

デイ 予定献立表

	令和06年03月03日(日)	令和06年03月04日(月)	令和06年03月05日(火)	令和06年03月06日(水)	令和06年03月07日(木)	令和06年03月08日(金)	令和06年03月09日(土)							
昼		ごはん	高菜チャーハン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん							
		銀だらの甘辛煮	焼き餃子	白身魚の西京焼き	肉団子の酢豚風炒め	ぶりの漬け焼き	豚肉のにんにく醤油炒め							
		B：牛皿	棒棒鶏	B：鶏肉のオイル入り焼き	B：白身魚の野菜あんかけ	B：ハンバーグ	B：バサの香草パン粉焼き							
		白菜の煮浸し	フルーツ缶（マンゴー）	かぶとつみれの炊き合わせ	かぼちゃの甘煮	春菊の錦糸和え	かぼちゃの甘煮							
		フルーツ缶（洋梨）	コンソメスープ(もやし・人参)	フルーツ缶(黄桃)	フルーツ缶（マンゴー）	フルーツ缶（洋梨）	フルーツ缶（マンゴー）							
		みそ汁(卵・葱)		お吸い物(若布・三つ葉)	中華スープ（春雨・貝割れ）	みそ汁(若布・葱)	みそ汁(うすまき麩・ほうれん草)							
15時		ぶどうゼリー	やわらかおかき(のり塩)	レモンケーキ	バニラババロア	プリンムース	かすてら饅頭							
		牛乳	牛乳	抹茶オレ	牛乳	牛乳	牛乳							
栄養量	I補料 -	kcal	I補料 -	569kcal	I補料 -	556kcal	I補料 -	482kcal	I補料 -	663kcal	I補料 -	586kcal	I補料 -	675kcal
	蛋白質	g	蛋白質	23.8g	蛋白質	23.3g	蛋白質	24.7g	蛋白質	22g	蛋白質	28.2g	蛋白質	26.7g
	脂質	g	脂質	17.8g	脂質	15.3g	脂質	6.6g	脂質	16.5g	脂質	19.2g	脂質	20.8g
	炭水化物	g	炭水化物	82g	炭水化物	82.7g	炭水化物	82.3g	炭水化物	112.1g	炭水化物	82.2g	炭水化物	99.9g
	食塩相当	g	食塩相当	2.3g	食塩相当	2.6g	食塩相当	2.3g	食塩相当	2.7g	食塩相当	2.7g	食塩相当	2.3g
軟菜食		ごはん	高菜チャーハン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん							
		銀だらの甘辛煮	焼き餃子	白身魚の西京焼き	肉団子の酢豚風炒め	ぶりの漬け焼き	豚肉のにんにく醤油炒め							
		白菜の煮浸し	棒棒鶏	かぶとつみれの炊き合わせ	ブロッコリーのかにあんかけ	春菊の錦糸和え	かぼちゃの甘煮							
		フルーツ缶（洋梨）	フルーツ缶（マンゴー）	フルーツ缶(黄桃)	フルーツ缶（みかん）	フルーツ缶（洋梨）	フルーツ缶（マンゴー）							
		みそ汁(卵・葱)	コンソメスープ(もやし・人参)	お吸い物(若布・三つ葉)	中華スープ（春雨・貝割れ）	みそ汁(若布・葱)	みそ汁(うすまき麩・ほうれん草)							
ソフト食		全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥							
		白身魚の照り焼き	ぎょうざ	白身魚の西京焼き	酢鶏	ぶりの漬け焼き	豚肉のにんにく醤油炒め							
		白菜の煮浸し	小松菜のお浸し	切干大根煮	ブロッコリーのあんかけ	青菜のごまだれ和え	かぼちゃの含め煮							
		うめびしお	のり佃煮	うめびしお	のり佃煮	うめびしお	のり佃煮							
		ヨーグルト	マンゴープリン	ピーチゼリー	オレンジゼリー	青りんごゼリー	パインゼリー							
みそ汁	コンソメスープ	お吸物	中華スープ	みそ汁	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。