



週間予定献立表



【特養】

	10月21日	10月22日	10月23日	10月24日	10月25日	10月26日	10月27日
曜日	月	火	水	木	金	土	日
朝	御飯 味噌汁（小松菜・椎茸） 納豆 カリフラワーの吉野煮 漬物 牛乳	パン ジャム コンソメスープ（かぶ・人参） ポイルウインナー フレンチサラダ 牛乳	青菜の粥 味噌汁（もやし・畑菜） 野菜大豆煮 白菜のおかか和え 牛乳 	御飯 味噌汁（冬瓜・ねぎ） 肉詰いなり煮物 もやしの辛し和え 漬物 牛乳	パン ジャム ポタージュ チキンのコンソメ煮 ほうれん草胡麻ドレサラダ 牛乳	和風雑炊 味噌汁（玉葱・椎茸） 白菜とさつま揚げの煮浸し オクラの中華和え 牛乳	御飯 味噌汁（冬瓜・舞茸） 厚揚げの煮物 きゅうりのおかか和え 漬物  牛乳
I補給 -	450kcal	476kcal	344kcal	438kcal	479kcal	337kcal	414kcal
昼	御飯 味噌汁（玉葱・えのき） <u>Aポークチャップ</u> <u>Bマスの柚庵焼き</u> 冬瓜の煮付け わかめときゅうりの酢の物 漬物	味噌汁（冬瓜・かぶの葉） <u>A鮭そぼろ丼</u> <u>B牛肉じゃが（御飯）</u> いんげん炒め ほうれん草のおぼろ和え バナナ	御飯 すまし汁（とろろ昆布・葱） <u>A赤魚の照焼</u> <u>B鶏の金山寺焼き</u> 五目煮 キャベツとしめじのわさび和え 漬物	御飯 味噌汁（白菜・大根の葉） <u>A麻婆茄子</u> <u>Bほっけのバター醬油焼き</u> じゃが芋の煮付け トマトの和風サラダ 漬物	味噌汁（わかめ・揚げ） <u>A焼うどん</u> <u>Bぶりの塩焼き（御飯）</u> かにしゅうまい カリフラワーのサラダ 白桃缶	御飯 すまし汁（花麩・貝割れ） <u>Aかれいのおろし煮</u> <u>B厚揚げと豚の味噌炒め</u> 金平ごぼう 三色豆のシーザーサラダ 漬物	御飯 味噌汁（もやし・豆苗） <u>Aさばのごま照り焼き</u> <u>B鶏肉の塩麹焼き</u> 白菜の当座煮 わかめの中華和え 漬物
AI補給 -	508kcal	456kcal	400kcal	514kcal	517kcal	445kcal	489kcal
BI補給 -	441kcal	599kcal	426kcal	458kcal	615kcal	686kcal	420kcal
おやつ	杏仁豆腐・牛乳	ぶどうゼリー・牛乳	ダブルチーズケーキ・牛乳	抹茶どら焼き・牛乳	蒸しパンケーキ・牛乳	ドームケーキ（カスタード）・牛乳	水ようかん（抹茶）・牛乳
おやつ I補給 -	135kcal	145kcal	254kcal	171kcal	201kcal	177kcal	112kcal
夕	御飯 中華スープ（卵・椎茸） あじの西京焼き ブロッコリーの胡麻和え 洋梨缶	御飯 味噌汁（玉葱・平茸） 酢鶏 キャベツの磯和え 漬物	御飯 味噌汁（白菜・揚げ） 洋風卵焼き ほうれん草ソテー 黄桃缶	御飯 味噌汁（麩・舞茸） 和風おろしハンバーグ 絹厚揚げの野菜炒め パイ缶	御飯 味噌汁（キャベツ・椎茸） たらの野菜蒸し チンゲン菜の信田煮 漬物	御飯 味噌汁（大根・大根の葉） 牛肉と車麩の煮物 キャベツのかつお和え オレンジ	御飯 味噌汁（豆腐・かぶの葉） かに玉風 大根の炒め煮 みかん缶
I補給 -	433kcal	476kcal	530kcal	530kcal	356kcal	453kcal	477kcal

※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。