

入所献立表(6/26~7/2)

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：2022/6/26~2022/7/2

	日 26	月 27	火 28	水 29	木 30	金 1	土 2
朝食	御飯 味噌汁 野菜のソテー れんこんサラダ 漬物 飲むヨーグルト	御飯 味噌汁 ほっけ塩焼き アスパラのサラダ 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 さつま揚げの煮物 小松菜の山吹和え 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 炒り鶏 オクラ和風サラダ 漬物 牛乳	バターロール コンソメスープ オムレツ 白菜のマヨ和え 牛乳	御飯 味噌汁 五目煮豆 春菊のゆず和え ふりかけ 牛乳	御飯 味噌汁 鮭塩焼き いんげんのわさびマヨ 漬物 牛乳
昼食	御飯 味噌汁 白身魚の野菜あんかけ 菜の花と長いもの和え物 フルーツ	豚丼 三平汁 いももち メロン 北海道 郷土料理	御飯 もずくスープ 鯖の竜田揚げ インゲンの真砂和え フルーツ	御飯 味噌汁 豚と大根の梅煮 小松菜と油揚げの和えもの フルーツ	ちゃんぽん ブロッコリー炒め フルーツ	御飯 すまし汁 鶏の中華ネギだれ ほうれん草のからし酢味噌和え フルーツ	御飯 すまし汁 鱈の蒲焼き風 小松菜の梅和え フルーツ
夕食	御飯 コンソメスープ チキンガーリックソテー 大学芋風 インゲンのシラス和え	御飯 味噌汁 鯖の香味焼き ひじき煮 ほうれん草の和え物	御飯 にゅうめん 豆腐の肉みそかけ なすの煮びたし とろろ芋	御飯 清まし汁 白身魚のたいみそ焼き キャベツの煮びたし 煮豆	御飯 味噌汁 牛肉の柳川風 じゃが芋のたらこバター炒め いんげんの和えもの	御飯 味噌汁 カレーの煮付け 大根の含め煮 茄子の和え物	御飯 味噌汁 豚肉の焼き肉風 きんぴらごぼう もずく三杯酢
10時	ミルクティー	カフェオレ	カルピス	いちごオレ	アップルティー	レモンティー	りんごジュース
3時	メープルシフォンケーキ ほうじ茶	ブルーベリーチーズケーキ ほうじ茶	梅ようかん 緑茶	栗カステラ饅頭 ほうじ茶	バームクーヘン ほうじ茶	ロールケーキ ほうじ茶	カステラ ほうじ茶
	1552kcal 蛋白質 57.7g 脂質 33.8g 炭水化物 265.1g 食塩 6.2g	1992kcal 蛋白質 69.6g 脂質 76.9g 炭水化物 251.4g 食塩 7.6g	1711kcal 蛋白質 66.7g 脂質 50.2g 炭水化物 263.1g 食塩 8.3g	1502kcal 蛋白質 60.6g 脂質 32.2g 炭水化物 254.3g 食塩 8g	1533kcal 蛋白質 66.6g 脂質 56.1g 炭水化物 212g 食塩 7.4g	2095kcal 蛋白質 76.9g 脂質 61.5g 炭水化物 328.3g 食塩 7.7g	1564kcal 蛋白質 60.5g 脂質 41.7g 炭水化物 246.9g 食塩 6.6g

※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。