

デイ 予定献立表

		令和06年05月12日(日)	令和06年05月13日(月)	令和06年05月14日(火)	令和06年05月15日(水)	令和06年05月16日(木)	令和06年05月17日(金)	令和06年05月18日(土)
昼		ごはん	ごはん	ごはん	えびとそら豆のかき揚げ丼	ごはん	ごはん	ごはん
		豚肉の中華炒め	たらの和風ムニエル	菜の花のからし和え	メルルーサのバター醤油焼き	牛肉の韓国風炒め	白身魚のトマトソースかけ	
		B:白身魚の西京焼き	B:鶏肉のマヨ焼き	フルーツ(オレンジ)	B:ハンバーグ	B:たらのバター醤油蒸し	B:チキンカツ	
		ブロッコリーのかにあんかけ	キャベツとえのきの和え物	お吸い物(豆腐・葱)	かぶと油揚げの含め煮	ごぼうの炒り煮	えびとキャベツのソテー	
		フルーツ缶(マンゴー)	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(黄桃)	
中華スープ(春雨・貝割れ)	みそ汁(もやし・油揚げ)		みそ汁(じゃが芋・大根葉)	みそ汁(卵・貝割れ)	コンソメスープ(玉葱・コーン)			
15時		マドレーヌ	いちごカステラ	味噌まんじゅう	レアチーズムース	抹茶ケーキ	ホットケーキ	
		牛乳	牛乳	牛乳	ココア	紅茶	牛乳	
栄養量		I補料 - kcal	I補料 - 748kcal	I補料 - 561kcal	I補料 - 548kcal	I補料 - 531kcal	I補料 - 690kcal	I補料 - 609kcal
		蛋白質 g	蛋白質 40.1g	蛋白質 26.7g	蛋白質 26.9g	蛋白質 25.7g	蛋白質 30.1g	蛋白質 26.6g
		脂質 g	脂質 26.5g	脂質 11.8g	脂質 10.1g	脂質 10.1g	脂質 27.9g	脂質 17.6g
		炭水化物 g	炭水化物 93.4g	炭水化物 90.4g	炭水化物 90.8g	炭水化物 86.6g	炭水化物 83.7g	炭水化物 88.9g
		食塩相当 g	食塩相当 3.9g	食塩相当 2.3g	食塩相当 2.5g	食塩相当 2.5g	食塩相当 2.9g	食塩相当 2.4g
軟菜食		ごはん	ごはん	えびとそら豆のかき揚げ丼	ごはん	ごはん	ごはん	
		豚肉の中華炒め	たらの和風ムニエル	菜の花のからし和え	メルルーサのバター醤油焼き	牛肉の韓国風炒め	白身魚のトマトソースかけ	
		ブロッコリーのかにあんかけ	キャベツの和え物	フルーツ缶(みかん)	かぶの含め煮	冬瓜の炒り煮	キャベツのソテー	
		フルーツ缶(マンゴー)	フルーツ缶(黄桃)	お吸い物(豆腐・葱)	フルーツ缶(マンゴー)	フルーツ缶(りんご)	フルーツ缶(黄桃)	
		中華スープ(春雨・貝割れ)	みそ汁(もやし・油揚げ)		みそ汁(じゃが芋・大根葉)	みそ汁(卵・貝割れ)	コンソメスープ(玉葱・コーン)	
ソフト食		全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	
		豚肉の中華炒め	白身魚の和風ムニエル	海老の天ぷら	さわらのバター醤油焼き	牛肉の韓国風炒め	白身魚のトマトソースかけ	
		ブロッコリーのかにあんかけ	キャベツの和え物	ひじきの煮物	大根の含め煮	ごぼうの煮物	キャベツのソテー	
		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	
		パインゼリー	ヨーグルト	オレンジゼリー	パインゼリー	青りんごゼリー	ピーチゼリー	
中華スープ	みそ汁	お吸物	みそ汁	みそ汁	コンソメスープ			

※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。