

献立表

現 場：大阪城ケアホーム

献立種類：常食（個別献立 / A / B）

期 間：2024/6/3～2024/6/9



	月 3	火 4	水 5	木 6	金 7	土 8	日 9
朝食	ストロベリーツイスト 黄桃缶 牛乳	ワッパン [®] ニッシュ バナ 牛乳	チョコカスター りんご缶 牛乳	おいものクリームパン パン 牛乳	マル [®] 30g × 2 ミカン缶 牛乳	クリームエスカルゴ バナ 牛乳	レーズントッパ 洋ナシ缶 牛乳
昼食	米飯 鯖のごま焼き 大根の酢の物 レンコンのきんぴら 味噌汁 ふりかけ	中華丼 揚げ春巻き 小松菜とあげの梅あえ 中華スープ 	米飯 マスの酢醤油浸し 焼き里芋のあんかけ キャベツと刻み昆布の和え物 味噌汁 ふりかけ	菜飯おにぎり 卵とじうどん かき揚げ 菜の花とソーセージの和え物 	米飯 シイラの香草パン粉焼 炒りどうふ 豆苗とソーセージのドレッシングあえ コンソメスープ ふりかけ	米飯 チキンチーズ焼き（ケチャップ） ほうれん草とかにかまのサラダ 若竹煮 清汁 ふりかけ	米飯 鯡の塩麹焼き 白菜とシメジの醤油炒め煮 法連草とトマトのサタ' 味噌汁 ふりかけ
夕食	米飯 豆腐ステーキ オニオンサラダ キャベツとアンの洋風煮 ピーマン漬	米飯 ブリのかば焼き カリフラワーのマヨネーズあえ 味噌汁 桜漬け	米飯 青椒肉絲 菜の花のワサビあえ ピーマン炒め しその実漬	米飯 ほきのみぞれかけ 胡瓜のドレッシング和え 味噌汁 赤かっぱ漬	米飯 牛肉とキャベツの炒め物 枝豆と白菜の中華サラダ ごぼう炒り煮 青かっぱ漬	米飯 鯖の味噌煮 千切りサタ' 茄子の煮浸し シバ漬け	米飯 イタリアンオムレツ ブロッコリーのゴマ醤油あえ もやしの甘辛炒め つぼ漬
3時	チョコババロア コーヒー	ミニ野菜かた [®] （3個） お茶	ワッパン（カスタード） 紅茶	きなこ蒸しパン お茶	マル [®] 30g（1/2） コーヒー	えびおかき お茶	ソーダーゼリー ドリンクヨーグルト
	エネルギー 159kcal 蛋白質 53.5g 脂質 44.1g 炭水化物 239.8g 食塩 7g 食物繊維 9.1g	エネルギー 1624kcal 蛋白質 54.1g 脂質 56g 炭水化物 221.5g 食塩 7.3g 食物繊維 11.6g	エネルギー 1678kcal 蛋白質 52.1g 脂質 53.4g 炭水化物 240.3g 食塩 7.3g 食物繊維 11.8g	エネルギー 1504kcal 蛋白質 52.5g 脂質 40.3g 炭水化物 230.8g 食塩 8.1g 食物繊維 11.8g	エネルギー 1664kcal 蛋白質 56.3g 脂質 55.3g 炭水化物 230.5g 食塩 6.6g 食物繊維 11.8g	エネルギー 1549kcal 蛋白質 56.1g 脂質 52.6g 炭水化物 207.3g 食塩 6.5g 食物繊維 9.3g	エネルギー 1588kcal 蛋白質 54.4g 脂質 41.5g 炭水化物 242.8g 食塩 6g 食物繊維 10.8g

