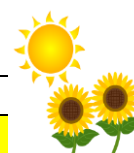




所沢かがやきの里

週間予定献立表



日付	8月4日	8月5日	8月6日	8月7日	8月8日	8月9日	8月10日
曜日	月	火	水	木	金	土	日
朝	御飯	パン	御飯	御飯	さつま芋粥	御飯	麦飯
	味噌汁(畑菜、椎茸)	コンソメスープ	味噌汁(キャベツ、若布)	味噌汁(しめじ、貝割れ)	味噌汁(玉葱、さや)	味噌汁(もやし、豆苗)	味噌汁(豆腐、若布)
	納豆	肉団子のオニオンソース	冬瓜の煮物	つみれの煮物	さつま揚げと里芋の煮物	高野豆腐の含め煮	大根の炒り煮
	じゃが芋のツナ炒め	ブロッコリーのマヨ和え	菜の花としらすの和え物	二色和え	ほうれん草のなめたけ和え	ツナとキャベツのサラダ	小松菜の和え物
		ジャム	のり佃煮	ふりかけ		うめびしお	ふりかけ
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
エネルギー	494Kcal	447Kcal	424Kcal	423Kcal	414Kcal	464Kcal	437Kcal
昼	御飯		御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	味噌汁(豆腐、大根菜)		中華スープ	味噌汁(しろな、麩)	すまし汁	コンソメスープ	すまし汁
	佃煮	バナナ	漬物	漬物	マンゴー缶	洋ナシ缶	漬物
	A鶏肉の生姜焼き	Aほきの煮つけ〜おろし和え御飯・味噌汁	A揚げ鶏のレモンソースかけ	Aさばの塩焼	A豚肉のマスタード風味	Aオムライス	A豚肉のぴり辛焼き
	Bたらちの磯部揚げ	B野菜たんめん	B鰯の焼き浸し	B鶏肉のチーズ焼き	B赤魚のポン酢かけ	Bますの味噌漬け焼き	Bあぶらかれいの菜種焼き
	かぶの煮物	ラタトゥイユ	蓮根の旨煮	大根の生姜煮	春雨の炒め物	青梗菜のソテー	なすとピーマンの炒め物
Aエネルギー	486Kcal	469Kcal	469Kcal	426Kcal	426Kcal	474Kcal	502Kcal
Bエネルギー	480Kcal	533Kcal	460Kcal	467Kcal	491Kcal	499Kcal	557Kcal
おやつ	マスカットゼリー・ジョア	炭酸饅頭・牛乳	せんべい・牛乳	いちごゼリー・牛乳	パンケーキ・牛乳	あんぱん・牛乳	今川焼き・牛乳
おやつエネルギー	122Kcal	128Kcal	100Kcal	110Kcal	125Kcal	196Kcal	168Kcal
夕	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	味噌汁(もやし、若布)	具だくさん汁	味噌汁(じゃが芋・さや)	味噌汁(卵、みつば)	味噌汁(畑菜、えのき)	味噌汁(葱、麩)	味噌汁(しろな・さや)
	しいらの甘酢あんかけ	シーフード卵焼き	めばるの漬け焼き	牛肉のオイスター炒め	ほきの生姜煮	焼き肉	さわらの葱醤油焼き
	なすの炒め物	ごぼうの味噌炒め	炒り豆腐	カリフラワー中華和え	ブロッコリーの和え物	筑前煮	ごぼうの甘辛炒め
	パイン缶	漬物	カクテル缶	黄桃缶	漬物	漬物	オレンジ
エネルギー	496Kcal	468Kcal	564Kcal	484Kcal	591Kcal	545Kcal	523Kcal

*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。

