



	令和06年12月22日(日)	令和06年12月23日(月)	令和06年12月24日(火)	令和06年12月25日(水)	令和06年12月26日(木)	令和06年12月27日(金)	令和06年12月28日(土)	
昼		ごはん	パエリア	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	
		たらのバター醤油焼き	タンドリーチキン	牛肉のしぐれ煮	麻婆豆腐	ぶりの柚庵焼き	肉団子の酢豚風炒め	
		B：ハンバーグ	ほうれん草のキッシュ	B：たらのパン粉焼き	B：さばの山椒焼き	B：鶏肉の味噌焼き	B：白身魚の野菜あんかけ	
		かぶと油揚げの含め煮	ポテトサラダ	春菊のお浸し	キャベツのナムル	白菜の磯マヨ和え	かぼちゃの甘煮	
		フルーツ缶（白桃）	クリスマスゼリー	フルーツ缶（マンゴー）	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（じゃが芋・大根葉）	コンソメスープ（人参・コーン）	みそ汁（じゃが芋・しめじ）	中華かき玉汁	みそ汁（うずまさ麩・葱）	中華スープ（春雨・貝割れ）			
15時		カフェオレゼリー	練りきり	マドレーヌ	ロールケーキ	味噌饅頭	いちごムース	
		牛乳	緑茶	カフェオレ	牛乳	牛乳	牛乳	
栄養量		I補給 - kcal	I補給 - 502kcal	I補給 - 669kcal	I補給 - 647kcal	I補給 - 614kcal	I補給 - 562kcal	I補給 - 620kcal
		蛋白質 g	蛋白質 25.1 g	蛋白質 29.4 g	蛋白質 30.6 g	蛋白質 26.5 g	蛋白質 25.4 g	蛋白質 20.4 g
		脂質 g	脂質 8.3 g	脂質 20.9 g	脂質 17.8 g	脂質 20.6 g	脂質 16.7 g	脂質 14.7 g
		炭水化物 g	炭水化物 85.2 g	炭水化物 93.5 g	炭水化物 97.1 g	炭水化物 85 g	炭水化物 83.2 g	炭水化物 108.9 g
		食塩相当 g	食塩相当 2.4 g	食塩相当 3.8 g	食塩相当 2.4 g	食塩相当 2.8 g	食塩相当 2.5 g	食塩相当 2.9 g
軟菜食		ごはん	パエリア	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	
		たらのバター醤油焼き	タンドリーチキン	牛肉のしぐれ煮	麻婆豆腐	ぶりの柚庵焼き	肉団子の酢豚風炒め	
		かぶの含め煮	ほうれん草のキッシュ	春菊のお浸し	キャベツのナムル	白菜の磯マヨ和え	かぼちゃの甘煮	
		フルーツ缶（白桃）	ポテトサラダ	フルーツ缶（マンゴー）	フルーツ缶（白桃）	フルーツ缶（りんご）	フルーツ缶（みかん）	
		みそ汁（じゃが芋・大根葉）	クリスマスゼリー	みそ汁（じゃが芋・しめじ）	中華かき玉汁	みそ汁（うずまさ麩・葱）	中華スープ（春雨・貝割れ）	
ソフト食		全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	
		たらのバター醤油焼き	全粥	牛肉の煮物	麻婆豆腐	ぶりの柚庵焼き	酢鶏	
		切干大根煮	タンドリーチキン	ほうれん草の煮浸し	キャベツのナムル	白菜の磯マヨ和え	かぼちゃの含め煮	
		うめびしお	ポテトサラダ	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	のり佃煮	パインゼリー	オレンジゼリー	青りんごゼリー	オレンジゼリー	
みそ汁	クリスマスゼリー		中華スープ	みそ汁	中華スープ			

※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、あらかじめご了承ください。