂質 28.4g	脂質 30g
	炭水化物 g	炭水化物 96.4g	炭水化物 94.5g	炭水化物 89.6g	炭水化物 89.2g	炭水化物 74.5g	炭水化物 83.1g
	食塩相当 g	食塩相当 2.7g	食塩相当 2.6g	食塩相当 1.8g	食塩相当 1.8g	食塩相当 2.1g	食塩相当 2.2g
軟菜食		ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	バター牛丼	ごはん
		回鍋肉	さばの味噌煮	バサのカレー風味焼き	チキンピカタ	ツナと白菜のサラダ	豚肉と野菜のウスター炒め
		かに焼売	大根きんぴら	カリフラワーの甘酢漬け	マカロニサラダ	季節の果物(紅ほっぺ)	なすの和え物
		フルーツ缶(黄桃)	フルーツ缶(マンゴー)	フルーツ缶(りんご)	フルーツ缶(洋梨)	お吸物(春菊・長葱)	フルーツ缶(洋梨)
		中華かき玉汁	お吸物(素麺・大根葉)	みそ汁(青菜・うずまさ麩)	コンソメスープ(玉ねぎ)		中華スープ(椎茸・小松菜)
ソフト食		全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥
		回鍋肉	さばの味噌煮	さばのみりん焼き	チキンピカタ	牛肉のバター炒め	豚肉と野菜のウスター炒め
		焼売	金平ごぼう	ブロッコリーの甘酢漬け	ポテトサラダ	白菜のサラダ	なすの和え物
		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
		ピーチゼリー	パインゼリー	青りんごゼリー	パインゼリー	いちごゼリー	青りんごゼリー
		中華スープ	お吸物	みそ汁	コンソメスープ	お吸物	中華スープ

※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、あらかじめご了承下さい。