

所沢かがやきの里 週間予定献立表



日付	2月9日	2月10日	2月11日	2月12日	2月13日	2月14日	2月15日
曜日	月	火	水	木	金	土	日
朝	御飯	中華粥	御飯	パン	御飯	麦御飯	御飯
	味噌汁(ナス、豆苗)	味噌汁(玉葱、大根葉)	味噌汁(青梗菜、麩)	コーンスープ	味噌汁(白菜、かぶの葉)	味噌汁(玉葱、麩)	味噌汁(小松菜、揚げ)
	厚焼き卵	高野豆腐の含め煮	納豆	茄子の中華炒め	がんもの含め煮	ミートボールゆずおろし	野菜炒め
	しろなのお浸し	おかか和え	角天と大根の煮物	カリフラワーサラダ	青梗菜のチキン和え	ブロッコリーの和風サラダ	いんげんのくるみ和え
	ふりかけ			ジャム	たいみそ	ふりかけ	のり佃煮
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
エネルギー	430Kcal	394Kcal	460Kcal	518Kcal	455Kcal	428Kcal	478Kcal
昼	御飯	御飯		御飯	御飯	御飯	御飯
	すまし汁	味噌汁(じゃが芋、葱)	コンソメスープ	すまし汁	味噌汁(玉葱、若布)	味噌汁(かぶ)	味噌汁(ほうれん草、大根)
	漬物	バナナ	みかん缶	佃煮	漬物	黄桃缶	マンゴー缶
	Aかれの田楽焼き	A八宝菜	Aたらのパン粉焼き・御飯	A豆腐ステーキ	A銀ひらすの麩焼き	A洋風卵焼き	A豚皿
	B鶏のそぼろ丼	Bますの山椒焼き	Bスパゲッティミニソース	Bしいらの南蛮漬け	B酢鶏	B鯡の煮付け	B赤魚のごま醤油焼き
	ごぼう甘辛炒め	きざみ昆布の煮物	ブロッコリーソテー	ベーコンポテト	きくらげ炒め	大根のべっこう煮	里芋の煮っころがし
	ほうれん草のしらす和え	グリーンサラダ	ツナサラダ	白菜の中華サラダ	もやし和え	オクラのホタテ和え	春菊のお浸し
Aエネルギー	517Kcal	557Kcal	514Kcal	558Kcal	464Kcal	551Kcal	519Kcal
Bエネルギー	460Kcal	487Kcal	536Kcal	513Kcal	484Kcal	440Kcal	491Kcal
おやつ	レアチーズケーキ・牛乳	あんぱん・牛乳	バームクーヘン・牛乳	桃ゼリー・牛乳	もみじ饅頭・ジョア	ドームケーキチョコ・牛乳	葡萄ゼリー・牛乳
おやつエネルギー	115Kcal	193Kcal	137Kcal	110Kcal	182Kcal	167Kcal	110Kcal
夕	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	味噌汁(若布、麩)	味噌汁(小松菜、人参)	味噌汁(豆腐、大根葉)	味噌汁(冬瓜、貝割れ)	かきたま汁	味噌汁(しめじ、豆苗)	味噌汁(豆腐、にら)
	豚肉のオイスターソース炒め	ほっけの塩焼き	鶏肉と里芋の煮物	さわらの焼き浸し	とんかつ	鶏肉のにんにく焼き	ぶりの照り焼き
	冬瓜の和風あんかけ	キャベツの洋風煮	卵豆腐～銀あん～	五目炒り煮	切干大根のサラダ	なすの煮もの	ぜんまいの煮物
	パイン缶	漬物	浅漬け	りんご	カクテル缶	白菜の浅漬け	漬物
エネルギー	460Kcal	434Kcal	452Kcal	491Kcal	573Kcal	437Kcal	473Kcal

*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。