



週間予定献立表



【特養】

	8月12日	8月13日	8月14日	8月15日	8月16日	8月17日	8月18日
曜日	月	火	水	木	金	土	日
朝	御飯 味噌汁（白菜・玉葱） 厚揚げの煮物 キャベツの海苔和え 漬物 牛乳	パン ジャム パンプキンスープ ポイルウインナー マカロニサラダ 牛乳	御飯 味噌汁（かぶ・大根の葉） ちくわの煮物 ほうれん草の白和え 漬物 牛乳	御飯 味噌汁（白菜・揚げ） 納豆 カリフラワーの吉野煮 漬物 牛乳	パン はちみつ トマトスープ（人参・えのき） チキンのコンソメ煮 フレンチサラダ 牛乳	梅粥 味噌汁（麩・畑菜） 野菜大豆煮 胡瓜の塩昆布和え 牛乳	中華粥 味噌汁（大根・かぶの葉） ミートボール（甘酢） もやしの辛し和え 牛乳
I補給 -	422kcal	588kcal	432kcal	466kcal	418kcal	345kcal	439kcal
昼	御飯 味噌汁（もやし・揚げ） <u>A赤魚のおろし煮</u> B豚肉と野菜の炒め煮 ゴーヤチャンプル いんげんの和え物 漬物	御飯 味噌汁（椎茸・わかめ） <u>A牛肉じゃが</u> B白身魚のザーサイ蒸し 冬瓜の生姜煮 白菜マヨ和え 漬物	すまし汁（とろろ昆布・ねぎ） <u>Aさばの味噌煮（御飯）</u> B豚丼  白菜の中華炒め キャベツのお浸し 黄桃缶	御飯 味噌汁（玉葱・畑菜） <u>Aメンチカツ</u> Bほっけの葱醤油焼き ブロッコリーのかにあんかけ もやしのゆず醤油和え 漬物	御飯 味噌汁（もやし・しめじ） <u>A肉団子の甘酢煮</u> B焼きカレーの和風ソースかけ 冬瓜の煮付け ほうれん草のピーナッツ和え 漬物	 <u>Aさわらの香味焼き（御飯・味噌汁）</u> Bカレーうどん 竹輪とカブの含め煮 いんげんの辛し和え バナナ	御飯 味噌汁（キャベツ・椎茸） <u>Aマスの柚庵焼</u> B八宝菜  ごぼうの炒り煮 冷奴 漬物
AI補給 -	442kcal	487kcal	514kcal	561kcal	530kcal	500kcal	471kcal
BI補給 -	641kcal	438kcal	543kcal	416kcal	432kcal	521kcal	563kcal
おやつ	杏仁豆腐・牛乳	ぶどうゼリー・牛乳	クリームパン・牛乳	ドームケーキ（チョコ）・牛乳	そば饅頭・牛乳	ラフランスゼリー・牛乳	デザートムース（ゆず）・牛乳
おやつ I補給 -	135kcal	145kcal	165kcal	165kcal	140kcal	114kcal	111kcal
夕	御飯 味噌汁（かぶ・えのき） 鶏肉の塩麹焼き オクラのお浸し 白桃缶	御飯 味噌汁（麩・舞茸） あじのレモンポン酢焼き 五目金平 オレンジ	御飯 味噌汁（大根・平茸） ポークチャップ もやしのしそ和え 漬物	御飯 味噌汁（冬瓜・椎茸） ぶりのピリ辛焼き 春雨の華風和え 洋梨缶	御飯 赤だし（豆腐・豆苗） たらの洋風天ぷら かぶ生酢 パイ缶	御飯 味噌汁（なす・大根の葉） 鶏肉のごま照り焼き ほうれん草のお浸し 漬物	チャーハン 中華スープ（ほうれん草・なると） 水餃子 杏仁フルーツ
I補給 -	411kcal	426kcal	555kcal	510kcal	495kcal	403kcal	484kcal

※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。