



# 週間予定献立表



【特養】

	2月17日 月	2月18日 火	2月19日 水	2月20日 木	2月21日 金	2月22日 土	2月23日 日
曜日	月	火	水	木	金	土	日
朝	御飯 味噌汁（しろな・麩） いわし蒲焼き ブロッコリーのしらす和え 漬物 牛乳	御飯 味噌汁（卵・えのき） 野菜ソテー オクラの和え物 ふりかけ 牛乳	バターロール マーガリン ポタージュ ツナのコンソメ煮 カリフラワーのピクルス風 牛乳	菜粥 味噌汁（しめじ・わかめ） さわら塩焼き チンゲン菜のお浸し 牛乳	御飯 味噌汁（キャベツ・揚げ） 納豆 竹輪としろなの煮浸し 牛乳	御飯 味噌汁（小松菜・葱） 魚河岸の生姜醤油 いんげんのサラダ ふりかけ 牛乳	御飯 味噌汁（うまい菜・えのき） ミートボール（黒酢） キャベツのツナ和え のり佃煮 牛乳
I補給	437kcal	426kcal	492kcal	351kcal	458kcal	428kcal	479kcal
昼	ゆかり御飯 味噌汁（三つ葉・舞茸） <u>A彩り擬製豆腐</u> <u>Bさばの照り焼き</u> じゃが芋煮  もやしサラダ マンゴー缶	御飯 すまし汁（かまぼこ・葱） <u>A豚肉とキャベツの炒め物</u> <u>Bお魚ハンバーグ（照り焼きソース）</u> なすの煮物 畑菜の胡麻和え 漬物	御飯 味噌汁（白菜・麩） <u>A白身魚の野菜焼き</u> <u>B豚肉のトマトソースかけ</u> 五目豆 海藻サラダ  漬物	御飯 味噌汁（豆腐・大根の葉） <u>A豚肉の炒め物</u> <u>B寄せ鍋風</u> ひじきの煮物 春菊わさび和え 黄桃缶	 <u>Aめだいの味噌マヨ焼き（御飯・すまし汁）</u> <u>B肉うどん</u>  海老ともやしの炒め物 チンゲン菜の菊花和え バナナ	味噌汁（うまい菜・揚げ） <u>Aポークカレー</u> <u>Bかれいの煮付け（御飯）</u> かにコロケ コールスローサラダ みかん缶	御飯 すまし汁（とろろ昆布・葱） <u>A銀だらの照り焼き</u> <u>B鶏じゃが</u>  ごぼうの炒り煮 わかめの酢の物 漬物
AI補給	525kcal	547kcal	520kcal	538kcal	552kcal	703kcal	523kcal
BI補給	534kcal	491kcal	570kcal	518kcal	507kcal	567kcal	458kcal
おやつ	青梅ゼリー・牛乳	和のパンケーキ（きなこ）・牛乳	ティラミス・ジョア	チョコレート饅頭・牛乳	ぶどうゼリー・牛乳	クリームパン・牛乳	ゆずムース・牛乳
おやつ I補給	105kcal	125kcal	197kcal	137kcal	108kcal	165kcal	112kcal
夕	御飯 味噌汁（ほうれん草・揚げ） 豚肉のオニオンソースかけ スパゲティーサラダ 大根の甘酢漬け	御飯 味噌汁（さつま芋・貝割れ） さわらのバター醤油焼き かぶの水晶煮 洋梨缶	御飯 すまし汁（舞茸・かぶの葉） 鶏肉の生姜焼き マカロニのケチャップソテー りんご缶	御飯 味噌汁（いんげん・麩） 洋風卵焼き 冬瓜の煮物 キャベツの浅漬け	御飯 味噌汁（里芋・豆苗） 鶏ひき肉の味噌焼き ぜんまいの煮物 漬物	御飯 味噌汁（大根葉・かぶ） あじの山椒焼き 白菜の炒め煮 胡瓜の塩もみ	御飯 味噌汁（もやし・かぶの葉） 厚揚げの野菜あん さつま芋甘煮 パイ缶
I補給	567kcal	506kcal	469kcal	505kcal	479kcal	421kcal	548kcal

※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。