

入所献立表 (3/24-3/30)

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：2019/3/24~2019/3/30

	日	月	火	水	木	金	土
	24	25	26	27	28	29	30
朝食	御飯 味噌汁 大豆の炒り煮 もやしの和え物 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 鮭の塩焼き(朝) オクラの昆布和え 味付海苔 牛乳	御飯 味噌汁 オムレツ インゲンサラダ 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 がんもの煮物 ほうれん草のお浸し ふりかけ(おかか) 牛乳	御飯 味噌汁 リヨネーズポテト ブロッコリのサラダ 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 はんぺんの煮物 白菜の磯和え 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 高野豆腐含め煮 ほうれん草のピナッツ和え 漬物 牛乳
昼食	御飯 味噌汁 鶏肉の山椒焼き 小松菜の白和え フルーツ	御飯 味噌汁 かつ煮 大根サラダ(カニカマ) フルーツ	御飯 清まし汁 鰯のごま煮 青菜の和え物 フルーツ	焼きそば かき玉汁 チンゲン菜の中華風和え フルーツ	御飯 清まし汁 赤魚の西京漬け 竹輪ときゅうりの酢の物 フルーツ	御飯 コンソメスープ 鶏肉のパン粉焼き コールスローサラダ フルーツ	ハヤシライス コンソメスープ かぼちゃサラダ フルーツ
夕食	御飯 清まし汁 鱈のバターおろしポン酢 里芋の味噌煮 春雨サラダ	御飯 清まし汁 ぶりの味噌煮 れんこんの金平 白菜の甘酢和え	御飯 中華スープ 麻婆豆腐 シュウマイ ナムル	御飯 清まし汁 鯖のみりん漬け焼き かぼちゃミルク煮 なすの浅漬け	御飯 赤だし 鶏肉の治部煮 焼きビーフン 煮豆	御飯 もずくスープ 鮭のみぞれ蒸し 肉じゃが オクラ和風サラダ	御飯 味噌汁 親子煮 いんげんとジャコの炒め物 春菊の白和え
10時	オレンジジュース	ミルクティー	りんごジュース	カフェオレ1000ml	いちごオレ	レモンティー(温)	カルピス
3時	コーヒー(喫茶の日)	黒糖まんじゅう 緑茶	カステラ ほうじ茶	ドーナツ ほうじ茶	おかき(のり塩) 緑茶	プリン 玄米茶	いちごプチシュー ほうじ茶
	エネルギー 1529kcal 蛋白質 61.3g 脂質 35g 炭水化物 234.5g 食塩 7.7g	エネルギー 1672kcal 蛋白質 65.5g 脂質 40.4g 炭水化物 235.3g 食塩 7.1g	エネルギー 1623kcal 蛋白質 63.6g 脂質 40.4g 炭水化物 243.2g 食塩 7.9g	エネルギー 1706kcal 蛋白質 59g 脂質 50.3g 炭水化物 245.3g 食塩 8.2g	エネルギー 1483kcal 蛋白質 58.9g 脂質 25.4g 炭水化物 248.1g 食塩 6.8g	エネルギー 1675kcal 蛋白質 67.2g 脂質 47g 炭水化物 240.1g 食塩 7.2g	エネルギー 1676kcal 蛋白質 62.3g 脂質 48.4g 炭水化物 240.6g 食塩 8.8g

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。