



週間予定献立表



【特養】

曜日	11月2日 月	11月3日 火	11月4日 水	11月5日 木	11月6日 金	11月7日 土	11月8日 日
朝	御飯 味噌汁（大根・玉葱） 魚肉ソーセージのポテト炒め ブロッコリーの和え物 ふりかけ 牛乳	御飯 味噌汁（キャベツ・椎茸） 肉団子のスープ煮 いんげんのピーナッツ和え 漬物 牛乳	食パン オニオンスープ りんごジャム ほうれん草オムレツ カリフラワーのサラダ 牛乳	御飯 味噌汁（麩・葱） 冬瓜と鶏肉の吉野煮 ほうれん草のドレ和え 漬物 牛乳	御飯 味噌汁（わかめ・しめじ） 海老とブロッコリーの炒め物 白菜の和え物 ふりかけ 牛乳	かに雑炊 味噌汁（もやし・舞茸） 玉葱とツナの炒め物 青梗菜の胡麻和え 漬物 牛乳	御飯 味噌汁（さつま芋・揚げ） 中華風炒り卵 きのこ玉葱の和え物 漬物 牛乳
I初給	486kcal	470kcal	495kcal	502kcal	410kcal	393kcal	534kcal
昼	御飯 中華スープ（卵・ニラ） A麻婆豆腐 Bさわらの柚子味噌 焼き 茄子の含め煮 玉葱とわかめの中華風サラダ	☆ 文化の日 ☆ 赤だし（麩・葱） 炊き込みひじき御 飯 天ぷら盛り合わせ 小松菜の和え物 茶碗蒸し りんご缶	御飯 味噌汁（白菜・じゃが芋） A野菜の肉詰めフラ イ B白身魚のホイル焼 き風 ひじきの炒め煮 キャベツのコールスローサラダ	 A豚肉の韓国風炒め （ゆかりご飯・す まし汁） B醤油ラーメン（ゆ かりご飯） 水菜と大根の和え物 白桃缶	五目御飯 コンソメスープ（マッシュルーム・ピーマン） A鶏肉と彩野菜の黒 酢あんかけ Bホキの蒲焼 ハムと小松菜のソテー 玉葱と卵のサラダ	御飯 すまし汁（卵・三つ葉） Aぶりの甘辛煮 Bプルコギ（牛肉の甘 辛炒め） いんげんの高菜炒め トマトのマリネ	御飯 すまし汁（はんぺん・水菜） A鶏肉とキャベツの 味噌炒め A白身魚のチリソー ス がんもの煮物 茄子の生姜醤油和え
AI初給	614kcal	604kcal	502kcal	519kcal	595kcal	544kcal	621kcal
BI初給	544kcal		492kcal	476kcal	461kcal	540kcal	612kcal
おやつ	ソフトクレープ（バナナ）・牛乳	ねりきり・牛乳	青りんごゼリー・牛乳	紅茶ケーキ・牛乳	★マロンババロア・牛乳	パウムクーヘン・牛乳	黒ごま饅頭・牛乳
おやつ I初給	154kcal	145kcal	137kcal	136kcal	146kcal	181kcal	148kcal
夕	御飯 味噌汁（冬瓜・揚げ） たら梅ソースかけ ごぼうサラダ 黄桃缶	御飯 すまし汁（えのき・わかめ） 生揚げと野菜のオイスターソース炒め さつま芋の甘煮 ブロッコリーのイタリアンサラダ	御飯 味噌汁（南瓜・豆苗） 豚肉ときこの煮物 白滝の明太子炒め みかん缶	御飯 味噌汁（なめこ・大根葉） あじの煮付け 南瓜の煮物 青梗菜のおかか和え	御飯 中華スープ（冬瓜・人参） 豆腐ステーキ 春雨サラダ パイン缶	御飯 味噌汁（麩・貝割れ） 鶏肉と根菜の煮物 煮豆 オレンジ	御飯 中華スープ（青梗菜・きくらげ） 豚肉のチンジャオロース風 玉葱のキムチ和え カクテル缶
I初給	457kcal	602kcal	528kcal	420kcal	486kcal	565kcal	522kcal

※都合によりメニューを変更する場合がございますので、ご了承ください。