

入所献立表(6/19~6/25)

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：2022/6/19~2022/6/25

	日 19	月 20	火 21	水 22	木 23	金 24	土 25
朝食	御飯 味噌汁 ハムソテー オクラの和え物 梅びしお 飲むヨーグルト	御飯 味噌汁 リヨネーズポテト いんげんごま和え 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 厚焼き玉子 小松菜の和え物 ふりかけ 牛乳	御飯 コンソメスープ 大豆とベーコンの炒め物 キャベツサラダ 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 がんもの煮物 カリフラワーのマヨポン和え 梅干し 牛乳	御飯 味噌汁 ポパイエッグ 大根サラダ 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 つくねの煮物 ひじきサラダ 漬物 牛乳
昼食	御飯 味噌汁 白身魚のカレー風味焼き ほうれん草のわさび和え フルーツ	三色丼 味噌汁 ツナサラダ フルーツ	御飯 味噌汁 鮭の南蛮漬 きのこサラダ フルーツ	御飯 清まし汁 カレイのたらこマヨネーズ焼き 春菊のぬた和え フルーツ	バターロール コンソメスープ トマトソースハンバーグ きゅうりとわかめの酢の物 フルーツ	御飯 中華スープ 油淋鶏 ブロッコリーの昆布和え フルーツ	醤油ラーメン 中華和え フルーツ
夕食	御飯 コンソメスープ 豚肉のハニーマスタードソース アスパラポテトのチーズ風味焼き ブロッコリーのドレッシング和え	御飯 清まし汁 鮭のバター醤油焼き 白菜の煮びたし 春菊のなめ茸和え	御飯 味噌汁 鶏肉のオイスターソース炒め かぼちやのそぼろ煮 ほうれん草の白和え	御飯 中華スープ 豚肉のスタミナソース じゃがいもの煮物 なすの浅漬け	御飯 味噌汁 赤魚の生姜煮 にら炒め 菜の花のお浸し	御飯 清まし汁 サバの味噌煮 ぜんまいの煮付け 豆腐とオクラの梅肉和え	御飯 味噌汁 鱈の粕漬け焼き さつまいものバター醤油炒め 白菜のゆかり和え
10時	ミルクティー	オレンジジュース	りんごジュース	カフェオレ	カルピス	いちごオレ	レモンティー
3時	はちみつレモンパウンドケーキ ほうじ茶	たい焼き ほうじ茶	栗カステラ饅頭 ほうじ茶	マイケーキ 緑茶	黒糖まんじゅう ほうじ茶	ふわふわカスタードワッフル ほうじ茶	ドームケーキ ほうじ茶
	エネルギー 1475kcal 蛋白質 58.9g 脂質 39.5g 炭水化物 232.8g 食塩 6.7g	エネルギー 1724kcal 蛋白質 67.4g 脂質 49.9g 炭水化物 264.6g 食塩 9.4g	エネルギー 1674kcal 蛋白質 69.4g 脂質 38.3g 炭水化物 276.7g 食塩 8.9g	エネルギー 1631kcal 蛋白質 62.7g 脂質 49.3g 炭水化物 228.6g 食塩 6.3g	エネルギー 1525kcal 蛋白質 60.6g 脂質 36.6g 炭水化物 250.2g 食塩 8.8g	エネルギー 1601kcal 蛋白質 68.5g 脂質 48.2g 炭水化物 236.4g 食塩 8.5g	エネルギー 1535kcal 蛋白質 60.5g 脂質 45.6g 炭水化物 237.2g 食塩 6.4g

※献立の内容は都合により変更になる場合があります。予めご了承ください。