



※ 「「「いかすらぎの里テイサービスセンター献立表」 ※ 6



| 日付 | 8月5日 | 8月6日 | 8月7日 | 8月8日 | 8月9日 | 8月10日 |
|--|-------------------------------|------------------------|-----------------|-----------------------|---|-----------------------|
| 曜日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
| 昼 | | 御飯 | 御飯 | 纳凉祭 | 御飯 | 御飯 |
| | 中華スープ(わかめ・葱) | 味噌汁(大根・かぶの葉) | 味噌汁(かぶ・豆苗) | | 味噌汁(白菜・えのき) | すまし汁(かまぼこ・貝割れ) |
| | <u>Aぶりの塩焼き(御</u> <u>飯)</u> | Aあじの照焼 | <u>Aかれいの揚げ煮</u> | ソース焼きそば | A豆腐ハンバーグ | Aさばの葱焼き |
| TO THE PARTY OF TH | <u>Bビビンバ丼</u> | B豚肉の香味醤油が け | <u>B牛肉豆腐</u> | お好み焼き | Bさわらの柚庵焼 | B鶏肉のパン粉焼き |
| | さつま芋のいとこ煮 | 五目野菜炒め | なすの生姜煮 | から揚げ | いんげん炒め | もやしの木耳炒め |
| | コールスローサラダ | いんげんのピーナッツ和え | 春雨のかにかま和え | パイン缶 | もやしの中華サラダ | 若布サラダ |
| | 白桃缶 | 漬物 | 漬物 | / | 漬物 | 漬物 |
| AIネルギー/塩分 | 572kcal | 447kcal | 469kcal | 629kcal | 480kcal | 523kcal |
| BIネルギー/塩分 | 610kcal | 549kcal | 512kcal | | 473kcal | 501kcal |
| おやつ | 和風パンケーキ(きなこ黒糖)・牛乳 | ドームケーキ(こしあん)・牛乳 | レモンケーキ・牛乳 | チョコバナナ・牛乳 | ライチゼリー・牛乳 | 味噌饅頭•牛乳 |
| おやつ Tネルギ- | 123kcal | 166kcal | 119kcal | 138kcal 🛕 | _ 126kcal | 122kcal |
| 日付 | 8月12日 | 8月13日 | 8月14日 | 8月15日 | 多 月16日 | 8月17日 |
| 曜日 | 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 |
| 昼 | 御飯 | 御飯 | | 御飯 | 御飯 | |
| | 味噌汁(もやし・揚げ) | 味噌汁(椎茸・わかめ) | すまし汁(とろろ昆布・ねぎ) | 味噌汁(玉葱・畑菜) | 味噌汁(もやし・しめじ) | |
| 福 | A赤魚のおろし煮 | <u>A牛肉じゃが</u> | Aさばの味噌煮(御 飯) | Aメンチカツ | A肉団子の甘酢煮 | Aさわらの香味焼き (御飯・味噌汁) |
| | <u>B豚肉と野菜の炒め</u> 煮 | <u>B白身魚のザーサイ</u> 蒸し | B豚丼 | <u>Bほっけの葱醤油焼</u> き | B焼きカレイの和風 ソースかけ | <u>Bカレーうどん</u> |
| | ゴーヤチャンプル | 冬瓜の生姜煮 | 白菜の中華炒め | ブロッコリーのかにあんかけ | 冬瓜の煮付け | 竹輪とカブの含め煮 |
| | いんげんの和え物 | 白菜マヨ和え | キャベツのお浸し | もやしのゆず醤油和え | ほうれん草のピーナッツ和え | いんげんの辛し和え |
| | 漬物 | 漬物 | 黄桃缶 | 漬物 | 漬物 | バナナ |
| AIネルギー/塩分 | 442kcal | 487kcal | 514kcal | 561kcal | 530kcal | 500kcal |
| BIネルギー/塩分 | 641kcal | 438kcal | 543kcal | 416kcal | 432kcal | 521kcal |
| おやつ 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 |
| エネルキ゛ー | 135kcal | 145kcal | 165kcal | 165kcal | 140kcal ************************************ | 114kcal |

※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。