

週間予定献立表

【特養】

	7月1日 月	7月2日 火	7月3日 水	7月4日 木	7月5日 金	7月6日 土	7月7日 日
曜日							
朝	うめしそ粥 味噌汁（わかめ・平茸） ミートボール（甘酢） いんげんお浸し 牛乳	パン ジャム コーンスープ オムレツ カリフラワーのピクルス風 牛乳	御飯 味噌汁（ほうれん草・揚げ） 納豆 冬瓜のそぼろ煮 漬物 牛乳	青菜の粥 味噌汁（麩・えのき） 白菜とさつま揚げの煮浸し 胡瓜のしらす和え 牛乳	パン ジャム コンソメスープ（玉葱・かぶ） ナポリタンミートボール ほうれん草胡麻ドレサラダ 牛乳	御飯 味噌汁（じゃが芋・椎茸） 大根の炒め煮 オクラの中華和え 漬物 牛乳	御飯 味噌汁（畑菜・麩） お麩の卵とし いんげんのかつお和え 漬物 牛乳
I補給 -	354kcal	478kcal	483kcal	301kcal	421kcal	416kcal	445kcal
昼	コンソメスープ（マッシュルーム・かぶ） Aさばの葱焼き（御飯） B豆入りキーマカレー 五目野菜炒め もやしの中華サラダ 白桃缶	御飯 味噌汁（大根・葱） Aあじの照焼 B豚キムチ さつま芋のいとこ煮 いんげんのピーナッツ和え 漬物	御飯 味噌汁（かぶ・かぶの葉） Aかれいの揚げ煮 B牛肉豆腐 なすの生姜煮 もやしのわさびマヨ和え 漬物	御飯 味噌汁（わかめ・舞茸） A豚肉の香味醤油がけ Bたらのおニオンバター醤油焼き ほうれん草ともやしのソテー 春雨のかにかま和え 漬物	御飯 味噌汁（白菜・えのき） A鶏肉のパン粉焼き Bさわらの柚庵焼 いんげん炒め コールスローサラダ 漬物	御飯 すまし汁（かまぼこ・貝割れ） Aぶりの塩焼き B鶏のもろみ味噌焼き もやしの木耳炒め 若布サラダ 漬物	☆七夕献立☆ 天の川そうめん 鶏天 竹の子とオクラの煮物 すいか
AI補給 -	526kcal	503kcal	462kcal	567kcal	478kcal	521kcal	395kcal
BI補給 -	596kcal	632kcal	505kcal	441kcal	463kcal	461kcal	
おやつ	マスカットゼリー・牛乳	乳菓饅頭・牛乳	あんぱん・牛乳	もみじ饅頭・牛乳	パインゼリー・牛乳	カステラ・牛乳	練り切り（水紋）・牛乳
おやつ I補給 -	145kcal	169kcal	194kcal	168kcal	119kcal	169kcal	123kcal
夕	御飯 味噌汁（麩・えのき） 酢鶏 大根の柚子醤油和え 漬物	御飯 味噌汁（キャベツ・大根の葉） ハンバーグ（トマトソース） きゅうりのかつお和え みかん缶	御飯 中華スープ（卵・しめじ） 鶏肉の味噌にんにく風味 カリフラワーの甘酢生姜和え パイン缶	御飯 味噌汁（もやし・かぶの葉） マグロのフライ かぶと油揚げの煮びたし 洋梨缶	御飯 すまし汁（とろろ昆布・葱） 赤魚の西京焼き ちくわと竹の子の煮物 カクテル缶	御飯 味噌汁（かぶ・揚げ） 豚肉の和風煮込み キャベツのお浸し 黄桃缶	五目御飯 味噌汁（大根・わかめ） ロールキャベツ 白菜の炒め物 煮豆
I補給 -	488kcal	478kcal	441kcal	544kcal	418kcal	618kcal	518kcal

※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。