

入所献立表(12/14~12/20)

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: 2025/12/14~2025/12/20

	日 14	月 15	火 16	水 17	木 18	金 19	土 20
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 キャベツサラダ 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 ベーコンエッグ オクラの和え物 小松菜の和え物 ふりかけ(おかか) 牛乳	御飯 味噌汁 サケの塩焼き ひじきサラダ 漬物(あおかっぱ) 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 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
	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 グリーンサラダ カレイの煮付け きゅうりとわかめの酢の物 フルーツ	カレーライス グリーンサラダ 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 プ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 プロッコリーの昆布和え フルーツ
	御飯 すまし汁 メルルーサの香り蒸し 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 アスパラとポテトのソテー プ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 味噌汁 赤魚のみぞれ煮 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 カレイ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 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 もみじ饅頭(あんこ) 緑茶	きみしぐれ ほうじ茶	ドームケーキ(チョコ)	栗力ステラ饅頭 ほうじ茶	力ステラ ほうじ茶	カステラ 抹茶 ほうじ茶	おかき(砂糖醤油) ほうじ茶
	エネルギー: 1527kcal 蛋白質: 58.7g 脂質: 33.4g 炭水化物: 235.8g 食塩: 7.1g	エネルギー: 1379kcal 蛋白質: 47.4g 脂質: 20.1g 炭水化物: 235g 食塩: 6.5g	エネルギー: 1534kcal 蛋白質: 52.2g 脂質: 39.7g 炭水化物: 228.1g 食塩: 7.5g	エネルギー: 1660kcal 蛋白質: 54.5g 脂質: 36g 炭水化物: 264.5g 食塩: 7.6g	エネルギー: 1610kcal 蛋白質: 61.3g 脂質: 44g 炭水化物: 226.6g 食塩: 8g	エネルギー: 1576kcal 蛋白質: 52.5g 脂質: 33.7g 炭水化物: 250.7g 食塩: 7.1g	エネルギー: 1578kcal 蛋白質: 52.3g 脂質: 37.3g 炭水化物: 241.4g 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。