

デイ 予定献立表

	令和06年12月01日(日)	令和06年12月02日(月)	令和06年12月03日(火)	令和06年12月04日(水)	令和06年12月05日(木)	令和06年12月06日(金)	令和06年12月07日(土)
昼		ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	三色丼
		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:ぶりのポン酢焼き	A:豚肉のしぐれ煮	ひじきのマヨサラダ
		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	フルーツ缶(黄桃)
		えびとキャベツのソテー	フルーツ缶(りんご)	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	お吸い物(しめじ、貝割れ)
		フルーツ缶(黄桃)	フルーツ缶(りんご)	フルーツ缶(洋梨)	ヨーグルト	フルーツ缶(マンゴー)	
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	シュークリーム	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	ミルクティー	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
栄養量	I補給 - kcal	I補給 - 591kcal	I補給 - 536kcal	I補給 - 667kcal	I補給 - 664kcal	I補給 - 579kcal	I補給 - 599kcal
	蛋白質 g	蛋白質 26.5g	蛋白質 23.2g	蛋白質 33.3g	蛋白質 29.1g	蛋白質 24.3g	蛋白質 21.3g
	脂質 g	脂質 16.3g	脂質 12.8g	脂質 21.8g	脂質 24.7g	脂質 17.2g	脂質 20.3g
	炭水化物 g	炭水化物 87.8g	炭水化物 83.3g	炭水化物 91.4g	炭水化物 87.7g	炭水化物 85.5g	炭水化物 84.7g
	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 3.1g	食塩相当 2.3g	食塩相当 2.7g
軟菜食		ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	三色丼
		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	ぶりのポン酢焼き	豚肉のしぐれ煮	大根のマヨサラダ
		キャベツのソテー	カリフラワーの甘酢漬け	ほうれん草の炒り煮	しろなのからしマヨ和え	青梗菜の炒め物	フルーツ缶(黄桃)
		フルーツ缶(黄桃)	フルーツ缶(りんご)	フルーツ缶(洋梨)	ヨーグルト	フルーツ缶(マンゴー)	お吸い物(しめじ、貝割れ)
		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)	
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	ぶりのポン酢焼き	豚肉のしぐれ煮	豚肉のソテー
		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	ひじきのマヨサラダ
		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	青りんごゼリー	オレンジゼリー	ヨーグルト	パインゼリー	いちごゼリー
コンソメスープ	みそ汁	みそ汁	みそ汁	みそ汁	お吸い物		

※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、あらかじめご了承ください。