
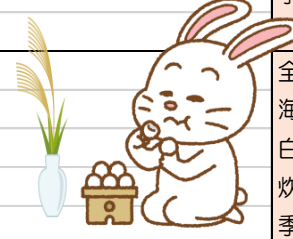


デイ 予定献立表

		令和06年09月15日(日)	令和06年09月16日(月)	令和06年09月17日(火)	令和06年09月18日(水)	令和06年09月19日(木)	令和06年09月20日(金)	令和06年09月21日(土)
昼		栗ごはん	栗ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	肉うどん	ごはん
		天ぷら盛り合わせ	天ぷら盛り合わせ	A:ぶり大根	A: たららの甘辛煮	A:鶏肉の香味ソースかけ	貝)	A:白身魚の七味焼き
		銀だらの照り焼き	銀だらの照り焼き	B: 豚肉の香味炒め	B: 牛皿	B:めばるのバター醤油蒸し	ちくわの磯辺揚げ	B: 鶏肉のオムライス焼き
		炊き合わせ	炊き合わせ	れんこんきんぴら	白菜の煮浸し	ごぼうの炒り煮	大根のごま和え	かぶとつみれの炊き合わせ
		季節の果物(北海道メロン)	季節の果物(北海道メロン)	フルーツ缶(洋梨)	フルーツ缶(りんご)	フルーツ缶(白桃)	ヨーグルト	フルーツ缶(黄桃)
15時		お吸い物(豆腐・みつば)	お吸い物(豆腐・みつば)	みそ汁(白菜・大根葉)	みそ汁(卵・葱)	みそ汁(卵・貝割れ)		お吸物(豆腐・葱)
		練りきり	練りきり	杏仁豆腐	ぶどうゼリー	抹茶ケーキ	いちごカステラ	抹茶ムース
		緑茶	緑茶	牛乳	牛乳	紅茶	ミルクティー	牛乳
栄養量		I補料 - kcal	I補料 - 623kcal	I補料 - 606kcal	I補料 - 462kcal	I補料 - 641kcal	I補料 - 786kcal	I補料 - 503kcal
		蛋白質 g	蛋白質 22.3g	蛋白質 26.6g	蛋白質 26g	蛋白質 22.8g	蛋白質 27.1g	蛋白質 25.2g
		脂質 g	脂質 15.7g	脂質 21.7g	脂質 4.8g	脂質 23.4g	脂質 34.5g	脂質 10.7g
		炭水化物 g	炭水化物 103.4g	炭水化物 85.3g	炭水化物 81.3g	炭水化物 86.6g	炭水化物 94.4g	炭水化物 78.2g
		食塩相当 g	食塩相当 3.5g	食塩相当 2.9g	食塩相当 2.6g	食塩相当 2.4g	食塩相当 3.4g	食塩相当 2.1g
軟菜食		栗ごはん	栗ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	肉うどん	ごはん
		天ぷら盛り合わせ	天ぷら盛り合わせ	ぶり大根	たららの甘辛煮	鶏肉の香味ソースかけ	貝)	白身魚の七味焼き
		銀だらの照り焼き	銀だらの照り焼き	さつま芋のきんぴら	白菜の煮浸し	冬瓜の炒り煮	とりつみれの磯辺揚げ	かぶとつみれの炊き合わせ
		炊き合わせ	炊き合わせ	フルーツ缶(洋梨)	フルーツ缶(りんご)	フルーツ缶(白桃)	大根のごま和え	フルーツ缶(黄桃)
		季節の果物(北海道メロン)	季節の果物(北海道メロン)	みそ汁(白菜・大根葉)	みそ汁(卵・葱)	みそ汁(卵・貝割れ)	ヨーグルト	お吸物(豆腐・葱)
ソフト食		全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥
		海老の天ぷら風	海老の天ぷら風	ぶりの煮付け	白身魚の照り焼き	鶏肉の香味ソースかけ	すきやき	白身魚の煮付け
		白身魚の照り焼き	白身魚の照り焼き	れんこんきんぴら	白菜の煮浸し	じゃが芋の煮物	大根のマヨ和え	金平ごぼう
		炊き合わせ	炊き合わせ	のり佃煮	うめびしお	のり佃煮	うめびしお	のり佃煮
		季節の果物(北海道メロン)	季節の果物(北海道メロン)	パインゼリー	青りんごゼリー	ピーチゼリー	ヨーグルト	ピーチゼリー
	お吸物	お吸物	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁	お吸物	

※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。