

所沢かがやきの里 週間予定献立表



日付	11月18日	11月19日	11月20日	11月21日	11月22日	11月23日	11月24日
曜日	月	火	水	木	金	土	日
朝	食パン	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	パンプキンスープ	味噌汁(さつま芋、葱)	味噌汁(しめじ、玉葱)	味噌汁(もやし、若布)	味噌汁(玉葱、麩)	味噌汁(若布、麩)	味噌汁(じゃが芋、みつば)
	炒り卵	厚揚げの含め煮	和風チキンオムレツ	納豆	がんもの煮物	高野豆腐と青梗菜の卵とじ	納豆
	ブロッコリーのサラダ	白菜とツナ和え	オクラの生姜和え	青菜の煮浸し	青梗菜のお浸し	大根のごま醤油和え	しろなとはんぺん煮
	ジャム	のり佃煮	ふりかけ		たいみそ	ふりかけ	
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
エネルギー	490Kcal	473Kcal	417Kcal	448Kcal	440Kcal	480Kcal	445Kcal
昼	御飯		御飯	御飯	御飯	もみじ御飯	御飯
	ワントンスープ		コンソメスープ	味噌汁(じゃが芋、葉)	味噌汁(卵、貝割れ)	けんちん汁	コンソメスープ
	漬物	金時豆	つくだ煮	黄桃缶	バナナ		パン缶
	A酢豚	Aめだいの和風ムニエル・御飯・すまし汁	Aチキンチョップ	Aソースかつ丼	A鶏肉の柚子醤油ソース	鶏肉の炊き合わせ	A豚肉のトマトソース
	B鯔の風味焼き浸し	B肉そば	B白身魚のマヨ焼き	Bさわらのバター醤油焼き	B白身魚のパン粉焼き	春菊と菊のお浸し	Bさばの揚げ煮
	えびしゅうまい	なすの胡麻みそ焼き	さつま芋と昆布の煮物	かぶと油揚げの煮物	ごぼうの炒り煮		キャベツとチーズサラダ
	もやしのサラダ	小松菜とえのきの和え物	れんこんサラダ	アスパラサラダ	青じそとキャベツの和え物		ピクルス
Aエネルギー	595Kcal	596Kcal	562Kcal	560Kcal	585Kcal	461Kcal	520Kcal
Bエネルギー	521Kcal	585Kcal	518Kcal	522Kcal	538Kcal	☆秋の実り☆	582Kcal
おやつ	ぼたぼた焼き・牛乳	鳴門金時ショートケーキ・牛乳	抹茶ゼリー・ジョア	クリームパン・牛乳	コーヒーゼリーゼリー・牛乳	もみじ饅頭・牛乳	バナナスペシャル・牛乳
おやつエネルギー	114Kcal	139Kcal	134Kcal	167Kcal	120Kcal	170Kcal	181Kcal
夕	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	味噌汁(えのき、豆苗)	味噌汁(青梗菜、麩)	味噌汁(白菜、椎茸)	中華スープ	味噌汁(えのき、豆苗)	味噌汁(小松菜、えのき)	味噌汁(揚げ、玉葱)
	豆腐ハンバーグ	豚肉の玉葱ソース	めぬけのおろし煮	麻婆豆腐	めばるの生姜煮	豚ばら大根	干草焼き
	ベーコンとほうれん草炒め	和風サラダ	冬瓜とさつま揚げ煮	あさりとかリフラワーのコンソメ煮	小松菜の和え物	さつぽり春雨サラダ	冬瓜の土佐煮
	りんご缶	オレンジ	ブロッコリーの柚子和え・洋ナシ缶	浅漬け	うずら豆	りんご缶	白菜ときのこのからし和え
エネルギー	495Kcal	485Kcal	434Kcal	467Kcal	411Kcal	534Kcal	478Kcal

*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。