

入所献立表(9/29~10/5)

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：2024/9/29~2024/10/5

	日	月	火	水	木	金	土
	29	30	1	2	3	4	5
朝食	御飯 味噌汁 炒り鶏 オクラ和風サラダ ふりかけ 牛乳	バターロール コンソメスープ 野菜のソテー 白菜のマヨ和え 飲むヨーグルト	御飯 味噌汁 五目煮豆 春菊のゆず和え 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 サバ塩焼き ブロッコリーのわさびマヨ 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 目玉焼き キャベツおかか和え 漬物 ヤクルト	御飯 味噌汁 高野豆腐含め煮 いんげんのツナ和え 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 鰯塩焼き 菜の花のからし和え ふりかけ 牛乳
昼食	御飯 味噌汁 豚と大根の梅煮 小松菜のお浸し フルーツ	御飯 コンソメスープ カレイのハーブソテー かぼちゃサラダ フルーツ	御飯 味噌汁 豚肉のハニーマスタードソース ほうれん草の和え物 フルーツ	御飯 味噌汁 鰯の蒲焼き風 小松菜の胡麻和え フルーツ	御飯 味噌汁 カレイの煮付け 切り干し大根のサラダ フルーツ	御飯 味噌汁 チキン南蛮 二杯酢 フルーツ	御飯 もずくスープ 豚肉の西京漬け焼き 大根のともあえ フルーツ
夕食	御飯 清まし汁 白身魚のたいみそ焼き キャベツのカレー炒め 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 いんげんのピーナツ和え	御飯 味噌汁 白身魚の揚げ煮 大根の含め煮 茄子の和え物	御飯 味噌汁 鶏の中華ネギだれ きんぴらごぼう もずく三杯酢	御飯 清まし汁 豚肉の味噌炒め もやしと茄子の炒めもの ほうれん草の中華和え	御飯 味噌汁 タラの香り蒸し 白菜の信田煮 青菜の和え物	御飯 味噌汁 ホキの甘酢かけ アスパラの炒め物 小松菜のゆず和え
10時	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	フルーツミックスジュース	ココア	レモンティー
3時	まんじゅう 麦茶	おやつレク 麦茶	エクレア 麦茶	もみじまんじゅう 麦茶	栗カステラ饅頭 麦茶	どら焼き 緑茶	ふわふわチョコワッフル 麦茶
	エネルギー 1517kcal 蛋白質 52.1g 脂質 32.2g 炭水化物 242.5g 食塩 7.3g	エネルギー 1516kcal 蛋白質 45.1g 脂質 48.4g 炭水化物 210.7g 食塩 6.4g	エネルギー 1518kcal 蛋白質 53.5g 脂質 40.6g 炭水化物 218.9g 食塩 7.7g	エネルギー 1490kcal 蛋白質 53.5g 脂質 29.4g 炭水化物 237.5g 食塩 6.4g	エネルギー 1520kcal 蛋白質 50.1g 脂質 35.1g 炭水化物 235.2g 食塩 8.3g	エネルギー 1721kcal 蛋白質 59.9g 脂質 38.9g 炭水化物 266g 食塩 9.9g	エネルギー 1495kcal 蛋白質 53.8g 脂質 41.6g 炭水化物 212.3g 食塩 9.4g