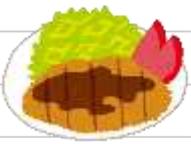


デイ 予定献立表

		令和06年06月23日(日)	令和06年06月24日(月)	令和06年06月25日(火)	令和06年06月26日(水)	令和06年06月27日(木)	令和06年06月28日(金)	令和06年06月29日(土)
昼		ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	キーマカレー	ごはん
		A:バサの和風ムニエル B:鶏肉のマヨ焼き	A:豚肉の中華炒め B:白身魚の味噌焼き	A:牛肉のんにく醤油炒め B:ぶりの漬け焼き	A:さわらのバター醤油焼き B:ハンバーグ	コールスローサラダ ヨーグルト	コンソメスープ(玉ねぎ)	A:白身魚のトマトソースかけ B:チキンカツ
		小松菜とえのきの和え物 ヨーグルト	ブロッコリーのかにあんかけ フルーツ缶(黄桃)	かぼちゃの甘煮 フルーツ(オレンジ)	かぶと油揚げの含め煮 フルーツ缶(りんご)			えびとキャベツのソテー フルーツ缶(黄桃)
		みそ汁(もやし・油揚げ)	中華スープ(春雨・貝割れ)	みそ汁(うずまき・貝割れ)	みそ汁(じゃが芋・大根葉)			コンソメスープ(玉葱・コーン)
15時		抹茶ババロア 牛乳	豆乳焼きドーナツ ココア	メロンムース 牛乳	ロールケーキ 牛乳	おやつ(きみしぐれ) 牛乳	味噌饅頭 牛乳	
	栄養量	I補給 - kcal 蛋白質 g 脂質 g 炭水化物 g 食塩相当 g	I補給 - 600kcal 蛋白質 29.3g 脂質 15.8g 炭水化物 88.4g 食塩相当 2.4g	I補給 - 671kcal 蛋白質 28g 脂質 23.6g 炭水化物 93g 食塩相当 3.1g	I補給 - 634kcal 蛋白質 35.8g 脂質 17.8g 炭水化物 89.9g 食塩相当 2.3g	I補給 - 580kcal 蛋白質 27.5g 脂質 16.1g 炭水化物 84g 食塩相当 2.6g	I補給 - 627kcal 蛋白質 26.2g 脂質 18.4g 炭水化物 92.9g 食塩相当 2.7g	I補給 - 539kcal 蛋白質 27g 脂質 9.8g 炭水化物 89.9g 食塩相当 2.5g
軟菜食		ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	キーマカレー	ごはん
		バサの和風ムニエル 小松菜の和え物	豚肉の中華炒め ブロッコリーのかにあんかけ	牛肉のんにく醤油炒め かぼちゃの甘煮	さわらのバター醤油焼き かぶの含め煮	コールスローサラダ ヨーグルト		白身魚のトマトソースかけ キャベツのソテー
		ヨーグルト みそ汁(もやし・油揚げ)	フルーツ缶(黄桃) 中華スープ(春雨・貝割れ)	フルーツ缶(みかん) みそ汁(うずまき・貝割れ)	フルーツ缶(りんご) みそ汁(じゃが芋・大根葉)	コンソメスープ(玉ねぎ)		フルーツ缶(黄桃) 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	全粥
		白身魚の梅肉焼き キャベツの和え物	豚肉の中華炒め 金平ごぼう	牛肉のんにく醤油炒め かぼちゃの含め煮	さわらのバター醤油焼き 青菜のごまだれ和え	チキンソテー キャベツサラダ		白身魚のトマトソースかけ キャベツのソテー
		うめびしお ヨーグルト	のり佃煮 ピーチゼリー	うめびしお オレンジゼリー	のり佃煮 青りんごゼリー	うめびしお オレンジゼリー		のり佃煮 ピーチゼリー
		みそ汁	中華スープ	みそ汁	みそ汁	コンソメスープ		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。