



所沢かがやきの里

週間予定献立表



日付	8月26日	8月27日	8月28日	8月29日	8月30日	8月31日	9月1日
曜日	月	火	水	木	金	土	日
朝	御飯	御飯	パン	さつま芋茶粥	御飯	パン	御飯
	味噌汁(里芋、葱)	味噌汁(大根、葱)	コンソメスープ	味噌汁(小松菜、椎茸)	味噌汁(玉葱、麩)	トマトスープ	味噌汁(若布、麩)
	温泉卵	お魚豆腐揚げの煮物	肉団子のケチャップ煮	がんもの煮物	五目煮豆	チキンオムレツ	卵の花
	厚揚げと舞茸の煮物	春菊の胡麻和え	コールスローサラダ	キャベツのゆかり和え	なめ茸おろし	もやしのツナ和え	青梗菜のお浸し
		梅干し	ジャム		漬物	ジャム	ふりかけ
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
エネルギー	470Kcal	475Kcal	447Kcal	385Kcal	409Kcal	397Kcal	410Kcal
昼	御飯	御飯	御飯	御飯		御飯	御飯
	味噌汁(白菜、しめじ)	すまし汁	味噌汁(かぶ)	すまし汁		赤だし	味噌汁(もやし、小松菜)
	漬物	漬物	フルーツカクテル	漬物	りんご缶	洋ナシ缶	パン缶
	A鶏のから揚げ	Aさわらの磯焼き	A赤魚のザーサイ蒸し	A和風おろしハンバーグ	Aほきのムニエル・御飯・味噌汁	A牛肉と根菜の炒め物	Aかれいの塩焼き
	B鮭の塩焼き	B肉じゃが	Bビビンバ丼	Bあじのレモンポン酢かけ	B冷やし中華	Bめだいの磯部揚げ	B若鶏の治部煮
	野菜のコンソメ煮	つみれの煮物	揚げ餃子あんかけ	ひじきの煮物	海老とブロッコリーのオイスター炒め	南瓜のバター煮	さつま芋のいところ煮
	スパゲッティサラダ	卵豆腐	ブロッコリーのマヨ和え	ささみと白菜のわさび和え	豆サラダ	オクラのわさび和え	白菜のフレンチサラダ
Aエネルギー	572Kcal	446Kcal	548Kcal	504Kcal	565Kcal	576Kcal	496Kcal
Bエネルギー	501Kcal	496Kcal	665Kcal	413Kcal	426Kcal	559Kcal	538Kcal
おやつ	クッキー・牛乳	桃ゼリー・牛乳	人形焼き・牛乳	メロンゼリー・牛乳	カステラ・牛乳	バウムクーヘン・牛乳	苺クレープ・牛乳
おやつエネルギー	220Kcal	108Kcal	172Kcal	101Kcal	169Kcal	135Kcal	145Kcal
夕	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	豚汁	枝豆の呉汁	すまし汁	味噌汁(大根、葱)	味噌汁(かぶ、豆苗)	味噌汁(キャベツ、えのき)	卵スープ
	めだいのムニエル	豚肉の生姜焼き	鶏肉の葱みそ焼き	かれいの煮付け	中華肉団子	赤魚の煮付け	豆腐きのこあんかけ
	なます	小松菜のお浸し	えびと野菜の生姜煮	ほうれん草のソテー	春雨の中華和え	ほうれん草のお浸し	茄子の味噌炒め
	バナナ	キウイ	漬物	オレンジ	漬物	漬物	漬物
エネルギー	537Kcal	502Kcal	417Kcal	410Kcal	504Kcal	388Kcal	469Kcal
		花火					

*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。