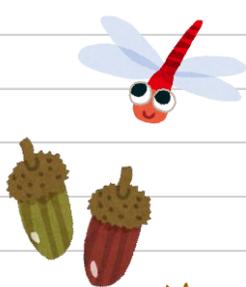
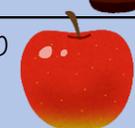
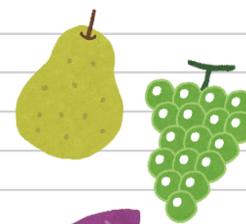
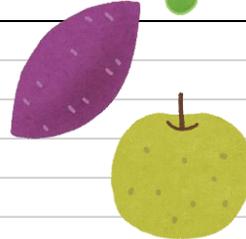


## デイ 予定献立表

		令和06年11月17日(日)	令和06年11月18日(月)	令和06年11月19日(火)	令和06年11月20日(水)	令和06年11月21日(木)	令和06年11月22日(金)	令和06年11月23日(土)						
昼		ごはん	ごはん	ごはん	肉うどん	ごはん	ごはん	<b>【特別メニューまぐろ】</b> 三崎まぐろ丼 つけ醤油 ひじきの煮物 浅漬け 味噌汁 						
		A:麻婆豆腐	A:白身魚の七味焼き	具)	A:ポークチャップ	A:焼き肉								
		B:さばの山椒焼き	B:豚肉の香味炒め	ちくわの磯辺揚げ	B:かれいのバターソース	B:たらのクリームソースかけ								
		キャベツのナムル	大根のそぼろ煮	大根のごま和え	ブロッコリーのごまサラダ	大根のゆず和え								
		フルーツ缶(白桃)	季節の果物(ラ・フランス)	ヨーグルト	フルーツ缶(白桃)	フルーツ缶(洋梨)								
中華かき玉汁	みそ汁(玉葱・かぶの葉)		ｼｯｸｽ-ﾌﾟ(白菜・コーン)	みそ汁(卵・葱)										
15時		ストロベリーケーキ	サイダーゼリー	いちごカステラ	抹茶ケーキ	バニラババロア	練りきり							
		紅茶	牛乳	牛乳	紅茶	抹茶オレ	緑茶							
栄養量	I補料 -	kcal	I補料 -	610kcal	I補料 -	562kcal	I補料 -	760kcal	I補料 -	646kcal	I補料 -	546kcal	I補料 -	458kcal
	蛋白質	g	蛋白質	21.1g	蛋白質	26.5g	蛋白質	26.7g	蛋白質	21.9g	蛋白質	23.4g	蛋白質	27.6g
	脂質	g	脂質	23.1g	脂質	12.9g	脂質	34.5g	脂質	25.6g	脂質	12.4g	脂質	5.3g
	炭水化物	g	炭水化物	83.4g	炭水化物	90.1g	炭水化物	88.5g	炭水化物	84.7g	炭水化物	89.1g	炭水化物	79g
	食塩相当	g	食塩相当	2.7g	食塩相当	2.3g	食塩相当	3.4g	食塩相当	1.6g	食塩相当	1.9g	食塩相当	3.5g
軟菜食		ごはん	ごはん	ごはん	肉うどん	ごはん	ごはん	◇◇特別メニュー秋◇◇ ねぎとろ丼 つけ醤油 大根の煮物 浅漬け 味噌汁 						
		麻婆豆腐	白身魚の七味焼き	具)	ポークチャップ	焼き肉								
		キャベツのナムル	とりつみれの磯辺揚げ	ブロッコリーのごまサラダ	大根のゆず和え									
		フルーツ缶(白桃)	大根のごま和え	フルーツ缶(白桃)	フルーツ缶(洋梨)									
		中華かき玉汁	季節の果物(ラ・フランス)	ヨーグルト	ｼｯｸｽ-ﾌﾟ(白菜・コーン)	みそ汁(卵・葱)								
みそ汁(玉葱・かぶの葉)														
ソフト食		全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥 まぐろのソテー ひじきの煮物 うめびしお 青りんごゼリー みそ汁						
		麻婆豆腐	白身魚の煮浸し	すきやき	ポークチャップ	焼き肉								
		キャベツのナムル	だいこんの煮物	大根のマヨ和え	ブロッコリーのごまサラダ	大根の和え物								
		のり佃煮	うめびしお	のり佃煮	うめびしお	のり佃煮								
		オレンジゼリー	青りんごゼリー	ヨーグルト	オレンジゼリー	パインゼリー								
中華スープ	みそ汁	みそ汁	コンソメスープ	みそ汁										

※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。