


デイ 予定献立表

		令和07年03月02日(日)	令和07年03月03日(月)	令和07年03月04日(火)	令和07年03月05日(水)	令和07年03月06日(木)	令和07年03月07日(金)	令和07年03月08日(土)
昼		ちらしずし	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
		金目鯛の味噌焼き	A:煮込みハンバーグ	A:さばの味噌煮	A:牛肉ブルコギ炒め	A:ぶり大根	A:白身魚の柚庵焼き	
		菜の花からし和え	B:かれいのバターソース	B:エビフライ	B:さばの山椒焼き	B:豚肉の香味炒め	B:鶏肉のオムライス焼き	
		桃のムース	ツナポテト	レバーと玉葱の炒め物	キャベツのナムル	れんこんきんぴら	冬瓜のくず煮	
		お吸物(てまり麩・三つ葉)	フルーツ缶(マンゴー)	フルーツ缶(白桃)	ヨーグルト	フルーツ缶(洋梨)	フルーツ缶(黄桃)	
	ココス-ブ(ほうれん草・コーン)	お吸物(素麺・大根葉)	中華スープ(青梗菜・人参)	みそ汁(白菜・大根葉)	お吸い物(うずまさき麩・貝割れ)			
15時		練りきり	レクリエーション	ぶどうゼリー	ストロベリーケーキ	杏仁豆腐	抹茶ムース	
		緑茶		牛乳	紅茶	牛乳		
栄養量		I栄養 - 521kcal	I栄養 - 540kcal	I栄養 - 595kcal	I栄養 - 643kcal	I栄養 - 596kcal	I栄養 - 477kcal	
		蛋白質 27.5g	蛋白質 18.3g	蛋白質 29.7g	蛋白質 29.1g	蛋白質 28.7g	蛋白質 23.2g	
		脂質 10.6g	脂質 13.8g	脂質 15.8g	脂質 22.4g	脂質 17.4g	脂質 9.3g	
		炭水化物 82.1g	炭水化物 85.2g	炭水化物 89.5g	炭水化物 87.6g	炭水化物 88.3g	炭水化物 77.5g	
		食塩相当 2.8g	食塩相当 2.8g	食塩相当 2.8g	食塩相当 2.7g	食塩相当 2.9g	食塩相当 2.3g	
軟菜食		ちらしずし	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	
		金目鯛の味噌焼き	煮込みハンバーグ	さばの味噌煮	牛肉ブルコギ炒め	ぶり大根	白身魚の柚庵焼き	
		菜の花からし和え	ツナポテト	大根の炒め物	キャベツのナムル	さつま芋のきんぴら	冬瓜のくず煮	
		桃のムース	フルーツ缶(マンゴー)	フルーツ缶(白桃)	ヨーグルト	フルーツ缶(洋梨)	フルーツ缶(黄桃)	
			ココス-ブ(ほうれん草・コーン)	お吸物(素麺・大根葉)	中華スープ(青梗菜・人参)	みそ汁(白菜・大根葉)	お吸い物(うずまさき麩・貝割れ)	
ソフト食		全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	全粥	
		赤魚の味噌焼き	煮込みハンバーグ	さばの味噌煮	牛肉ブルコギ炒め	ぶりの煮付け	白身魚の柚庵焼き	
		小松菜の煮びたし	ポテトサラダ	ブロッコリーのおかか煮	キャベツのナムル	れんこんきんぴら	大根のくず煮	
		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	
		桃のムース	ヨーグルト	ピーチゼリー	いちごゼリー	パインゼリー	ピーチゼリー	
	コンソメスープ	お吸物	中華スープ	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。