事業者 けやきの苑 献立名 予定献立 食種名 常食(常) 期間 2025/01/15(水) ~ 2025/01/21(火)

献立一覧表(成分有)7日間

	01月15日水曜日		01月16日木曜日		01月17日金曜日		01月18日土曜日		01月19日日曜日		01月20日月曜日		01月21日火曜日		
朝食	ご飯 いわしの梅煮 ポテトサラダ 野沢菜漬 みそ汁(ほうれん草・しめじ)		ご飯 里芋のそぼろあんかけ おくらのと湯葉のお浸し 刻みしば漬け みそ汁(白菜)		ご飯 枝豆しんじょのあんかけ かぼちゃサラダ 桜大根漬 みそ汁(なす・葱)		ご飯 温泉卵 冬瓜の葛煮 三色豆 みそ汁(なめこ・長ねぎ)		ご飯 高野豆腐の卵とじ くわいとひじきのサラダ たいみそ みそ汁(人参・ほうれん草)		ご飯 肉団子トマトソース 卵ド-7のかにあんかけ 刻みしば漬 みそ汁(舞茸・ほうれん草)		ご飯 あんかけ五目玉子 千切り大根の甘辛煮 あみ佃 みそ汁(白菜)		
	カロリー 395 蛋白 10.7 脂質 11.1	炭水 60.4 食塩 2.1 Ca 192	カロリー 358 蛋白 15.5 脂質 4.8	炭水 60.7 食塩 1.5 Ca 163	カロリー 367 蛋白 9.4 脂質 6.9	炭水 68.5 食塩 1.8 Ca 126	加リー 391 蛋白 13 脂質 7	炭水 65.6 食塩 2.2 Ca 225	カロリー 335 蛋白 10.1 脂質 3.5	炭水 63.1 食塩 2.2 Ca 144	カロリー 406 蛋白 17 脂質 8.4	炭水 62.5 食塩 2.6 Ca 150	カロリー 368 蛋白 12.9 脂質 7.3	w炭水 59.9 食塩 2.5 Ca 154	
昼食	枝豆としらる 鮭チーズフ 白菜と鶏肉 野菜と果物 コンソメスープ(*	枝豆としらすのごはん 鮭チーズフライ 白菜と鶏肉の柚子風味 野菜と果物のゼリー コンソメスープ(青梗菜・人参)		発芽玄米入りごはん ガーリックバターチキン スパゲティーサラダ 白菜とシラスのお浸し コーンクリームスープ		ご飯 カツのきのこソースがけ 中華風冷奴 フルーツ寒天 みそ汁(もやし・小松菜)		ご飯 赤魚粕漬け焼き 豚肉とごぼうの卵とじ 十勝ヨーグルト みそ汁(豆腐・ほうれん草)		ちらし寿司 ねぎとろ盛り やわらかイカと野菜の煮物 五目厚焼き玉子 果物(りんご) 清汁(花麩・ひやむぎ)		かき玉うどん 白菜のツナ和え メロンフルーチェ		ご飯 ハンバーグ 和風おろし スナップえんどうのサラダ 十勝ヨーグルト みそ汁(きゃべつ・わかめ)	
	カロリー 507 蛋白 20.9 脂質 13.9	炭水 73.9 食塩 2.5 Ca 102	カリー 534 蛋白 26.6 脂質 18.3 どら焼き(カス	炭水 63.8 食塩 2.7 Ca 82	カリー 539 蛋白 17.9 脂質 17.5 葛まんじゅう(相	炭水 88.1 食塩 2.6 Ca 350	カリー 483 蛋白 27.2 脂質 9.9 あずきワッフル	版水 67.2 Wag	カロリー 602 蛋白 25 脂質 19.6	炭水 77.7 食塩 3.8 Ca 59	カリー 447 蛋白 22.9 脂質 11.4 スイートポテト	炭水 59.4 食塩 2.4 Ca 99	カリー 520 蛋白 20.7 脂質 12.7	炭水 75.5 慢塩 2.9 Ca 263	
15 時		大(ノョー) 炭水 15.9 食塩 0.1 Ca 0	カリー 112 蛋白 2 脂質 3.9	炭水 0 食塩 0.2 Ca 0	カリー 69 蛋白 0.9 脂質 0.1	成水 16.8 慢塩 0 ICa 10	カリー 64 蛋白 1.6 脂質 2.1		カロリー 71 蛋白 2.4 脂質 3.9	炭水 6.5 食塩 0.1 Ca 14	カロリー 80 蛋白 0.5 脂質 2.3		カロリー 90 蛋白 1 脂質 5.9		
夕食	ご飯 酢豚風 かぼちゃしゅもやしと胡り 中華スープ	<u>- :</u> 飯		ご飯 タラの塩麹焼き 豚肉と人参の煮物 玉ねぎとカニカマのサラダ みそ汁(じゃがいも・わかめ)		ご飯 鰆の山椒味噌焼き じゃが芋のきんぴら ほうれん草の胡麻和え すまし汁(かぶ・わかめ)		ご飯 蒸し鶏 ゴマダレ 信田煮 果物(バナナ) 清汁(卵豆腐・糸みつば)		ご飯 チキンのカレー焼き いんげんと人参のバター炒め えびとキャベツのサラダ コンソメスープ(えのき・青梗菜)		ご飯 鶏肉のタルタル焼き 枝豆いなりの煮物 大根サラダ コンソメスープ(ペーコン・玉葱)		ご飯 鱈のきのこあんかけ ほうれん草しゅうまい 春雨マヨサラダ すまし汁(オクラ・とろろ昆布)	
	加リー 471 蛋白 15 脂質 13.3	炭水 70.7 食塩 2.6 Ca 130	カロリー 410 蛋白 24.4 脂質 5.1	炭水 62.8 食塩 3.1 Ca 128	カロリー 436 蛋白 20.4 脂質 9.8	炭水 64.5 食塩 2.6 Ca 205	カロリー 482 蛋白 20.5 脂質 9.2	炭水 68.9 0 0 0 0 0 150	加リー 395 蛋白 25 脂質 7.1	炭水 55.3 食塩 2.1 Ca 189	カロリー 501 蛋白 25.6 脂質 15.7	炭水 59 食塩 2.3 Ca 129	カロリー 453 蛋白 21.9 脂質 10.3	‱炭水 67.5 ■ 食塩 3 ■ Ca 142	
成分	加川 蛋白 脂質 炭塩 Ca	1477 kca 48.8 g 41.8 g 220.9 g 7.3 g 424 mg	I 加川- 蛋白 脂質 炭水 食a Ca	1414 kcal 68.5 g 32.1 g 187.3 g 7.5 g 373 mg	加リー 蛋白 脂質 炭水 食塩 Ca	1411 kcal 48.6 g 34.3 g 237.9 g 7 g 691 mg	加リー 蛋白 脂質 炭水 食塩 Ca	1420 kcal 62.3 g 28.2 g 201.7 g 7.8 g 600 mg	加川- 蛋白 脂質 炭水 食a	1403 kcal 62.5 g 34.1 g 202.6 g 8.2 g 406 mg	加リー 蛋白 脂質 炭水 食a Ca	1434 kcal 66 g 37.8 g 195.6 g 7.3 g 451 mg	加川- 蛋白 脂質 炭塩 Ca	1431 kcal 56.5 g 36.2 g 211.1 g 8.5 g 559 mg	

都合により変更することがございますのでご了承ください。