

入所献立表(4/20~4/26)

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：2025/4/20~2025/4/26

	日 20	月 21	火 22	水 23	木 24	金 25	土 26
朝食	御飯 味噌汁 炒り卵(かにかま) 白菜の胡麻酢和え 漬物(しばづけ) 牛乳	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	バターロール(朝) コンソメスープ ポパイエッグ キャベツサラダ ヤクルト	御飯 味噌汁 ベーコンエッグ 小松菜の和え物 ふりかけ(おかか) 牛乳	御飯 味噌汁 鮭の塩焼き(朝) ひじきサラダ 漬物(あおかつぱ) 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 リヨネーズポテト 大根サラダ(カニカマ) 漬物(しばづけ) 牛乳
昼食	御飯 味噌汁 豚肉の生姜焼き もやしの中華和え フルーツ	御飯 味噌汁 白身魚のたらこマヨネーズ焼き ほうれん草のお浸し フルーツ	カレーライス ほうれん草の和え物 フルーツ	御飯 味噌汁 鶏肉のオイスターソース炒め きのこサラダ フルーツ	ミートソーススパゲティ コンソメスープ ブロッコリーの和え物 フルーツ	御飯 味噌汁 アジの香味焼き アスパラとしめじの和え物 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
夕食	御飯 すまし汁 白身魚の香り蒸し 里芋の味噌バター煮 和風チキンサラダ	御飯 コンソメスープ 鶏のコーンクリームがけ 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 ホキの粕漬け焼き 大根の煮物 春菊とシラスの和え物	御飯 コンソメスープ 白身魚のホワイトソースがけ かぼちやのそぼろ煮 三色酢の物	御飯 味噌汁 赤魚の生姜煮 さつまいものバター醤油炒め 白菜のゆかり和え	御飯 コンソメスープ 豚肉のおろし煮 里芋の煮物 菜の花のお浸し	御飯 清まし汁 サバの味噌煮 にら炒め 春菊の和え物
10時	カルピス	ミルクティー	ミルクティー(1000ml)	りんごジュース	レモンティー(温)	いちごオレ	カルピス
3時	バームクーヘン ほうじ茶	ロールケーキ ほうじ茶	プリン ほうじ茶	焼きドーナツ ほうじ茶	プリン ほうじ茶	まんじゅう ほうじ茶	おかき(きな粉) ほうじ茶
	エネルギー 1577kcal 蛋白質 57.3g 脂質 39.7g 炭水化物 235.5g 食塩 7.4g	エネルギー 1530kcal 蛋白質 51.5g 脂質 34.8g 炭水化物 235.3g 食塩 7g	エネルギー 1531kcal 蛋白質 54.1g 脂質 41.1g 炭水化物 223.4g 食塩 7.5g	エネルギー 1640kcal 蛋白質 59g 脂質 39.2g 炭水化物 248.8g 食塩 7.3g	エネルギー 1596kcal 蛋白質 58.9g 脂質 47.3g 炭水化物 220.2g 食塩 8.3g	エネルギー 1577kcal 蛋白質 52.1g 脂質 32.6g 炭水化物 253.5g 食塩 7.1g	エネルギー 1581kcal 蛋白質 52.4g 脂質 37.3g 炭水化物 242.2g 食塩 8.1g

★仕入れの状況により、献立内容が変更になる場合があります。