



週間予定献立表



【特養】

	9月23日	9月24日	9月25日	9月26日	9月27日	9月28日	9月29日
曜日	月	火	水	木	金	土	日
朝	御飯 味噌汁(もやし・麩) 白菜とさつま揚げの煮浸し オクラの中華和え 漬物 牛乳	パン ジャム ポタージュ トマト肉団子 シーザーサラダ 牛乳	御飯 味噌汁(キャベツ・平茸) 納豆 野菜ソテー 漬物 牛乳	さつま芋粥 味噌汁(麩・えのき) 茄子と竹輪の煮物 胡瓜のしらす和え 牛乳	パン ジャム トマトスープ チキンのコンソメ煮 カリフラワーのピクルス風 牛乳	青菜としらすの粥 味噌汁(高野豆腐・大根の葉) ちくわの煮物 かぶと胡瓜の酢の物 牛乳	御飯 味噌汁(冬瓜・椎茸) 高野豆腐含め煮 カリフラワーのかつお和え 漬物 牛乳
I補給 -	379kcal	525kcal	455kcal	354kcal	393kcal	385kcal	421kcal
昼	味噌汁(キャベツ・揚げ) A中華旨煮丼  Bぶりの塩焼き(御飯) えびしゅうまい カリフラワーサラダ バナナ	御飯 味噌汁(玉葱・畑菜) Aかれいの香味醤油がけ Bメンチカツ もやしの木耳炒め いんげんの辛し和え 漬物	御飯 味噌汁(冬瓜・かぶの葉) A牛肉じゃが B赤魚の高菜蒸し しめじと絹厚揚げの煮付け もやしのゆず醤油和え 漬物	 Aますの粕漬け焼き(御飯・すまし汁) Bあんかけうどん ピーマンと人参の金平 キャベツのお浸し 白桃缶	御飯 味噌汁(玉葱・しめじ) A鶏のごま照り焼き Bさわらのバター醤油焼き チンゲン菜の煮浸し きゅうりと大根の柚子和え 漬物	御飯 味噌汁(白菜・平茸) A肉団子の甘酢煮 Bめだいのおろし煮 にんじんシリシリ もやしの華風和え 漬物	御飯 すまし汁(とろろ昆布・豆苗) Aさごしのみりん醤油漬け焼き B豚肉の葱味噌焼き ブロッコリーのかにあんかけ ほうれん草のなめ茸和え 漬物
AI補給 -	660kcal	426kcal	583kcal	460kcal	402kcal	538kcal	428kcal
BI補給 -	638kcal	585kcal	458kcal	4419kcal	436kcal	469kcal	512kcal
おやつ	おはぎ・牛乳	いちごババロア・牛乳	上用饅頭(赤)・牛乳	フッセケーキ(チョコ)・牛乳	黒糖饅頭・牛乳	和栗モンブラン・牛乳	チョコムース・牛乳
おやつ I補給 -	164kcal	144kcal	154kcal	159kcal	151kcal	259kcal	122kcal
夕	御飯 味噌汁(わかめ・葱) さばの生姜煮 ひじきと厚揚げの煮物 漬物	御飯 味噌汁(卵・豆苗) 牛肉と玉葱の煮込み 茄子の含め煮 黄桃缶	御飯 赤だし(豆腐・小松菜) たらの洋風天ぷら かぶ生酢 パイ缶	御飯 味噌汁(冬瓜・舞茸) 鶏肉と長葱の甘辛醤油焼き 春雨の和え物 漬物	御飯 味噌汁(白菜・葱) あじのピリ辛焼き もやしの炒め物 洋梨缶	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 	御飯 味噌汁(かぶ・揚げ) 鶏のから揚げ 白菜のおかか和え みかん缶
I補給 -	478kcal	527kcal	495kcal	404kcal	425kcal	484kcal	465kcal

※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。