



所沢かがやきの里

週間予定献立表



日付	5月26日	5月27日	5月28日	5月29日	5月30日	5月31日	6月1日
曜日	月	火	水	木	金	土	日
朝	御飯	パン	御飯	卵粥	麦御飯	御飯	御飯
	味噌汁(キャベツ、大根葉)	コーンスープ	味噌汁(畑菜、麩)	味噌汁(もやし、葱)	味噌汁(なす、みつば)	味噌汁(ほうれん草、人参)	味噌汁(えのき、さや)
	じゃが芋のそぼろ煮	ウインナーソテー	竹輪の煮物	厚揚げの吉野煮	ミートボール柚子和え	しらすの卵とじ	さつま揚げとピーマンの炒め物
	納豆	ミモザサラダ	白菜のおかか和え	ツナ和え	ほうれん草の白和え	オクラのお浸し	菜の花の磯和え
		ジャム	梅干し		ふりかけ	のり佃煮	ふりかけ
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
エネルギー	495Kcal	507Kcal	406Kcal	440Kcal	441Kcal	461Kcal	428Kcal
昼		御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
		すまし汁	中華スープ	すまし汁	味噌汁(若布、長ネギ)	コンソメスープ	味噌汁(じゃが芋、ニラ)
	マンゴー缶	漬物	黄桃缶	漬物	洋ナシ缶	漬物	漬物
	Aあんかけうどん	Aほっけの塩焼	A中華風卵やき	Aたらのポテト焼き	A揚げ豆腐の野菜あんかけ	Aほきのムニエル和風タルタルソース	A豚肉のケチャップ炒め
	Bお魚ハンバーグ・御飯・味噌汁	Bとんかつ	B鶏肉の生姜炒め	B松風焼き	B鰯の南蛮漬け	B青梗菜と豚肉の炒め	B赤魚のみりん漬け焼き
	かにしゅうまい	金平ごぼう	なすの甘醤油煮	五目煮	小松菜の炒め物	じゃが芋の煮物	大根のくず煮
Aエネルギー	カリフラワーの中華サラダ	菜の花のかにかま和え	ほうれん草の和え物	青梗菜の和風あえ	ブロッコリーのおろし醤油和え	しろなのわさび和え	カリフラワーサラダ
	568Kcal	440Kcal	560Kcal	519Kcal	658Kcal	533Kcal	563Kcal
Bエネルギー	537Kcal	535Kcal	558Kcal	432Kcal	471Kcal	471Kcal	481Kcal
おやつ	葡萄ゼリー・牛乳	炭酸饅頭・牛乳	杏仁ムース・牛乳	チョコパイ・牛乳	抹茶ゼリー・牛乳	桃ゼリー・牛乳	どら焼き・牛乳
	110Kcal	128Kcal	113Kcal	220Kcal	120Kcal	110Kcal	165Kcal
夕	御飯	御飯	御飯	エビピラフ	御飯	御飯	御飯
	味噌汁(大根、みつば)	味噌汁(豆腐、かぶの葉)	味噌汁(しめじ、若布)	コンソメスープ	味噌汁(南瓜、貝割れ)	味噌汁(もやし、麩)	中華スープ
	白身魚の揚げ煮	鶏肉のねぎ塩焼き	ますの柚庵焼き	カリフラワーサラダ	ぶりの煮つけ	鶏肉のチーズ焼き	白身魚のポン酢かけ
	ほうれん草のごまよごし	春雨と野菜のチャプチェ風	さつま芋のマセドアンサラダ		冬瓜の煮物	いんげんのソテー	ひじきの煮物
	昆布佃煮	バナナ	浅漬け	キウイ	漬物	パイン缶	カクテル缶
エネルギー	513Kcal	504Kcal	473Kcal	398Kcal	453Kcal	466Kcal	462Kcal

*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。