

献立表(12/31~1/6)

現場：老人保健施設ゆめが丘
 献立種類：常食1600(個別献立)
 期間：2017/12/31~2018/1/6

	日	月	火	水	木	金	土
	31	1	2	3	4	5	6
朝食	御飯 味噌汁 厚焼き玉子 白菜の磯和え 漬物 牛乳	御飯 雑煮(鶏肉) 鰯の梅煮 小町和え 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 つくね煮 大根のたらこ和え 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 ポパイエッグ ひじきサラダ 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 高野豆腐含め煮 かぶのマヨネーズ和え 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 厚揚げの煮物 白菜梅和え 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 ホッケ塩焼き(朝) 菜種和え 漬物 牛乳
昼食	年越しそば 鯖のみりん漬け焼き 菜の花のお浸し フルーツ 	赤飯  清まし汁 紅白なます 伊達巻 紅白かまぼこ 八幡巻き 煮物(正月用) 昆布巻き 黒豆 ブリの照り焼き 栗きんとん	御飯 清まし汁 てんぷら いんげんのツナ和え フルーツ	ちらし寿司 清まし汁 小松菜のなめ茸和え フルーツ 	御飯 味噌汁 鶏肉のおろし煮 オクラとツナのピリ辛和え フルーツ	御飯 味噌汁 鮭のきのこソース スパゲティサラダ フルーツ	きつねうどん かにかまとわかめのぬた りんごゼリー 
夕食	御飯 もずくスープ 豚肉の葱味噌炒め キャベツの煮浸し 煮豆	御飯 味噌汁 赤魚の煮付け なすのピリ辛炒め 白菜のゆかり和え	御飯 中華スープ 家常豆腐 さつまいもレモン煮 中華和え	御飯 赤だし ほきの南部焼き きんぴらごぼう オクラのお浸し	御飯 清まし汁 松風焼き かぼちゃのいところ煮 菜の花の和え物	御飯 コンソメスープ チキンピカタ じゃが芋煮物 コールスローサラダ	御飯 コンソメスープ たらのバター醤油焼き チリコンカン カリフラワーのマリネ
10時	桃ジュース	りんごジュース	グレープフルーツジュース	オレンジジュース	ミルクティー	いちごオレ	アップルティー(温)
3時	ドームケーキ ほうじ茶	まんじゅう 緑茶	メープルプチケーキ ほうじ茶	紅茶のパウンドケーキ ほうじ茶	酒まんじゅう 緑茶	おかき(のり塩) ほうじ茶	水ようかん(手作り) ほうじ茶
	エネルギー 2080kcal 蛋白質 73.6g 脂質 48.9g 炭水化物 325.3g 食塩 10.4g	エネルギー 2246kcal 蛋白質 72.4g 脂質 37g 炭水化物 401.7g 食塩 14g	エネルギー 2230kcal 蛋白質 57.6g 脂質 49.6g 炭水化物 383.1g 食塩 11.5g	エネルギー 1549kcal 蛋白質 58.2g 脂質 32.8g 炭水化物 251g 食塩 7.2g	エネルギー 1640kcal 蛋白質 66g 脂質 34.3g 炭水化物 239.8g 食塩 8g	エネルギー 1630kcal 蛋白質 63.7g 脂質 40.4g 炭水化物 246.1g 食塩 6.8g	エネルギー 1641kcal 蛋白質 105.2g 脂質 34.6g 炭水化物 218.8g 食塩 8.5g

献立の内容は都合により変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。