

週間予定献立表

【特養】

曜日	2月26日 月	2月27日 火	2月28日 水	2月29日 木	3月1日 金	3月2日 土	3月3日 日
朝	御飯 味噌汁（麩・舞茸） 納豆 冬瓜のそぼろ煮 漬物 牛乳	パン ジャム パンプキンスープ ミートボールデミグラスソース煮 イタリアンサラダ 牛乳	和風雑炊 味噌汁（じゃが芋・えのき） さつま揚げの煮物 春雨のさっぱり和え 牛乳	うめしそ粥 味噌汁（冬瓜・わかめ） いかつみれ煮 ブロッコリーのおかか和え 牛乳	パン ジャム ポターージュ 野菜コンソメ煮 スパゲティサラダ 牛乳	御飯 味噌汁（キャベツ・豆苗） つくね団子の照り煮 もやしと大葉の香り和え 漬物 牛乳	麦ごはん 味噌汁（玉葱・ほうれん草） とろろ 茄子と鶏肉の煮物 漬物 牛乳
I補給 -	472kcal	488kcal	382kcal	344kcal	542kcal	444kcal	438kcal
昼	 A鶏南蛮うどん Bほっけのみりん醤油 漬け焼き（御飯・味噌 汁） ツナじゃが ごぼうのサラダ バナナ	御飯 味噌汁（キャベツ・椎茸） A鶏肉の生姜焼き Bますのムニエル きんぴら蓮根 かぶとあさりの和え物 漬物	御飯 味噌汁（麩・ほうれん草） Aエビフライ B豚肉と野菜の炒 め煮 白菜とベーコンの炒め物 三色豆のシーザーサラダ 漬物	御飯 味噌汁（しめじ・里芋） Aかれいのおろし煮 B肉団子の甘酢煮 切干大根の炒り煮 茄子の華風和え 漬物	御飯 味噌汁（高野豆腐・かぶの葉） A麻婆茄子 B白身魚の高菜蒸し いんげんの煮浸し 春雨の酢の物 漬物	御飯 すまし汁（貝割れ・とろろ昆布） Aぶりのごま衣焼き B豚肉のみそ焼き ポークシュウマイ わかめの中華和え 漬物	 海鮮丼  すまし汁（かまぼこ・ 三つ葉） 京膳がんもの寄せ煮 白桃のムース
AI補給 -	483kcal	478kcal	566kcal	506kcal	545kcal	553kcal	555kcal
BI補給 -	503kcal	532kcal	644kcal	596kcal	470kcal	614kcal	
おやつ	チョコババロア・牛乳	青りんごゼリー・牛乳	カスタードどら焼き・牛乳	栗カステラ饅頭・牛乳	蒸しパンケーキ・牛乳	吹雪饅頭・牛乳	めびな饅頭・甘酒
おやつ I補給 -	170kcal	145kcal	172kcal	157kcal	201kcal	163kcal	247kcal
夕	御飯 すまし汁（とろろ昆布・豆苗） さばの香味焼き しめじとキャベツの炒め物 漬物	御飯 味噌汁（もやし・揚げ） 洋風卵焼き なすのおかか煮 パイナップル缶	御飯 味噌汁（椎茸・玉葱） 鶏の照り焼き かぶのポン酢和え みかん缶	御飯 赤だし（豆腐・ねぎ） 牛肉と春雨の五目炒め もやしの和え物 カクテル缶	御飯 味噌汁（冬瓜・平茸） あじの生姜煮 野菜炒め 黄桃缶	御飯 中華スープ（なると・わかめ） 酢鶏 切干大根とあさりの和え物 オレンジ	御飯 味噌汁（大根・大根の葉） 豚肉の葱醤油焼き キャベツのおかか和え 佃煮
I補給 -	458kcal	549kcal	420kcal	494kcal	422kcal	495kcal	496kcal

※都合によりメニューを変更する場合がございますので、ご了承ください。