

週 間 献 立 表(常食)



当施設は今年で開設11周年となります。
11周年を迎えることができたのも、皆様のご協力があったからです。
これからも栄養管理課一同、安全で安心な食事提供を行って参りますので
宜しくお願い致します。



これからも
よろしく
お願い致します。

	8月8日(月)	8月9日(火)	8月10日(水)	8月11日(木)	8月12日(金)	8月13日(土)	8月14日(日)
朝	米飯 味噌汁 じゃが芋の含め煮 ピーナツ和え 漬物 牛乳 I初値 - 458kcal	米飯 味噌汁 魚河岸煮 春菊ポン酢醤油和え ふりかけ 牛乳 I初値 - 511kcal	米飯 味噌汁 あんかけ厚焼きたまご オクラと竹輪の生姜和え たいみそ 牛乳 I初値 - 494kcal	米飯 味噌汁 里芋そばろ煮 しらす入りサラダ ふりかけ 牛乳 I初値 - 476kcal	米飯 味噌汁 えび入りしんじょう煮 小松菜ごま風味炒め 漬物 牛乳 I初値 - 485kcal	米飯 味噌汁 納豆(なめ茸) チンゲン菜とハムのソテー 牛乳 I初値 - 472kcal	米飯 味噌汁 オムレツ ツナマヨサラダ ふりかけ 牛乳 I初値 - 508kcal
昼	《開所記念日》 赤飯 そうめん汁(冷) 天ぷら盛り合わせ 茶碗蒸し 二色なます 紅白まんじゅう I初値 - 719kcal	とろろそば 揚げシュウマイ 白菜のゆず風味和え フルーツ(りんご缶) I初値 - 538kcal	夏バテ防止カレー スープ オニオンサラダ 福神漬け フルーツカクテル I初値 - 567kcal	《山の日》 菜めしご飯 味噌汁 豚肉と玉葱のポン酢炒め 高野豆腐のコンソメ煮 もやしの青しそドレッシング和え フルーツ(黄桃缶) I初値 - 564kcal	米飯 味噌汁 メバルのバター醤油ムニエル 高野豆腐のコンソメ煮 もやしの青しそドレッシング和え フルーツ(黄桃缶) I初値 - 490kcal	米飯 味噌汁 さらさ焼き 根菜の旨煮 ゆかり和え フルーツ(マンゴー缶) I初値 - 498kcal	米飯 味噌汁 蒸し鶏トマトソースがけ ポトフ キャベツのさっぱり和え クリームワッフル I初値 - 509kcal
夕	米飯 鶏肉のレモン醤油蒸し かぼちゃの甘煮 チンゲン菜辛子和え I初値 - 347kcal	米飯 ハンバーグ 菜種炒め ポテトサラダ I初値 - 455kcal	米飯 赤魚のピカタ かぶのクリーム煮 ブロッコリー中華サラダ I初値 - 419kcal	米飯 豆腐とにらの玉子とし 金平いんげん 佃煮 I初値 - 430kcal	米飯 メンチカツ ほうれん草のエスニック炒め なすの蒸し浸し I初値 - 448kcal	米飯 さばの漬け焼き 冬瓜の煮物 味噌和え I初値 - 454kcal	米飯 焼き魚(メヌケ) 和風マカロニ炒め 白菜和風サラダ I初値 - 374kcal
合計	I初値 - 1524kcal 蛋白質 56.7g 食塩 6.7g	I初値 - 1504kcal 蛋白質 49.7g 食塩 9.6g	I初値 - 1480kcal 蛋白質 55.2g 食塩 7.4g	I初値 - 1470kcal 蛋白質 57.4g 食塩 8.3g	I初値 - 1423kcal 蛋白質 54.1g 食塩 7.8g	I初値 - 1424kcal 蛋白質 61.2g 食塩 7.5g	I初値 - 1391kcal 蛋白質 58.7g 食塩 7.3g

週 間 献 立 表（軟菜食）

	8月8日（月）	8月9日（火）	8月10日（水）	8月11日（木）	8月12日（金）	8月13日（土）	8月14日（日）
朝	お粥 味噌汁 じゃが芋の含め煮 ピーナツ和え のり佃煮 牛乳 I補給 - 472kcal	お粥 味噌汁 魚河岸煮 春菊ポン酢醤油和え ふりかけ 牛乳 I補給 - 511kcal	お粥 味噌汁 あんかけ厚焼きたまご オクラと竹輪の生姜和え たいみそ 牛乳 I補給 - 494kcal	お粥 味噌汁 里芋そぼろ煮 しらす入りサラダ ふりかけ 牛乳 I補給 - 476kcal	お粥 味噌汁 えび入りしんじょう煮 小松菜ごま風味炒め うめびしお 牛乳 I補給 - 489kcal	お粥 味噌汁 納豆（なめ茸） チンゲン菜とハムのソテー 牛乳 I補給 - 472kcal	お粥 味噌汁 オムレツ ツナマヨサラダ ふりかけ 牛乳 I補給 - 508kcal
昼	《開所記念日》 小豆粥 そうめん汁（冷） たらの大和蒸し 茶碗蒸し 二色なます 紅白デザート I補給 - 599kcal	とろろそば えびしゅうまい 白菜のゆず風味和え フルーツ（マンゴー缶） I補給 - 501kcal	お粥 スープ 里芋のカレーシチュー オニオンサラダ のり佃煮 フルーツ（みかん缶） I補給 - 497kcal	《山の日》 菜めし粥 味噌汁 のし焼き（ボン酢しょうゆ） 大根サラダ 煮豆 ミルクプリン I補給 - 596kcal	お粥 味噌汁 メバルのバター醤油ムニエル はんぺんとしろなのコンソメ煮 たいみそ フルーツ（白桃缶） I補給 - 449kcal	お粥 味噌汁 さらさ蒸し 根菜の旨煮 うめびしお フルーツ（マンゴー缶） I補給 - 488kcal	お粥 味噌汁 肉団子トマトソース煮 キャベツのさっぱり和え たいみそ 抹茶ムース I補給 - 601kcal
夕	お粥 肉団子レモン醤油煮 かぼちゃの甘煮 チンゲン菜辛子和え I補給 - 495kcal	お粥 ハンバーグ 菜種炒め ポテトサラダ I補給 - 567kcal	お粥 赤魚の山椒焼き かぶのクリーム煮 ブロッコリー中華サラダ I補給 - 372kcal	お粥 豆腐の玉子とし 金平いんげん のり佃煮 I補給 - 445kcal	お粥 メンチカツ風ムース ほうれん草のエスニック炒め なすの蒸し浸し I補給 - 429kcal	お粥 さわらの漬け焼き 冬瓜の煮物 味噌和え I補給 - 414kcal	お粥 焼き魚（メヌケ） 和風マカロニ炒め 白菜和風サラダ I補給 - 373kcal
合計	I補給 - 1566kcal 蛋白質 59.3g 食塩 8.1g	I補給 - 1579kcal 蛋白質 54.3g 食塩 9.5g	I補給 - 1363kcal 蛋白質 50.6g 食塩 6.6g	I補給 - 1517kcal 蛋白質 58.8g 食塩 7.6g	I補給 - 1367kcal 蛋白質 50.7g 食塩 8g	I補給 - 1374kcal 蛋白質 59.6g 食塩 8.5g	I補給 - 1482kcal 蛋白質 57.3g 食塩 7.1g

※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