

入所献立表(5/4~5/10)

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：2025/5/4~2025/5/10

	日 4	月 5	火 6	水 7	木 8	金 9	土 10
朝食	御飯 味噌汁 サバ塩焼き（朝） ブロッコリーのわさびマヨ 漬物（あおかつぱ） 牛乳	御飯 味噌汁 目玉焼き キャベツおかか和え ふりかけ（たまご） 飲むヨーグルト	御飯 味噌汁 高野豆腐含め煮 いんげんのツナ和え 漬物（しばづけ） 牛乳	御飯 味噌汁 鱈塩焼き（朝） 菜の花のからし和え ふりかけ（おかか） 牛乳	御飯 味噌汁 炒り卵（かにかま） 白菜の磯部和え 漬物（桜大根） ヤクルト	御飯 味噌汁 はんぺんの煮物 カリフラワーのサラダ 漬物（あおかつぱ） 牛乳	御飯 味噌汁 大豆の炒り煮 もやしのたらこ和え ふりかけ（たまご） 牛乳
昼食	御飯 味噌汁 回鍋肉 もやしの中華和え フルーツ	御飯 味噌汁 カレイのごま風味焼 切り干し大根のサラダ フルーツ	御飯 味噌汁 チキン南蛮 二杯酢 フルーツ	御飯 もずくスープ 豚肉の西京漬け焼き 大根のともあえ フルーツ	御飯 味噌汁 鶏の中華ネギだれ もずく三杯酢 フルーツ	御飯 コンソメスープ 鮭のきのこソース きゅうりとわかめの酢の物 フルーツ	さつまいも入り赤飯 清まし汁 金目鯛の煮付け ふきと油揚げの含め煮1kg やわらか胡麻豆腐 フルーツ
夕食	御飯 味噌汁 鱈の蒲焼き風 じゃが芋のたらこバター炒め 小松菜の胡麻和え	御飯 清まし汁 豚肉の味噌炒め もやしと茄子の炒めもの ほうれん草の中華和え	御飯 味噌汁 タラの香り蒸し 白菜の信田煮 青菜の和え物	御飯 味噌汁 ホキの甘酢かけ アスパラの炒め物 小松菜のゆず和え	御飯 味噌汁 鱈のねぎソース さつまいもレモン煮 鶏のさっぱりサラダ	御飯 味噌汁 鶏肉の照り焼き 白菜の煮びたし 春菊とシラスの和え物	御飯 味噌汁 蒸し鶏（温） 大根の含め煮 アスパラのサラダ
10時	りんごジュース	ココア	レモンティー（温）	アップルティー（温）	カルピス	ミルクティー	いちごオレ
3時	今川焼 麦茶	チョコワッフル 麦茶	ドームケーキ 緑茶	梅ようかん 麦茶	人形焼 緑茶	カステラ 麦茶	ねりきり 麦茶
	1609kcal 蛋白質 54g 脂質 41.6g 炭水化物 239.2g 食塩 7.2g	1531kcal 蛋白質 53.5g 脂質 39.4g 炭水化物 225.3g 食塩 8.5g	2441kcal 蛋白質 80.9g 脂質 63.4g 炭水化物 367g 食塩 10.3g	1505kcal 蛋白質 53g 脂質 39.6g 炭水化物 220.2g 食塩 9.4g	1487kcal 蛋白質 54.8g 脂質 21.8g 炭水化物 256.2g 食塩 6.6g	1442kcal 蛋白質 52.9g 脂質 26.4g 炭水化物 234.9g 食塩 7.5g	1621kcal 蛋白質 60.5g 脂質 26g 炭水化物 268.1g 食塩 8g

★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。