

新沢やすらぎの里テイスサービスセンター献立表

日付 曜日	11月11日 月	11月12日 火	11月13日 水	11月14日 木	11月15日 金	11月16日 土
昼	御飯 味噌汁（白菜・葱） A豚肉のポン酢炒め B白身魚フライ&カニコロッケ 里芋の煮っころがし もやしのごま和え 漬物	味噌汁（じゃが芋・貝割れ） Aぶりの柚庵焼き（御飯） B焼き鳥丼 冬瓜のくず煮 マカロニサラダ 白桃缶	 A海鮮ちゃんぽんラーメン Bホイコーロー（御飯・すまし汁） 餃子 ほうれん草のナムル 黄桃缶	御飯 味噌汁（里芋・しめじ） A鶏肉の葱塩炒め B赤魚の煮付け 竹輪とレンコンの旨煮 いんげんのくるみ和え 煮豆	御飯 味噌汁（卵・葱） Aあじの竜田揚げ B鶏肉のクリーム煮 カリフラワー炒め コールスローサラダ 漬物	御飯 赤だし（えのき・わかめ） A肉豆腐 Bさわらの葱ソース 温泉卵 しろなのからし和え パイン缶
AI補給-/塩分	520kcal	589kcal	469kcal	498kcal	522kcal	575kcal
BI補給-/塩分	595kcal	566kcal	574kcal	481kcal	503kcal	592kcal
おやつ おやつ I補給-	クレープ・牛乳 147kcal	いちごゼリー・牛乳 110kcal	チョコ饅頭・牛乳 139kcal	パインゼリー・牛乳 110kcal	カスタードケーキ・牛乳 185kcal	カステラ饅頭・牛乳 140kcal
日付 曜日	11月18日 月	11月19日 火	11月20日 水	11月21日 木	11月22日 金	11月23日 土
昼	御飯 ワンタンスープ A酢豚 Bあじの風味焼き浸し えびしゅうまい もやしサラダ 漬物	 Aめだいの和風ムニエル（御飯・すまし汁） B肉そば なすのごま味噌炒め 小松菜とえのきの和え物 オレンジ	御飯 コンソメスープ（畑菜・人参） Aチキンチャップ B白身魚のマヨ焼き さつまいもと昆布の煮物 れんこんサラダ 佃煮	味噌汁（じゃが芋・大根葉） Aソースカツ丼 Bさわらのバター醤油焼き（御飯） かぶと揚げの含め煮 アスパラサラダ 黄桃缶	御飯 味噌汁（卵・貝割れ） A鶏肉の柚子醤油ソース B白身魚のパン粉焼き ごぼうの炒り煮 白菜と青しその実和え 煮豆	☆秋の実り献立☆  鮭の炊き込み御飯 味噌けんちん汁 鶏肉と野菜の炊き合わせ 春菊と菊のお浸し
AI補給-/塩分	595kcal	567kcal	559kcal	560kcal	587kcal	461kcal
BI補給-/塩分	521kcal	550kcal	515kcal	522kcal	540kcal	
おやつ おやつ I補給-	鳴門金時ケーキ・コーヒー 232kcal	酒まんじゅう・牛乳 139kcal	クリームパン・牛乳 167kcal	抹茶ゼリー・ジョア 134kcal	コーヒーゼリー・牛乳 120kcal	もみじ饅頭・牛乳 170kcal

※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。