

入所献立表(6/1~6/7)

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：2025/6/1~2025/6/7

	日 1	月 2	火 3	水 4	木 5	金 6	土 7
朝食	御飯 味噌汁 炒り卵（かにかま） 白菜の胡麻酢和え 漬物 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 コンソメスープ ポパイエッグ キャベツサラダ 牛乳	御飯 味噌汁 ベーコンエッグ 小松菜の和え物 ふりかけ 牛乳	御飯 味噌汁 鮭の塩焼き ひじきサラダ 漬物 ヤクルト	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 漬物 牛乳
昼食	御飯 味噌汁 豚肉のスタミナソース きのこサラダ 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	ポークカレー スイートサラダ フルーツ	御飯 味噌汁 豚肉の生姜焼き もやし中華和え フルーツ	肉そば チンゲン菜の中華風和え 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 アスパラのソテー 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 かぼちゃのそぼろ煮 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	どら焼き ほうじ茶	仙波まんじゅう ほうじ茶	ロールケーキ ほうじ茶	黒糖まんじゅう ほうじ茶	吹雪しつとりまんじゅう ほうじ茶	バームクーヘン ほうじ茶	おかき（砂糖醤油） ほうじ茶
	エネルギー 1559kcal 蛋白質 58.9g 脂質 34.6g 炭水化物 238.6g 食塩 7.3g	エネルギー 1326kcal 蛋白質 45.8g 脂質 26.6g 炭水化物 210.6g 食塩 6.8g	エネルギー 1749kcal 蛋白質 58g 脂質 53.2g 炭水化物 246.6g 食塩 7.2g	エネルギー 1559kcal 蛋白質 54.5g 脂質 38g 炭水化物 237.1g 食塩 7.1g	エネルギー 1478kcal 蛋白質 51.2g 脂質 32.7g 炭水化物 230.3g 食塩 6.5g	エネルギー 1608kcal 蛋白質 52.3g 脂質 39g 炭水化物 246.9g 食塩 7.2g	エネルギー 1573kcal 蛋白質 52.1g 脂質 37.3g 炭水化物 241.1g 食塩 8g

★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。