



所沢かがやきの里

週間予定献立表



日付	12月29日	12月30日	12月31日	1月1日	1月2日	1月3日	1月4日
曜日	月	火	水	木	金	土	日
朝	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	麦御飯	ほたて雑炊
	味噌汁(ナス、豆苗)	味噌汁(玉葱、麩)	味噌汁(小松菜、揚げ)	すまし汁	味噌汁(麩、長ネギ)	味噌汁(舞茸、葱)	味噌汁(しろな、麩)
	がんもの含め煮	ミートボール柚子おろし	納豆	里芋と竹輪の含め煮	高野豆腐の煮物	厚揚げの煮物の煮物	いわしの蒲焼
	青梗菜のチキン和え	ブロッコリーの和風サラダ	野菜炒め	ほうれん草の白和え	いんげんのごま酢和え	キャベツのツナ和え	ブロッコリーの和え物
	のり佃煮	ふりかけ		梅干し	たいみそ	ふりかけ	
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
エネルギー	412Kcal	423Kcal	455Kcal	413Kcal	424Kcal	432Kcal	422Kcal
昼	御飯	御飯	～年越し～	御飯	～お正月～	お赤飯	御飯
	味噌汁(玉葱、若布)	味噌汁(かぶ)		すまし汁	赤だし	すまし汁	味噌汁(みつば、舞茸)
	漬物	パイン缶		みかん	カクテル缶	みかん	マンゴー缶
	A銀ひらすの照り焼き	A洋風卵焼き	年越しそば	おさしみ	かにちらし寿司	祝肴	Aさばの照り焼き
	B酢鶏	B鰯の煮つけ	天ぷら	おせち盛り合わせ	鶏の野菜巻き	おせち盛り合わせ	B彩り擬製豆腐
	きくらげの炒め	大根のべっこう煮	春菊のお浸し	紅白なます	菜の花のお浸し	酢の物	じゃが煮
Aエネルギー	437Kcal	530Kcal	509Kcal	455Kcal	510Kcal	536Kcal	489Kcal
	461Kcal	444Kcal		お重でおせち			504Kcal
Bエネルギー	170Kcal	110Kcal	137Kcal	182Kcal	126Kcal	156Kcal	110Kcal
おやつ	もみじ饅頭・牛乳	レアチーズムース・牛乳	バームクーヘン・牛乳	干支饅頭・甘酒	ねりきり牛乳	上用饅頭・牛乳	いちごゼリー・牛乳
おやつエネルギー	170Kcal	110Kcal	137Kcal	182Kcal	126Kcal	156Kcal	110Kcal
タ	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	かきたま汁	味噌汁(しめじ、豆苗)	味噌汁(豆腐、にら)	味噌汁(かぶ、若布)	けんちん汁	すまし汁	味噌汁(ほうれん草、揚げ)
	味噌カツ	鶏肉のにんにく焼き	ぶりの照り焼き	すき焼き	松風焼き	豚の角煮	豚肉のオニオンソースかけ
	切干大根のサラダ	なすの生姜煮	ぜんまいの煮物	煮しめ	茶碗蒸し	春菊のくるみ和え	スパゲッティサラダ
	バナナ	白菜の浅漬け	漬物	漬物	煮豆	白菜の即席漬け	漬物
エネルギー	597Kcal	437Kcal	469Kcal	510Kcal	525Kcal	544Kcal	560Kcal

*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。