



所沢かがやきの里

週間予定献立表



日付	8月11日	8月12日	8月13日	8月14日	8月15日	8月16日	8月17日
曜日	月	火	水	木	金	土	日
朝	御飯	パン	御飯	御飯	御飯	御飯	ゆかり粥
	味噌汁(玉葱、かぶ葉)	パンプキンスープ	味噌汁(卵、貝割れ)	味噌汁(ほうれん草、麩)	味噌汁(かぶ、葱)	味噌汁(大根、若布)	味噌汁(玉葱、豆苗)
	厚揚げの煮物	ウインナーと野菜のケチャップ炒め	ちくわの甘辛煮	納豆	お魚豆腐揚げ	炒り卵	がんもの煮物
	菜の花のくるみ和え	白菜のイタリアンサラダ	ポテトサラダ	冬瓜の旨煮	しろなの胡麻和え	菜の花とチキンのあ物	畑菜の磯和え
	たいみそ	ジャム	ふりかけ		ふりかけ	うめびしお	
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
エネルギー	476Kcal	491Kcal	497Kcal	467Kcal	491Kcal	475Kcal	414Kcal
昼			☆精進料理☆	御飯	御飯	御飯	御飯
			けんちん汁	味噌汁(南瓜、葱)	味噌汁(豆腐、みつば)	味噌汁(舞茸、貝割れ)	コンソメスープ
	黄桃缶	パイン缶	煮豆	バナナ	洋梨缶	昆布佃煮	りんご缶
	A鶏南蛮そば	A豚肉の玉葱ソース・御飯・味噌汁	なすのしぎやき丼	A赤魚のごま焼き	Aしいらの南蛮漬け	A肉じゃが	Aたらのトマトソースかけ
	Bますのクリームかけ・御飯・味噌汁	Bお魚ハンバーグ照り焼きソース	昆布の煮物	B豚肉の香味焼き	Bタンドリーチキン	B鰯煮つけ	B鶏肉の山椒焼き
	じゃが芋の含め煮	かぶのくず煮	ごま豆腐	切干大根の煮物	えびしゅうまい	キャベツのソテー	蒲鉾とほうれん草の炒め物
	ビーンズサラダ	カリフラワーのかにかま和え		胡瓜のポン酢和え	もやし和え	おかかマヨ和え	スパゲッティのさっぱりサラダ
Aエネルギー	515Kcal	550Kcal	496Kcal	477Kcal	526Kcal	549Kcal	531Kcal
Bエネルギー	579Kcal	451Kcal		522Kcal	489Kcal	468Kcal	512Kcal
おやつ	コーヒーゼリー・牛乳	ドームケーキ・牛乳	ねりきり・牛乳	アイスクリーム・ジョア	酒饅頭・牛乳	メロンゼリー・牛乳	きなこムース・牛乳
おやつエネルギー	122Kcal	168Kcal	125Kcal	225Kcal	139Kcal	111Kcal	127Kcal
夕	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	味噌汁(なす、冬瓜)	味噌汁(畑菜、若布)	味噌汁(白菜、大根葉)	味噌汁(さや、若布)	味噌汁(さつま芋、えのき)	すまし汁	味噌汁(里芋、葱)
	えびかつ	めばるの香味蒸し	さばのみりん漬け焼き	ふくさ焼き	豚肉と茄子野菜炒め	ほきの味噌焼き	麻婆豆腐
	ほうれん草のバターソテー	五目豆腐	小松菜と人参の炒め物	ブロッコリーソテー	ひじきサラダ	白菜の塩昆布和え	大根と大根葉の炒め物
	漬物	漬物	漬物	漬物	漬物	マンゴー缶	漬物
エネルギー	506Kcal	442Kcal	494Kcal	481Kcal	463Kcal	393Kcal	507Kcal

*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。