



所沢かがやきの里

週間予定献立表



日付	9月8日	9月9日	9月10日	9月11日	9月12日	9月13日	9月14日
曜日	月	火	水	木	金	土	日
朝	麦御飯	かに雑炊	御飯	御飯	御飯	パン	御飯
	味噌汁(玉葱、畑菜)	味噌汁(ナス、かぶの葉)	味噌汁(白菜、貝割れ)	味噌汁(しろな、麴)	味噌汁(玉葱、揚げ)	コンソメスープ	味噌汁(畑菜、人参)
	豆腐包揚げの煮物	いわしの蒲焼	炒り豆腐	竹輪の卵とじ	冬瓜とつみれの煮物	ベーコンソテー	ミートボール
	長芋とろろ	ほうれん草の辛子和え	春菊のしらす和え	なすの昆布つゆ和え	カリフラワーのドレ和え	二色和え	ブロッコリーのかにかま和え
			たいみそ	ふりかけ	うめびしお	ジャム	のり佃煮
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
エネルギー	502Kcal	432Kcal	475Kcal	477Kcal	459Kcal	453Kcal	491Kcal
昼	御飯		御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	味噌汁(里芋、葱)		味噌汁(卵、白ネギ)	コンソメスープ	味噌汁(若布、大根)	中華スープ	味噌汁(白菜、貝割れ)
	漬物	マンゴー缶	パイン缶	りんご缶	漬物	洋梨缶	漬物
	Aめばるの香味蒸し	A鶏肉のマスタード風味・御飯・味噌汁	A白身魚のバター醤油焼き	Aチキンカレー	Aぶりのみりん焼き	A麻婆茄子	Aさばの塩焼
	Bすき焼き煮	Bおかめうどん	B鶏肉のパン粉焼き	Bますのクリームソースかけ	B豚肉と厚揚げの旨煮	B和風卵焼き	B豚肉ソテー
	ブロッコリーのガーリック炒め	春巻き	小松菜の煮浸し	コロッケ	れんこんの塩麹炒め	かぶの白煮	マカロニソテー
Aエネルギー	501Kcal	580Kcal	499Kcal	637Kcal	514Kcal	551Kcal	497Kcal
Bエネルギー	518Kcal	468Kcal	519Kcal	574Kcal	500Kcal	480Kcal	534Kcal
おやつ	ロアンヌ・牛乳	コーヒーゼリー・ジョア	酒饅頭・牛乳	アイスクリーム・牛乳	いちごゼリー・牛乳	クッキー・牛乳	クリームパン・牛乳
おやつエネルギー	137Kcal	134Kcal	139Kcal	213Kcal	110Kcal	113Kcal	167Kcal
夕	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	味噌汁(大根、若布)	すまし汁(麴、豆苗)	味噌汁(青梗菜、揚げ)	味噌汁(もやし、オクラ)	味噌汁(小松菜、長ネギ)	味噌汁(えのき、かぶの葉)	すまし汁
	ポークピカタ	ほきの味噌煮	豚肉の生姜炒め	さわらの野菜あんかけ	豆腐ハンバーグトマトソース	赤魚の山椒焼き	鶏肉の南部焼き
	キャベツのサラダ	もやしの炒め物	南瓜の甘煮	うまい菜の胡麻和え	白菜のツナ和え	豆腐チャンプル	里芋の味噌煮
	りんご缶	漬物	漬物	浅漬け	黄桃缶	漬物	バナナ
エネルギー	528Kcal	390Kcal	502Kcal	457Kcal	527Kcal	450Kcal	471Kcal
					納涼祭		

*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。