

デイ 予定献立表

		令和07年03月16日(日)	令和07年03月17日(月)	令和07年03月18日(火)	令和07年03月19日(水)	令和07年03月20日(木)	令和07年03月21日(金)	令和07年03月22日(土)						
昼		きのこバター牛丼	ごはん	ごはん	ごはん	塩ラーメン	ごはん	ごはん						
		ツナと白菜のサラダ	A:麻婆豆腐	A:豚肉の香味焼き	焼き餃子	A:バサのカレー風味焼き	A:肉団子の酢豚風炒め							
		季節の果物	B:さばの山椒焼き	B:めばるのバター醤油蒸し	青梗菜の中華和え	B:塩豚カルビ	B:白身魚の野菜あんかけ							
		お吸物(春菊・長葱)	キャベツのナムル	ごぼうの炒り煮	ヨーグルト	カリフラワーの甘酢漬け	かぼちゃの甘煮							
			フルーツ缶(白桃)	フルーツ缶(りんご)		フルーツ缶(りんご)	フルーツ缶(みかん)							
15時		中華かき玉汁	お吸い物(とろろ・貝割れ)		みそ汁(青菜・冬瓜)	中華スープ(春雨・貝割れ)								
	おやつ(きみしぐれ)	レモンケーキ	モカサンド	サイダーゼリー	そば饅頭	ストロベリーケーキ								
栄養量		牛乳	カフェオレ	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	紅茶						
	I補給 -	kcal	I補給 -	630kcal	I補給 -	622kcal	I補給 -	725kcal	I補給 -	562kcal	I補給 -	530kcal	I補給 -	642kcal
	蛋白質	g	蛋白質	33.6g	蛋白質	26.9g	蛋白質	23.8g	蛋白質	25.3g	蛋白質	25g	蛋白質	15.2g
	脂質	g	脂質	22.3g	脂質	20g	脂質	29.9g	脂質	16.5g	脂質	9.3g	脂質	19.2g
	炭水化物	g	炭水化物	81g	炭水化物	87.6g	炭水化物	93.8g	炭水化物	78.6g	炭水化物	89g	炭水化物	108.3g
食塩相当	g	食塩相当	2.2g	食塩相当	2.8g	食塩相当	2.3g	食塩相当	4g	食塩相当	1.8g	食塩相当	2.7g	
軟菜食		バター牛丼	ごはん	ごはん	ごはん	塩ラーメン	ごはん	ごはん						
		ツナと白菜のサラダ	麻婆豆腐	豚肉の香味焼き	焼き餃子	バサのカレー風味焼き	肉団子の酢豚風炒め							
		季節の果物	キャベツのナムル	冬瓜の炒り煮	青梗菜の中華和え	カリフラワーの甘酢漬け	ブロッコリーのかにあんかけ							
		お吸物(春菊・長葱)	フルーツ缶(白桃)	フルーツ缶(りんご)	ヨーグルト	フルーツ缶(りんご)	フルーツ缶(みかん)							
			中華かき玉汁	お吸い物(とろろ・貝割れ)		みそ汁(青菜・冬瓜)	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	全粥						
		牛肉のバター炒め	麻婆豆腐	豚肉の香味ソースかけ	餃子	さばのみりん焼き	酢鶏							
		白菜のサラダ	キャベツのナムル	じゃが芋の煮物	ほうれん草の中華和え	ブロッコリーの和え物	ブロッコリーのあんかけ							
		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							
		いちごゼリー	オレンジゼリー	青りんごゼリー	ヨーグルト	青りんごゼリー	オレンジゼリー							
	お吸物	中華スープ	お吸い物	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。