

入所献立表 (3/25~3/31)

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：2018/3/25~2018/3/31

	日	月	火	水	木	金	土
	25	26	27	28	29	30	31
朝食	御飯 味噌汁 オムレツ インゲンサラダ 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 大豆の炒り煮 もやしの和え物 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 鮭の塩焼き(朝) ほうれん草のお浸し 味付海苔 牛乳	御飯 味噌汁 がんもの煮物 オクラの昆布和え ふりかけ(おかか) 牛乳	御飯 味噌汁 リヨネーズポテト ブロッコリーのサラダ 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 はんぺんの煮物 白菜の磯和え 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 高野豆腐含め煮 ほうれん草のピナッツ和え 漬物 牛乳
昼食	御飯 味噌汁 鶏肉の山椒焼き 小松菜の白和え フルーツ	御飯 清まし汁 鰯のごま煮 青菜の和え物 フルーツ	御飯 味噌汁 かつ煮 大根のゆかり和え フルーツ	御飯 豚肉の生姜焼き かき玉汁 チンゲン菜の中華風和え フルーツ	五目ごはん  清まし汁 赤魚の西京漬け 竹輪ときゅうりの酢の物 フルーツ	御飯 コンソメスープ 鶏肉のパン粉焼き コールスローサラダ フルーツ	御飯 鶏肉のソース煮込み コンソメスープ かぼちゃサラダ フルーツ
夕食	御飯 清まし汁 鱈のバターおろしポン酢 里芋の味噌煮 春雨サラダ	御飯 赤だし 鶏肉の治部煮 焼きビーフン 煮豆	御飯 中華スープ 麻婆豆腐 シュウマイ ナムル	御飯 清まし汁 鯖の煮つけ かぼちゃミルク煮 なすの浅漬け	御飯 味噌汁 親子煮 いんげんとジャコの炒め物 キャベツの梅和え	御飯 もずくスープ 鮭のみぞれ蒸し 肉じゃが いんげんのツナ和え	御飯 清まし汁 鰯の梅煮 れんこんの金平 白菜の甘酢和え
10時	オレンジジュース	ミルクティー	りんごジュース	レモンティー(温)	いちごオレ	アップルティー(温)	オレンジジュース
3時	コーヒー(喫茶の日) 	黒糖まんじゅう 緑茶	ココアゼリー ほうじ茶	エクレア ほうじ茶	カステラ ほうじ茶	抹茶のパウンドケーキ ほうじ茶	おかき(砂糖醤油) ほうじ茶
	エネルギー 1556kcal 蛋白質 62g 脂質 39.6g 炭水化物 229.4g 食塩 7.7g	エネルギー 1578kcal 蛋白質 69.1g 脂質 27.6g 炭水化物 259.3g 食塩 7.1g	エネルギー 1634kcal 蛋白質 67.5g 脂質 43.9g 炭水化物 235.5g 食塩 7.5g	エネルギー 1637kcal 蛋白質 60.8g 脂質 48.7g 炭水化物 231.5g 食塩 7.3g	エネルギー 1543kcal 蛋白質 65.1g 脂質 30.3g 炭水化物 245.4g 食塩 7.8g	エネルギー 1643kcal 蛋白質 65.2g 脂質 42.2g 炭水化物 244.5g 食塩 6.6g	エネルギー 1541kcal 蛋白質 53.7g 脂質 37.8g 炭水化物 240g 食塩 7.5g

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。