

デイ 予定献立表

		令和06年12月08日(日)	令和06年12月09日(月)	令和06年12月10日(火)	令和06年12月11日(水)	令和06年12月12日(木)	令和06年12月13日(金)	令和06年12月14日(土)
昼		シーフードカレー	味噌ラーメン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
		フレンチサラダ	春巻き	A:たらの甘辛煮	A:白身魚の七味焼き	A:ぶり大根	A:白身魚の柚庵焼き	
		ヨーグルト	白菜の中華和え	B:牛皿	B:ハンバーグ	B:豚肉の香味炒め	B:鶏肉のオイルターリー焼き	
		コンソメスープ(玉葱・パセリ)	マンゴープリン	三色和え	大根のそぼろ煮	れんこんきんぴら	冬瓜のくず煮	
				フルーツ缶(りんご)	フルーツ缶(白桃)	フルーツ缶(洋梨)	フルーツ缶(黄桃)	
			みそ汁(卵・葱)	みそ汁(玉葱・かぶの葉)	みそ汁(白菜・大根葉)	お吸い物(うすまき麩・貝割れ)		
15時		レアチーズケーキ	今川焼き(カスタード)	チョコケーキ	サイダーゼリー	ストロベリーケーキ	抹茶ムース	
		紅茶	ココア	紅茶	牛乳	紅茶	牛乳	
栄養量		I補給 - kcal	I補給 - 612kcal	I補給 - 703kcal	I補給 - 481kcal	I補給 - 544kcal	I補給 - 621kcal	I補給 - 477kcal
		蛋白質 g	蛋白質 18.5g	蛋白質 25.6g	蛋白質 22.4g	蛋白質 26.4g	蛋白質 22.9g	蛋白質 23.2g
		脂質 g	脂質 22.2g	脂質 27g	脂質 11.1g	脂質 12.8g	脂質 21.4g	脂質 9.3g
		炭水化物 g	炭水化物 87.8g	炭水化物 91.7g	炭水化物 74.7g	炭水化物 83g	炭水化物 90.8g	炭水化物 77.5g
		食塩相当 g	食塩相当 3.9g	食塩相当 2.8g	食塩相当 2.4g	食塩相当 2.3g	食塩相当 2.9g	食塩相当 2.3g
軟菜食		シーフードカレー		ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	
		フレンチサラダ		たらの甘辛煮	白身魚の七味焼き	ぶり大根	白身魚の柚庵焼き	
		ヨーグルト	味噌ラーメン	小松菜の和え物	大根のそぼろ煮	さつま芋のきんぴら	冬瓜のくず煮	
		コンソメスープ(玉葱・パセリ)	焼き餃子	フルーツ缶(りんご)	フルーツ缶(白桃)	フルーツ缶(洋梨)	フルーツ缶(黄桃)	
			白菜の中華和え	みそ汁(卵・葱)	みそ汁(玉葱・かぶの葉)	みそ汁(白菜・大根葉)	お吸い物(うすまき麩・貝割れ)	
	マンゴープリン							
ソフト食		全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	
		チキンソテー	焼き餃子	白身魚の照り焼き	白身魚の煮浸し	ぶりの煮付け	白身魚の柚庵焼き	
		キャベツサラダ	白菜の中華和え	切干大根煮	だいこんの煮物	れんこんきんぴら	大根のあんかけ	
		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	
		ヨーグルト	マンゴープリン	青りんごゼリー	ピーチゼリー	パインゼリー	ピーチゼリー	
		コンソメスープ	中華スープ	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、あらかじめご了承下さい。