

入所献立表 (4/15~4/21)

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：2018/4/15~2018/4/21

	日	月	火	水	木	金	土
	15	16	17	18	19	20	21
朝食	御飯 味噌汁 目玉焼き いんげんごま和え 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 がんもの煮物 ほうれん草のお浸し ふりかけ(たまご) 牛乳	御飯 味噌汁 スクランブルエッグ ひじきサラダ 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 大豆の炒り煮 オクラのごまマヨ和え 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 はんぺんの煮物 キャベツのツナ和え 梅びしお 牛乳	御飯 味噌汁 ウィンナーソテー カリフラワードレッシング和え 漬物 牛乳	御飯 味噌汁 野菜炒め(朝) オクラと長芋の和え物 漬物 牛乳
昼食	御飯 清まし汁 サバの味噌煮 オクラのおろし和え フルーツ	ポークカレー コンソメスープ ブロッコリーの和え物 漬物(福神漬) ヨーグルトゼリー	ゆかりごはん 清まし汁 鮭の粕漬け焼き 小松菜のわさび和え フルーツ	御飯 中華スープ 八宝菜 中華風和え物 フルーツ	御飯 コンソメスープ <small>たらのたらこマヨネーズ焼き</small> れんこんサラダ フルーツ	御飯 赤だし 白身魚の揚げ煮 <small>きゅうりとわかめの酢の物</small> フルーツ	ロールパン ミネストローネ タンドリーチキン 大根サラダ フルーツ
夕食	御飯 コンソメスープ ミートローフ アスパラのソテー キャベツサラダ	御飯 赤だし 赤魚の生姜煮 にら炒め 春菊の白和え	御飯 中華スープ 油淋鶏 リヨネーズポテト もやしサラダ	御飯 味噌汁 鱈の南蛮漬け風 ぜんまいの煮付け 菜の花のなめ茸和え	御飯 味噌汁 <small>鶏肉のオイスターソース炒め</small> かぼちゃのいとこ煮 小松菜のお浸し	御飯 味噌汁 鶏肉の照り焼き 根菜の煮物 白菜の甘酢和え	御飯 味噌汁 あじの利休焼き 肉じゃが <small>茄子ときゅうりの浅漬け</small>
10時	りんごジュース	カルピス	カフェオレ1000ml	レモンティー(1000ml)	オレンジジュース	ミルクティー(1000ml)	いちごオレ
3時	ワッフル ほうじ茶	クリームブッセ ほうじ茶	もみじ饅頭(クリーム) 緑茶	ミルクくずもち 緑茶	チョコパウンドケーキ ほうじ茶	ドームケーキ ほうじ茶	おかき(砂糖醤油) 緑茶
	エネルギー 1597kcal 蛋白質 63.2g 脂質 41.3g 炭水化物 237.2g 食塩 7.5g	エネルギー 1630kcal 蛋白質 60.8g 脂質 41.8g 炭水化物 246.3g 食塩 8.2g	エネルギー 1691kcal 蛋白質 67g 脂質 43.6g 炭水化物 251.2g 食塩 7.7g	エネルギー 1602kcal 蛋白質 65.4g 脂質 40.8g 炭水化物 239.8g 食塩 8.4g	エネルギー 1613kcal 蛋白質 59.4g 脂質 38.1g 炭水化物 252g 食塩 6.8g	エネルギー 1593kcal 蛋白質 58.1g 脂質 37.3g 炭水化物 247.2g 食塩 7g	エネルギー 1574kcal 蛋白質 65.5g 脂質 45.9g 炭水化物 220g 食塩 7.8g

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。