

デイ 予定献立表

	令和06年10月20日(日)	令和06年10月21日(月)	令和06年10月22日(火)	令和06年10月23日(水)	令和06年10月24日(木)	令和06年10月25日(金)	令和06年10月26日(土)	
昼		ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	海老ピラフ	
		A:白身魚のトマトソースかけ	A:バサのカレー風味焼き	A:牛肉のゆず醤油炒め	A:ぶりのボン酢焼き	A:豚肉のしぐれ煮	コーンコロケ	
		B:チキンカツ	B:塩豚カルビ	B:めばるのバター醤油蒸し	B:豚肉の甘辛炒め	B:白身魚のタルタル焼き	野菜サラダ	
		えびとキャベツのソテー	季節の果物(柿とぶどう)	ごぼうの炒り煮	しろなのからしマヨ和え	あさりと青梗菜の炒め物	ピーチゼリー	
		フルーツ缶(黄桃)	フルーツ缶(りんご)	フルーツ缶(洋梨)	フルーツ缶(りんご)	フルーツ缶(マンゴー)	コンソメスープ(しめじ・人参)	
	コンソメスープ(玉葱・コーン)		みそ汁(卵・貝割れ)	みそ汁(冬瓜・椎茸)	みそ汁(かぶ・かぶ葉)			
15時		モカロールケーキ	おやつ(きみしぐれ)	ヨーグルトババロア	いちごカステラ	マスカットゼリー	チョコクレープ	
		牛乳	抹茶オレ	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
栄養量		I補料 - kcal	I補料 - 591kcal	I補料 - 545kcal	I補料 - 667kcal	I補料 - 633kcal	I補料 - 579kcal	I補料 - 633kcal
		蛋白質 g	蛋白質 26.5g	蛋白質 22.8g	蛋白質 33.3g	蛋白質 26.3g	蛋白質 24.3g	蛋白質 18.7g
		脂質 g	脂質 16.3g	脂質 8.9g	脂質 21.8g	脂質 23.5g	脂質 17.2g	脂質 19g
		炭水化物 g	炭水化物 87.8g	炭水化物 96.2g	炭水化物 91.4g	炭水化物 85.5g	炭水化物 85.5g	炭水化物 99.8g
		食塩相当 g	食塩相当 2.3g	食塩相当 0.9g	食塩相当 2.7g	食塩相当 2.9g	食塩相当 2.3g	食塩相当 3.5g
軟菜食		ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	海老ピラフ	
		白身魚のトマトソースかけ	バサのカレー風味焼き	牛肉のゆず醤油炒め	ぶりのボン酢焼き	豚肉のしぐれ煮	ポークソテー	
		キャベツのソテー	カリフラワーの甘酢漬け	冬瓜の炒り煮	しろなのからしマヨ和え	青梗菜の炒め物	野菜サラダ	
		フルーツ缶(黄桃)	季節の果物(柿とぶどう)	フルーツ缶(洋梨)	フルーツ缶(りんご)	フルーツ缶(マンゴー)	ピーチゼリー	
		コンソメスープ(玉葱・コーン)	みそ汁(青菜・冬瓜)	みそ汁(卵・貝割れ)	みそ汁(冬瓜・椎茸)	みそ汁(かぶ・かぶ葉)	コンソメスープ(しめじ・人参)	
ソフト食		全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	
		白身魚のトマトソースかけ	さばのみりん焼き	牛肉のゆず醤油炒め	ぶりのボン酢焼き	豚肉のしぐれ煮	ポークソテー	
		キャベツのソテー	ブロッコリーの和え物	じゃが芋の煮物	ほうれん草のマヨ和え	大根の和え物	キャベツサラダ	
		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	ぶどうゼリー	青りんごゼリー	オレンジゼリー	パインゼリー	ピーチゼリー	
	コンソメスープ	みそ汁	みそ汁	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。