

入所献立表(2/8~2/14)

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: 2026/2/8~2026/2/14

	日 8	月 9	火 10	水 11	木 12	金 13	土 14
朝食	御飯 味噌汁 ポパイエッグ れんこんサラダ 漬物(千切り沢庵) 牛乳	御飯 味噌汁 つくねの煮物 白菜の胡麻酢和え のり佃煮 牛乳	御飯 味噌汁 ほっけ塩焼き(朝) アスパラのサラダ 漬物(あおかっぱ) 飲むヨーグルト	御飯 味噌汁 さつま揚げの煮物 小松菜の山吹和え 漬物(桜大根) 牛乳	御飯 味噌汁 炒り鶏 オクラ和風サラダ ふりかけ(おかか) 牛乳	パタ-ロール(朝) コンソメスープ 野菜のソテー 白菜のマヨ和え ヤクルト	御飯 味噌汁 五目煮豆 春菊のゆず和え 漬物(赤かっぱ) 牛乳
	御飯 味噌汁 サケのごま風味焼 菜の花の和え物 フルーツ	御飯 味噌汁 豚肉の生姜焼き もやしの中華和え フルーツ	カレーうどん キャベツのお浸し フルーツ	御飯 もずくスープ サバの竜田揚げ 三色酢の物 フルーツ	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 コンソメスープ チキンガーリックソテー	御飯 すまし汁 タラのたいみそ焼き かぼちゃのそぼろ煮 和風チキンサラダ	御飯 味噌汁 サワラのみりん漬け焼き ひじき煮 ほうれん草の和え物	御飯 にゅうめん 豆腐の肉みそかけ なすの煮もの とろろ芋	御飯 清まし汁 ホキの甘酢かけ 白菜の信田煮 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 メルルーサの揚げ煮 大根の含め煮 茄子の和え物
10時	ミルクティー(1000ml)	ぶどうジュース	ぶどうジュース	カルピス	いちごオレ	アップルティー(温)	レモンティー(温)
3時	人形焼き 麦茶	吹雪しっとりまんじゅう 緑茶	仙波まんじゅう 麦茶	どらやき 緑茶	チョコワッフル 麦茶	バームクーヘン 麦茶	ふわふわカスタードワッフル 麦茶
	エネルギー: 1652kcal 蛋白質: 57.7g 脂質: 39.8g 炭水化物: 250.7g 食塩: 6.4g	エネルギー: 1582kcal 蛋白質: 59.2g 脂質: 30.8g 炭水化物: 253.1g 食塩: 8.1g	エネルギー: 1590kcal 蛋白質: 52.5g 脂質: 44.9g 炭水化物: 227.7g 食塩: 9.9g	エネルギー: 1758kcal 蛋白質: 57.9g 脂質: 45.5g 炭水化物: 264.6g 食塩: 7.9g	エネルギー: 1618kcal 蛋白質: 54.5g 脂質: 40.7g 炭水化物: 242.2g 食塩: 7.9g	エネルギー: 1603kcal 蛋白質: 44.5g 脂質: 56.8g 炭水化物: 214.7g 食塩: 6.4g	エネルギー: 1527kcal 蛋白質: 53.8g 脂質: 39.6g 炭水化物: 222.9g 食塩: 7.7g

★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。