

入所献立表 (3/18~3/24)

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：2018/3/18~2018/3/24

	日	月	火	水	木	金	土
	18	19	20	21	22	23	24
朝食	御飯 味噌汁 野菜のソテー いんげんのサラダ 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 五目煮豆 ほうれん草の辛子和え 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 ベーコンエッグ きのこサラダ ふりかけ(おかか) 牛乳	御飯 味噌汁 アジ塩焼き(朝) ブロッコリーのドレッシング和え 味付海苔 牛乳	御飯 味噌汁 炒り卵(しらす) オクラのゆかり和え 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 炒り豆腐 いんげんのわさびマヨ ふりかけ(たまご) 牛乳	御飯 味噌汁 さつま揚げの煮物 小松菜のとしめじのお浸し ふりかけ(おかか) 牛乳
昼食	御飯 味噌汁 鶏肉のマスタード焼き ブロッコリーのドレッシング和え フルーツ	御飯 味噌汁 赤魚の野菜あんかけ 白菜とちくわの胡麻和え フルーツ	ロールパン コンソメスープ クリームシチュー(鶏) グリーンサラダ フルーツ	チャーハン 中華スープ 青菜の中華和え 杏仁豆腐 	御飯 清まし汁 白身魚の味噌マヨネーズ焼き チキンサラダ フルーツ	キーマカレー コンソメスープ コールスローサラダ グレープゼリー	御飯 味噌汁 さんまの香味焼き ブロッコリーの真砂和え フルーツ
夕食	御飯 中華スープ かに玉 なすの味噌炒め ナムル	御飯 にゅうめん 鶏肉の柚庵焼き 大学芋風 三色酢の物	御飯 清まし汁 たらの磯部揚げ 豆腐チャンプル(小鉢) 煮豆	御飯 赤だし 鯖の蒲焼き風 白菜の信田煮 とろろ芋	御飯 味噌汁 豚肉の焼き肉風 大根の含め煮 ほうれん草の磯和え	御飯 味噌汁 白身魚の粕漬け焼き 卵の花 キャベツときゅうりの即席漬け	御飯 清まし汁 蒸し鶏(温) シュウマイ煮 もずく三杯酢
10時	カルピス	カフェオレ	オレンジジュース	りんごジュース	いちごオレ	レモンティー(温)	アップルティー(温)
3時	いちごプチシュー ほうじ茶	抹茶まんじゅう ほうじ茶	おかき(のり塩) 緑茶	おはぎ  緑茶	たい焼き 緑茶	黒糖まんじゅう 緑茶	バナナパウンドケーキ ほうじ茶
	エネルギー 1628kcal 蛋白質 58.8g 脂質 47.9g 炭水化物 234.7g 食塩 7.8g	エネルギー 1615kcal 蛋白質 63.8g 脂質 31.5g 炭水化物 266.7g 食塩 7.9g	エネルギー 1670kcal 蛋白質 68.5g 脂質 49.8g 炭水化物 231.7g 食塩 7.6g	エネルギー 1604kcal 蛋白質 67.9g 脂質 41.1g 炭水化物 232.9g 食塩 7.3g	エネルギー 1637kcal 蛋白質 68.5g 脂質 48.3g 炭水化物 226.4g 食塩 7.8g	エネルギー 1653kcal 蛋白質 65g 脂質 44.9g 炭水化物 243.4g 食塩 7.7g	エネルギー 1675kcal 蛋白質 65.4g 脂質 48g 炭水化物 237.2g 食塩 7.9g

献立の内容は都合により変更になる場合がございます。予め、ご了承ください。