



所沢かがやきの里

週間予定献立表



日付	5月27日	5月28日	5月29日	5月30日	5月31日	6月1日	6月2日
曜日	月	火	水	木	金	土	日
朝	麦御飯	御飯	パン	御飯	御飯	パン	御飯
	味噌汁(キャベツ、麩)	味噌汁(里芋、いんげん)	パンプキンスープ	味噌汁(麩、大根)	味噌汁(麩、若布)	コーンスープ	味噌汁(玉葱、さや)
	厚揚げの煮物	がんもの含め煮	ウインナー野菜ソテー	温泉卵	シーフード卵焼き	野菜炒め	卵の花
	とろろいも	ほうれん草のベーコン炒め	フレンチサラダ	うまい菜の煮浸し	オクラおかか和え	マカロニサラダ	春菊の胡麻和え
		漬物			ふりかけ	ジャム	たいみそ
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
エネルギー	427Kcal	456Kcal	453Kcal	419Kcal	421Kcal	482Kcal	443Kcal
昼	御飯		御飯	御飯	五目御飯	御飯	御飯
	味噌汁(キャベツ、にら)		味噌汁(若布、葱)	コンソメスープ	味噌汁(豆腐、椎茸)	味噌汁(畑菜、揚げ)	すまし汁
	漬物	黄桃缶	季節のフルーツ赤肉メロン	洋ナシ缶	りんご缶	しそ昆布	カクテル缶
	Aたらのクリームソース	Aさわらの粕漬け焼き・ごはん・味噌汁	Aめばるのきのこ蒸し	Aハヤシライス	A肉じゃが	A赤魚の和風蒸し	A鯔のレモンポン酢かけ
	B麻婆豆腐	Bあんかけうどん	B豚肉の中華炒め	Bますのムニエル	Bたらの洋風天ぷら	B豚肉のオイスター炒め	B和風ハンバーグ
	白菜の二色浸し	キャベツの当座煮	高野豆腐の含め煮	ほうれん草のソテー	若竹煮	揚げ餃子あんかけ	ひじきの煮物
	切り昆布の煮物	胡瓜の酢の物	もずく酢	マカロニサラダ	ブロッコリーのフレンチサラダ	茄子のお浸し	ささみと白菜のわさび和え
Aエネルギー	460Kcal	522Kcal	455Kcal	672Kcal	552Kcal	520Kcal	433Kcal
Bエネルギー	533Kcal	395Kcal	484Kcal	563Kcal	539Kcal	574Kcal	505Kcal
おやつ	芋ようかん・牛乳	クリームパン・牛乳	人形焼き・牛乳	いちごゼリー・牛乳	フルーチェ・牛乳	クッキー・牛乳	吹雪饅頭・牛乳
	146Kcal	163Kcal	172Kcal	108Kcal	102Kcal	225Kcal	163Kcal
夕	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	コンソメスープ	卵スープ	卵スープ	味噌汁(葱、白菜)	味噌汁(かぶ)	味噌汁(麩、ほうれん草)	中華スープ
	タンドリーチキン	肉団子の甘酢炒め	鶏肉の塩麩焼き	干草焼き	めばるの煮つけ	鶏肉のトマト煮	豚の角煮
	小松菜のゆず味噌あえ	切干大根煮つけ	マカロニサラダ	菜の花の胡麻和え	ほうれん草の磯和え	きのこの白和え	キャベツと葱の柚子味噌和え
	みかん缶	キャラブキ佃煮	漬物	漬物	漬物	キウイ	漬物
エネルギー	418Kcal	462Kcal	473Kcal	446Kcal	374Kcal	427Kcal	541Kcal

*この施設で使用しているお米は「宮城産 ひとめぼれ」です

*都合により 献立内容や食材が変更する場合がございますのでご了承ください。