

入所献立表(10/26～11/1)

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：2025/10/26～2025/11/1

	日 26	月 27	火 28	水 29	木 30	金 31	土 1
朝食	御飯 味噌汁 炒り卵（かにかま） 白菜の胡麻酢和え のり佃煮 牛乳	御飯 味噌汁 ハムソテー オクラの和え物 ふりかけ（おかか） 飲むヨーグルト	御飯 味噌汁 がんもの煮物 カリフラワーのマヨポン和え 梅干し 牛乳	御飯 味噌汁 ベーコンエッグ ひじきサラダ ふりかけ（たまご） 飲むヨーグルト	御飯 味噌汁 鮭の塩焼き（朝） 小松菜の和え物 漬物（あおかっぱ） 牛乳	バターロール（朝） コンソメスープ ポパイエッグ グリーンサラダ 牛乳	御飯 味噌汁 リヨネーズポテト 大根サラダ（カニカマ） 漬物（しばづけ） ヤクルト
昼食	御飯 味噌汁 豚肉の生姜焼き もやしの中華和え フルーツ	御飯 味噌汁 白身魚のたらこマヨネーズ焼き ほうれん草のお浸し フルーツ	カレーライス ほうれん草の和え物 フルーツ	御飯 味噌汁 鶏肉のオイスターソース炒め きのこサラダ フルーツ	ミートソーススパゲティ コンソメスープ ブロッコリーの和え物 フルーツ	御飯 味噌汁 アジの香味焼き もやしのさっぱりサラダ フルーツ	御飯 中華スープ 油淋鶏 ブロッコリーの昆布和え フルーツ
夕食	御飯 すまし汁 白身魚の香り蒸し 里芋の味噌バター煮 和風チキンサラダ	御飯 コンソメスープ 鶏のコーンクリームがけ アスパラポテトのチーズ風味焼き ブロッコリーのドレッシング和え	御飯 清まし汁 ホキの粕漬け焼き 大学芋風 春菊とシラスの和え物	御飯 コンソメスープ 白身魚のホワイトソースがけ かぼちゃのそぼろ煮 三色酢の物	御飯 味噌汁 赤魚の生姜煮 さつまいもレモン煮 白菜のゆかり和え	御飯 コンソメスープ 豚肉のおろし煮 里芋の煮物 菜の花のお浸し	御飯 清まし汁 サバの味噌煮 にら炒め 春菊の和え物
10時	カルピス	ミルクティー	いちごオレ	りんごジュース	ぶどうジュース	アップルティー（温）	カルピス
3時	プリン ストレートティー	バームクーヘン ほうじ茶	まんじゅう ほうじ茶	きみしぐれ ほうじ茶	おかき（きな粉） ほうじ茶	ふわふわカスタードワッフル ほうじ茶	どら焼き 緑茶
	エネルギー 1588kcal 蛋白質 61.4g 脂質 36.8g 炭水化物 241g 食塩 7.7g	エネルギー 1487kcal 蛋白質 50.2g 脂質 34.8g 炭水化物 226.2g 食塩 6.9g	エネルギー 1633kcal 蛋白質 50.5g 脂質 38.9g 炭水化物 254.9g 食塩 7.7g	エネルギー 1506kcal 蛋白質 54.3g 脂質 25.7g 炭水化物 249.5g 食塩 6.7g	エネルギー 1587kcal 蛋白質 56g 脂質 38.8g 炭水化物 240g 食塩 8.3g	エネルギー 1492kcal 蛋白質 54.8g 脂質 41.6g 炭水化物 211.5g 食塩 6.1g	エネルギー 1563kcal 蛋白質 49.7g 脂質 31g 炭水化物 254.4g 食塩 7.9g

★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。