## 週 間 献 立 表(常食)



今週は、土用の丑の日がありますね。諸説有りますが、夏の土用は「う」のつく食べ物を食べると良いとされ、季節の変わり目で体調を崩しやすいこの時期に精をつけ夏バテしないようにとうなぎを食べる習慣があります。今年も暑くなる日が続きそうなので、水分補給をしっかりし、体調には十分気をつけましょう。



	7月18日(月)		7月19日(火)		7月20日(水)		7月21日(木)		7月22日(金)		7月23日(土)		7月24日(日)	
	米飯		米飯		米飯		米飯		米飯		米飯		米飯	
朝	味噌汁		味噌汁		味噌汁		味噌汁		味噌汁		味噌汁		味噌汁	
	ふくさ焼き		納豆(オクラ)		ひろうすの煮物		目玉焼き		にしん梅煮		魚河岸煮		炒り豆腐	
	春菊の煮浸し		スパイスソテー		カニマヨサラダ		いんげん鶏ガラ炒め		小松菜とほたてのソテー		オクラ山掛け		チンゲン菜ナムル	
	漬物		牛乳		ふりかけ		梅干		ふりかけ		昆布佃煮		ふりかけ	
	牛乳				牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
	エネルキ゛-	478kcal	エネルキ゛-	463kcal	エネルキ゛-	496kcal	エネルキ゛-	427kcal	エネルキ゛-	458kcal	エネルキ゛-	509kcal	エネルキ゛-	473kcal
昼	《海の日》				ナポリタン		米飯		米飯		《土用の丑の日》		米飯	
	シーフードピラフ   味		味噌汁 スープ		スープ		スープ		味噌汁		うな牛		清し汁	
	スープ		さわらの蒲焼き		フレッシュサラダ		ホイコーロー		ミックスフライ		味噌汁		鶏肉の味噌南蛮焼き	
	かにクリームコロッケ		ふろふき大根		ココアワッフル		水餃子		ウインナーソテー		胡瓜と鶏の甘酢		がんもの煮物	
	レタスとコーンのサラダ		蓮根サラダ				中華和え		ポテトサラダ		メロンゼリー		ずんだ和え	
			今川焼き(あん)						フルーツ(マンゴー缶)				フルーツ(みかん缶)	
	エネルキ゛-	495kcal	エネルキ゛-	589kcal		512kcal	エネルキ゛-	585kcal	エネルキ゛-	600kcal	エネルキ゛ー	463kcal	エネルキ゛-	443kcal
タ	米飯		米飯		米飯		米飯		米飯		米飯		米飯	
	肉野菜炒め		鶏肉バーベキュウソース焼き		焼き魚		豆腐とえびのうま煮		ハンバーグデミソースがけ		千草焼き		メルルーサの韓国風焼き	
	煮奴		にんじんしりしり  かぶの含		かぶの含む	め煮 チンゲン菜		京味噌炒め	白菜クリーム煮		大根とすり身の煮物		じゃが芋金平	
	いんげん生姜和え		茄子おかか和え		ほうれん草白和え		ザーサイ		冷やしトマト				タルタルサラダ	
	エネルキ゛-	435kcal	エネルキ゛-	377kcal	エネルキ゛-	378kcal		406kcal	エネルキ゛-	405kcal	エネルキ゛-	421kcal		461kcal
合計	エネルキ゛-	1408kcal		1429kcal	エネルキ゛-	1386kcal		1418kcal	エネルキ゛-	1463kcal	エネルキ゛-	1393kcal	エネルキ゛-	1377kcal
	蛋白質	49.4 g	蛋白質	62.6 g	蛋白質	55.4 g	蛋白質	52.4 g	蛋白質	51.6g	蛋白質	55.5 g	蛋白質	59.1 g
	食塩	6.8g	食塩	7.6g	食塩	6.7g	食塩	7.7 g	食塩	8.2g	食塩	8.5g	食塩	7.1 g

## 週 間 献 立 表(軟菜食)

	7月18日(月)		7月19日(火)		7月20日(水)		7月21日(木)		7月22日(金)		7月23日(土)		7月24日(日)	
	お粥		お粥		お粥		お粥		お粥		お粥		お粥	
朝	味噌汁		味噌汁		味噌汁		味噌汁		味噌汁		味噌汁		味噌汁	
	ふくさ焼き		納豆(オクラ)		ひろうすの煮物		目玉焼き		にしん梅煮		魚河岸煮		炒り豆腐	
	春菊の煮浸し		スパイスソテー		カニマヨサラダ		いんげん鶏ガラ炒め		小松菜とほたてのソテー		オクラ山掛け		チンゲン菜ナムル	
	たいみそ		牛乳		ふりかけ		うめびしお		ふりかけ		のり佃煮		ふりかけ	
	牛乳			牛乳			牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
		500kcal		463kcal		496kcal		428kcal		458kcal		506kcal		473kcal
昼			お粥		ナポリタン				お粥		《土用の丑の日》		お粥	
			. — .		スープ				味噌汁		お粥		清し汁	
					野菜サラダ				メンチカツ風ムース		. — .		松風蒸し(味噌だれ)	
	メルルーサ生姜蒸し  ふろふき		ふろふき	大根	艮 チョコババロア								がんもの煮物	
	野菜のかにクリームかけ(						- ' ' ' ' ' '							
	トマトオーロラソース  1		水ようかん(こしあん)				フルーツ	フルーツ(白桃缶)  フル		フルーツ(マンゴー缶)				みかん缶)
	フルーツ(みかん缶)										メロンゼリー			
		414kcal	エネルキ゛-	476kcal	エネルキ゛ー	535kcal		581kcal	エネルキ゛ー	539kcal		470kcal		560kcal
タ	お粥				お粥				お粥		お粥		お粥	
	1 323 2147 2 4 3						豆腐と海老しんじょうのうま煮						メルルーサの韓国風焼き	
			にんじんしりしり かぶの含め煮			チンゲン菜味噌炒め				大根とすり身の煮物				
									冷やしトマト				タルタルサラダ	
	エネルキ゛ー	440kcal		514kcal		370kcal		452kcal		507kcal		424kcal		452kcal
合計	エネルキ゛ー	1354kcal		1453kcal	I71/1 <sup>+</sup> -	1401kcal		1461kcal		1504kcal		1400kcal		1485kcal
	蛋白質	52.8 g			蛋白質	57.3 g		53.3 g		49.1 g			蛋白質	58.1 g
	食塩	7.2 g	食塩	8.3 g	食塩	6.6 g	(食塩	8.4 g	食塩	7.1 g	食塩	8.5 g	食塩	8g

※食材の納入により献立内容が変更となる場合があります。

栄養管理課