



		令和07年01月05日(日)	令和07年01月06日(月)	令和07年01月07日(火)	令和07年01月08日(水)	令和07年01月09日(木)	令和07年01月10日(金)	令和07年01月11日(土)						
昼		ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	海鮮かき揚げ丼	ごはん						
		A:牛肉のにんにく醤油炒め	A:ぶりの柚庵焼き	A:白身魚の七味焼き	A:金目鯛の香味だれ	白菜のゆず和え	A:豚肉のしぐれ煮							
		B:海老マヨ	B:鶏肉の味噌焼き	B:ハンバーグ	B:鶏肉のタルタル焼き	フルーツ缶(みかん)	B:かれのいのバターソース							
		かぼちゃの甘煮	冬瓜のくず煮	大根のそぼろ煮	ブロッコリーのごまよごし	お吸物(はんぺん・貝割れ)	あさりと青梗菜の炒め物							
		フルーツ缶(洋梨)	フルーツ缶(黄桃)	フルーツ缶(白桃)	フルーツ缶(りんご)		フルーツ缶(マンゴー)							
みそ汁(白菜・貝割れ)	お吸い物(豆腐・貝割れ)		みそ汁(白菜・えのき)		みそ汁(かぶ・かぶ葉)									
15時		チョコババロア	抹茶ケーキ	サイダーゼリー	ストロベリーケーキ	練りきり	チョコレートムース							
		牛乳	紅茶	牛乳	紅茶	緑茶	牛乳							
栄養量	I補料 -	kcal	I補料 -	680kcal	I補料 -	553kcal	I補料 -	515kcal	I補料 -	567kcal	I補料 -	463kcal	I補料 -	587kcal
	蛋白質	g	蛋白質	36.5g	蛋白質	20.2g	蛋白質	25.2g	蛋白質	22.8g	蛋白質	16.1g	蛋白質	25.3g
	脂質	g	脂質	19.3g	脂質	20.7g	脂質	12.2g	脂質	16.2g	脂質	9.8g	脂質	17.7g
	炭水化物	g	炭水化物	97.7g	炭水化物	75.3g	炭水化物	78.3g	炭水化物	85.3g	炭水化物	81.5g	炭水化物	85.9g
	食塩相当	g	食塩相当	2.3g	食塩相当	2.2g	食塩相当	1.5g	食塩相当	3.3g	食塩相当	2g	食塩相当	2.4g
軟菜食		ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	かき揚げ丼	ごはん						
		牛肉のにんにく醤油炒め	ぶりの柚庵焼き	白身魚の七味焼き	金目鯛の香味だれ	白菜のゆず和え	豚肉のしぐれ煮							
		かぼちゃの甘煮	冬瓜のくず煮	大根のそぼろ煮	ブロッコリーのごまよごし	フルーツ缶(みかん)	青梗菜の炒め物							
		フルーツ缶(洋梨)	フルーツ缶(黄桃)	フルーツ缶(白桃)	フルーツ缶(りんご)	お吸物(はんぺん・貝割れ)	フルーツ缶(マンゴー)							
		みそ汁(白菜・貝割れ)	お吸い物(豆腐・貝割れ)	みそ汁(かぼちゃ・大根葉)	みそ汁(白菜・えのき)		みそ汁(かぶ・かぶ葉)							
ソフト食		全粥												
		牛肉のにんにく醤油炒め	ぶりの柚庵焼き	白身魚の煮浸し	赤魚のムニエル	海老の天ぷら	豚肉のしぐれ煮							
		かぼちゃの含め煮	なすのあんかけ	だいこんの煮物	ブロッコリーの和え物	白菜のゆず和え	大根の和え物							
		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							
		青りんごゼリー	ピーチゼリー	オレンジゼリー	青りんごゼリー	オレンジゼリー	パインゼリー							
みそ汁	お吸い物	みそ汁	みそ汁	お吸物	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。