




献立表 (11/4~11/10)

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：2018/11/4~2018/11/10

	日	月	火	水	木	金	土
	4	5	6	7	8	9	10
朝食	御飯 味噌汁 炒り鶏 菜の花のからし和え 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 玉子とじ オクラのドレッシング和え 味付海苔 牛乳	御飯 味噌汁 海老団子煮 小松菜のマヨ和え 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 炒り卵(しらす) アスパラの和え物 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 さつま揚げの煮物 カニカマと青菜のドレッシング和え 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 五目煮豆 きゅうりと鶏肉の胡麻酢和え のり佃煮 牛乳	御飯 味噌汁 秋刀魚の蒲焼き ほうれん草の梅おかか和え 漬物 牛乳
昼食	御飯 味噌汁 赤魚のみぞれ煮 和風サラダ フルーツ	御飯 清まし汁 鮭の胡麻みそ焼き 青菜と長芋の和え物 フルーツ	醤油ラーメン いんげんのツナ和え みかんゼリー 	御飯 味噌汁 鶏肉の唐揚げ 彩りサラダ フルーツ	御飯 コンソメスープ あじのムニエルバター醤油 マカロニサラダ フルーツ	豚丼  味噌汁 キャベツのサラダ 小豆ミルクゼリー	赤飯  赤だし 蒸し鶏の野菜あんかけ 小松菜の和え物 フルーツ
夕食	御飯 清まし汁 豚肉の葱味噌炒め 里芋の煮物 ブロッコリーのおかか和え	御飯 中華スープ 酢鶏 大根のかにあんかけ アスパラとしめじの炒め物	御飯 味噌汁 鱈の生姜煮 卵の花 きゅうりの浅漬け	御飯 もずくスープ タラの西京漬け 麻婆なす なめこおろし	御飯 味噌汁 鶏肉の香味焼き きんぴらごぼう ほうれん草の真砂和え	御飯 コンソメスープ 白身魚のトマトソースがけ もやしとピマンのカレー炒め 菜の花と海老のマヨ和え	御飯 清まし汁 赤魚の山椒焼き 里芋の味噌バター煮 豆腐サラダ
10時	オレンジジュース	りんごジュース	カフェオレ	アップルティー(温)	いちごオレ	レモンティー(温)	いちごオレ
3時	カステラ ほうじ茶	原宿ドック ほうじ茶	乳菓饅頭 緑茶	エクレア ほうじ茶	ブルーベリーパウンドケーキ ほうじ茶	おかき(のり塩) 緑茶	誕生日ケーキ ストレートティー
	エネルギー 1612kcal 蛋白質 61.5g 脂質 34.5g 炭水化物 259.6g 食塩 7.9g	エネルギー 1607kcal 蛋白質 65.7g 脂質 33.8g 炭水化物 253.2g 食塩 7.5g	エネルギー 1643kcal 蛋白質 65.8g 脂質 39.8g 炭水化物 250.6g 食塩 8.8g	エネルギー 1604kcal 蛋白質 63.8g 脂質 48.1g 炭水化物 223g 食塩 7g	エネルギー 1595kcal 蛋白質 64.2g 脂質 36.2g 炭水化物 244g 食塩 8g	エネルギー 1639kcal 蛋白質 66.1g 脂質 49.1g 炭水化物 232.2g 食塩 8g	エネルギー 1607kcal 蛋白質 64.4g 脂質 37.5g 炭水化物 246.2g 食塩 7.7g

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。