

週間予定献立表

【特養】

	3月25日	3月26日	3月27日	3月28日	3月29日	3月30日	3月31日
曜日	月	火	水	木	金	土	日
朝	御飯 味噌汁（里芋・えのき） 高野豆腐含め煮 キャベツのツナ和え 漬物 牛乳	パン メープルジャム オニオンスープ オムレツ イタリアンサラダ 牛乳	御飯 味噌汁（冬瓜・平茸） 野菜つみれの煮物 オクラの中華和え 漬物 牛乳	うめしそ粥 味噌汁（南瓜・葱） 野菜大豆煮 切干大根のドレッシング和え 牛乳	パン ジャム コーンスープ トマト肉団子 白菜サラダ 牛乳	御飯 味噌汁（キャベツ・貝割れ） 納豆 茄子と竹輪の煮物 漬物 牛乳	さつまいも粥 味噌汁（白菜・麩） はんぺん煮 春雨のさっぱり和え 牛乳
I礼ギ	428kcal	469kcal	425kcal	371kcal	513kcal	458kcal	383kcal
昼	御飯 すまし汁（とろろ昆布・かまぼこ） Aぶりの塩焼き B鶏肉の山椒焼き 春雨炒め ひじきの胡麻ドレ和え 漬物	味噌汁（冬瓜・揚げ） Aたらフライ（御飯） B豚丼 いんげんのベーコン炒め きゅうりとツナのサラダ バナナ	 A温玉わかめうどん Bメバルの野菜蒸し（御飯・味噌汁） 大根の炒め煮 かぶの胡麻醤油和え 黄桃缶	御飯 味噌汁（玉葱・椎茸） Aかれの香味醤油がけ B豚肉の生姜焼き 白菜と厚揚げ煮 きゅうりのおかか和え 漬物	御飯 味噌汁（大根・葱） Aさごしのみりん醤油漬け焼き B鶏肉の塩麴焼き じゃが芋の煮つけ ほうれん草の辛し和え 漬物	御飯 すまし汁（麩・春菊） Aさばの西京焼き B牛肉のオイスター炒め 金平ごぼう わかめのドレッシング和え 漬物	御飯 味噌汁（なす・葱） A鶏肉のマスタード焼き B白身魚のザーサイ蒸し かぼちゃの煮付け もやしとツナのサラダ 漬物
AI礼ギ	528kcal	604kcal	416kcal	400kcal	463kcal	483kcal	497kcal
BI礼ギ	463kcal	643kcal	472kcal	592kcal	424kcal	497kcal	457kcal
おやつ	マンゴープリン・牛乳	杏仁豆腐・牛乳	上用饅頭（白）・牛乳	和風パンケーキ（きなこ黒糖）・牛乳	ずんだどら焼き・牛乳	チョコレート饅頭・牛乳	ごまプリン・牛乳
おやつ I礼ギ	146kcal	135kcal	154kcal	123kcal	163kcal	137kcal	127kcal
夕	御飯 味噌汁（大根・麩） 牛肉と根菜の煮物 もずく酢 カクテル缶	御飯 すまし汁（豆腐・葱） 鶏肉の味噌にんにく風味 大根の和風マヨネーズ 漬物	御飯 味噌汁（もやし・にら） 赤魚の照り焼き ベーコンポテト 漬物	御飯 味噌汁（かぶ・わかめ） ミートローフ 海老ともやしの炒め物 みかん缶	御飯 味噌汁（白菜・平茸） 豚肉の和風煮込み キャベツの生姜和え 洋梨缶	御飯 味噌汁（里芋・しめじ） 鶏のから揚げ カリフラワーの柚子醤油和え 白桃缶	御飯 味噌汁（冬瓜・大根の葉） ほっけの粕漬け焼き ほうれん草のおかか和え パイ缶
I礼ギ	479kcal	439kcal	432kcal	492kcal	596kcal	491kcal	416kcal

※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。