



所沢かがやきの里

週間予定献立表



日付	7月22日	7月23日	7月24日	7月25日	7月26日	7月27日	7月28日
曜日	月	火	水	木	金	土	日
朝	さつま芋茶粥	パン	御飯	御飯	パン	御飯	御飯
	味噌汁(小松菜、椎茸)	コーンスープ	味噌汁(ほうれん草、えのき)	味噌汁(白菜、麩)	コンソメスープ	味噌汁(若布、麩)	味噌汁(じゃが芋、若布)
	五目豆腐揚げ煮	野菜ソテー	お麩の卵とじ	厚揚げの煮物	肉団子のケチャップ煮	卵の花	肉詰めいなりの煮物
	白菜のツナ和え	フレンチサラダ	胡瓜の酢の物	春菊の胡麻和え	ブロッコリーのマヨネーズ和え	青梗菜のお浸し	いんげんの胡麻和え
		ジャム	ふりかけ	梅干し	ジャム	のり佃煮	ふりかけ
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
エネルギー	398Kcal	446Kcal	427Kcal	408Kcal	447Kcal	414Kcal	469Kcal
昼	御飯		御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	味噌汁(えのき、若布)		すまし汁	コンソメスープ	味噌汁(白菜、しめじ)	味噌汁(もやし、小松菜)	味噌汁(玉葱、大根葉)
	季節のフルーツマンゴー	パイン缶	漬物	黄桃缶	漬物	カクテル缶	漬物
	Aさわらの磯焼き	A豚野菜炒め・御飯・味噌汁	Aたらの甘酢あんかけ	Aチキンカレー	Aかれのいのおろし煮	Aますの塩焼き	Aチンジャオロース
	B和風おろしハンバーグ	Bきつねそば	B肉じゃが	B白身魚のピカタ	B豚肉のオイスター炒め	B若鶏の治部煮	Bめばるの葱たっぷり焼き
	切干大根の炒め煮	さつま揚げ煮つけ	冬瓜のそぼろ煮	カニクリームコロッケ	野菜のコンソメ煮	さつま芋のいとこ煮	金平ごぼう
	ごま和え	オクラのしらす和え	しめじの小松菜和え	ブロッコリーの胡麻和え	スパゲッティサラダ	白菜のフレンチサラダ	卵豆腐
Aエネルギー	503Kcal	503Kcal	430Kcal	668Kcal	457Kcal	528Kcal	504Kcal
Bエネルギー	577Kcal	414Kcal	524Kcal	575Kcal	519Kcal	536Kcal	433Kcal
おやつ	カステラ饅頭・牛乳	マスカットゼリー・牛乳	人形焼き・牛乳	フルーチェ・牛乳	白い風船チョコ・牛乳	黒糖蒸しパン・牛乳	クッキー・牛乳
おやつエネルギー	138Kcal	101Kcal	172Kcal	103Kcal	115Kcal	186Kcal	225Kcal
夕	御飯	御飯	うな井	御飯	御飯	御飯	御飯
	味噌汁(玉葱、椎茸)	味噌汁(豆腐、にら)	すまし汁	卵スープ	すまし汁	枝豆の呉汁	味噌汁(ナス、葱)
	豚の角煮	鶏肉の塩麩焼き	茶碗蒸し	豆腐きのこあんかけ	鶏肉の葱みそ焼き	豚肉の生姜焼き	さけの照り焼き
	たけのこの辛子和え	ごぼうの炒り煮		茄子の味噌炒め	南瓜の甘煮	海老と野菜の生姜煮	白菜のお浸し
	漬物	佃煮	みかん缶	漬物	白桃缶	漬物	煮豆
エネルギー	534Kcal	473Kcal	526Kcal	449Kcal	450Kcal	510Kcal	405Kcal
			土用丑の日				

*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。