



週 間 献 立 表(常食)

今週はスイーツコレクションです。基本的に常食・軟菜の方は紅茶のシフォンケーキ、軟菜きざみ食・ソフト食・ミキサーの方はレアチーズケーキとなっています。スイーツコレクションではさまざまなスイーツを楽しんで頂けるよう、一人一人安全に召上って頂くため、毎月ST（言語聴覚士）に評価してもらい提供をおこなっております。



	11月07日(月)	11月08日(火)	11月09日(水)	11月10日(木)	11月11日(金)	11月12日(土)	11月13日(日)
朝	米飯 味噌汁 えび入りしんじょう煮 ブロッコリーのおろし和え 漬物 牛乳 I補給 - 435kcal	米飯 味噌汁 煮奴 春菊としらすのお浸し ふりかけ 牛乳 I補給 - 411kcal	米飯 味噌汁 温泉卵 カニカマ炒め 煮豆 牛乳 I補給 - 488kcal	米飯 味噌汁 ひろうすの煮物 オクラと竹輪の生姜和え ふりかけ 牛乳 I補給 - 478kcal	米飯 味噌汁 かにしゅうまい いんげんナムル 漬物 牛乳 I補給 - 467kcal	米飯 味噌汁 納豆（なめ茸） 小松菜とハムのソテー 牛乳 I補給 - 466kcal	米飯 味噌汁 卵豆腐銀あん ツナマヨサラダ ふりかけ 牛乳 I補給 - 464kcal
昼	けんちんうどん ジャーマンポテト オクラと野沢菜のおかか和え フルーツ（洋梨缶） I補給 - 465kcal	《スイーツコレクション》 米飯 味噌汁 牛肉の甘辛炒め さつま芋の煮物 フレッシュサラダ 紅茶シフォンケーキ I補給 - 747kcal	米飯 味噌汁 たらの油林鶏ソース 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（みかん缶） I補給 - 498kcal	米飯 味噌汁 和風八宝菜 ふろふき大根 菜の花お浸し フルーツ（マンゴー缶） I補給 - 494kcal	じゃがいもキーマカレー スープ ミモザサラダ 福神漬け バニラクレープ I補給 - 570kcal	米飯 味噌汁 マスの蒲焼き 絹揚げのさっと煮 オクラの磯辺和え いちごムース I補給 - 479kcal	米飯 味噌汁 鶏肉の塩麹焼き がんも煮 大根サラダ フルーツ（白桃缶） I補給 - 473kcal
夕	米飯 他人煮 里芋味噌煮 いんげん梅かつお和え I補給 - 479kcal	米飯 メルルーサのレモン醤油蒸し かぶのクリーム煮 小松菜甘酢和え I補給 - 304kcal	米飯 鶏肉の西京焼き 菜種炒め かぼちゃサラダ I補給 - 429kcal	米飯 赤魚のピカタ マカロニナポリタン オニオンサラダ I補給 - 468kcal	米飯 さわら幽庵焼き にんじんしりしり なすの蒸し浸し I補給 - 375kcal	米飯 肉団子ケチャップ煮 ほうれん草のエスニック炒め 白菜サラダ I補給 - 445kcal	米飯 さば味噌煮 じゃが芋ガーリックソテー 春菊ボン酢和え I補給 - 488kcal
合計	I補給 - 1379kcal 蛋白質 51.1 g 食塩 7.7 g	I補給 - 1462kcal 蛋白質 63.8 g 食塩 6.4 g	I補給 - 1415kcal 蛋白質 61.1 g 食塩 6.3 g	I補給 - 1440kcal 蛋白質 59 g 食塩 7.3 g	I補給 - 1412kcal 蛋白質 50.8 g 食塩 7.5 g	I補給 - 1390kcal 蛋白質 60 g 食塩 8.3 g	I補給 - 1425kcal 蛋白質 57.6 g 食塩 7.3 g

週 間 献 立 表（軟菜食）

	11月07日(月)	11月08日(火)	11月09日(水)	11月10日(木)	11月11日(金)	11月12日(土)	11月13日(日)
朝	お粥 味噌汁 えび入りしんじょう煮 ブロッコリーのおろし和え たいみそ 牛乳 I補給 - 461kcal	お粥 味噌汁 煮奴 春菊としらすのお浸し ふりかけ 牛乳 I補給 - 411kcal	お粥 味噌汁 温泉卵 カニカマ炒め 煮豆 牛乳 I補給 - 488kcal	お粥 味噌汁 ひろうすの煮物 オクラと竹輪の生姜和え ふりかけ 牛乳 I補給 - 478kcal	お粥 味噌汁 かにしゅうまい いんげんナムル のり佃煮 牛乳 I補給 - 477kcal	お粥 味噌汁 納豆（なめ茸） 小松菜とハムのソテー 牛乳 I補給 - 466kcal	お粥 味噌汁 卵豆腐銀あん ツナマヨサラダ ふりかけ 牛乳 I補給 - 464kcal
昼	けんちんうどん ジャーマンポテト オクラ錦糸和え フルーツ（白桃缶） I補給 - 426kcal	《スイーツコレクション》 お粥 味噌汁 のし焼き（焼肉だれ） さつま芋の煮物 うめびしお レアチーズケーキ I補給 - 752kcal	お粥 味噌汁 メヌケの油林鶏ソース いんげんの青しそドレッシング和え のり佃煮 フルーツ（みかん缶） I補給 - 401kcal	お粥 味噌汁 和風八宝菜風 ふろふき大根 うめびしお フルーツ（マンゴー缶） I補給 - 496kcal	お粥 スープ キーマカレー風カレーシチュー ミモザサラダ たいみそ 淡雪ゼリー I補給 - 531kcal	お粥 味噌汁 マスの蒲焼き オクラの磯辺和え うめびしお いちごムース I補給 - 434kcal	お粥 味噌汁 松風蒸し（旨塩だれ） がんも煮 のり佃煮 フルーツ（白桃缶） I補給 - 591kcal
夕	お粥 他人煮 里芋味噌煮 いんげん梅かつお和え I補給 - 487kcal	お粥 メルルーサのレモン醤油蒸し かぶのクリーム煮 小松菜甘酢和え I補給 - 307kcal	お粥 小判蒸し（西京みそだれ） 菜種炒め かぼちゃサラダ I補給 - 563kcal	お粥 赤魚のムニエル マカロニナポリタン オニオンサラダ I補給 - 451kcal	お粥 さわら幽庵焼き にんじんしりしり なすの蒸し浸し I補給 - 366kcal	お粥 肉団子ケチャップ煮 ほうれん草のエスニック炒め 白菜サラダ I補給 - 537kcal	お粥 かれい味噌煮 じゃが芋ガーリックソテー 春菊ボン酢和え I補給 - 365kcal
合計	I補給 - 1374kcal 蛋白質 50.9g 食塩 7.8g	I補給 - 1470kcal 蛋白質 54.3g 食塩 7.7g	I補給 - 1452kcal 蛋白質 57.2g 食塩 6.7g	I補給 - 1425kcal 蛋白質 54.3g 食塩 7.7g	I補給 - 1374kcal 蛋白質 50g 食塩 6.6g	I補給 - 1437kcal 蛋白質 60.9g 食塩 9.1g	I補給 - 1420kcal 蛋白質 59.3g 食塩 8.3g

※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