

入所献立表(2/1~2/7)

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：2026/2/1~2026/2/7

	日 1	月 2	火 3	水 4	木 5	金 6	土 7
朝食	御飯 味噌汁 ハムソテー キャベツサラダ 梅びしお 牛乳	御飯 味噌汁 サケの塩焼き ひじきサラダ のり佃煮 飲むヨーグルト	御飯 味噌汁 がんもの煮物 リヨネーズポテト 小松菜の和え物 梅干し 牛乳	御飯 味噌汁 ぶりかけ（たまご） 牛乳	バターロール（朝） 清まし汁 大豆とベーコンの炒め物 グリーンサラダ ヤクルト	御飯 コンソメスープ ポパイエッグ オクラの和え物 ゆずみそ 牛乳	御飯 味噌汁 ベーコンエッグ 大根サラダ（カニカマ） ふりかけ（おかか） 牛乳
	御飯 味噌汁 カレイの煮付け きゅうりとわかめの酢の物 フルーツ	御飯 味噌汁 アジの香味焼き 春菊の和え物 フルーツ	酢飯 冬のちらし寿司 清まし汁 菜の花の和え物 ねりきり（鬼）	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 プロッコリーの和え物 フルーツ	御飯 コンソメスープ タラのカレー風味焼き 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 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 コンソメスープ 豚肉のおろし煮 里芋の煮物 小松菜の青じそ和え	御飯 清まし汁 ホキの粕漬け焼き 大根の煮物 ほうれん草のお浸し	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 中華スープ 豚肉のスタミナソース じゃがいもの煮物 なすの浅漬け	御飯 清まし汁 サバの味噌煮 にら炒め 春菊の和え物
10時	いちごオレ	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）	カルピス	カフェオレ
3時	きみしぐれ ほうじ茶	チョコワッフル 麦茶	タマゴボーロ 麦茶	ドームケーキ（チョコ） ほうじ茶	吹雪しっとりまんじゅう 緑茶	まんじゅう ほうじ茶	抹茶ワッフル ほうじ茶
	エネルギー：1517kcal 蛋白質：52.9g 脂質：27.3g 炭水化物：249.1g 食塩：6.9g	エネルギー：1441kcal 蛋白質：51.8g 脂質：29.9g 炭水化物：226.3g 食塩：8.3g	エネルギー：1475kcal 蛋白質：58.2g 脂質：27.3g 炭水化物：231.6g 食塩：12.1g	エネルギー：1630kcal 蛋白質：50.7g 脂質：32.2g 炭水化物：266.4g 食塩：8.3g	エネルギー：1537kcal 蛋白質：57.4g 脂質：41.3g 炭水化物：217.6g 食塩：8.4g	エネルギー：1563kcal 蛋白質：50.4g 脂質：34.5g 炭水化物：249.1g 食塩：6.8g	エネルギー：1772kcal 蛋白質：57g 脂質：53.9g 炭水化物：218.5g 食塩：7.9g

★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。