[週間献立表]

春陽の里

2025年11月15日 ~ 2025年11月21日 1:常食

施設長 課長 栄養士

		11月15日(土曜日)	11月16日(日曜日)	11月17日(月曜日)	11月18日(火曜日)	11月19日(水曜日)	11月20日(木曜日)	11月21日(金曜日)
		麦ごはん(ビタバァレー)	スープごはん(鶏)	麦ごはん(ビタバァレー)	パン(ロールパン)	麦ごはん(ビタバァレー)	麦ごはん(ビタバァレー)	パン(ロールパン)
		京風納豆(挽き割り)	ポテトサラダ	めんたいマヨ	スクランブルエッグ*	ハンバーグ (ケチャップ)	鮭フレーク	スクランブルエッグ*
		ひじき煮 *	Caゼリー	切干煮 *	生揚とピーマン炒め	ソテー ウイ・もや	煮物(じゃが芋・人参)	具沢山スープ
		みそ汁(じゃが芋・油揚)		みそ汁 (豆腐・葱)	牛乳(まきばの空)	みそ汁 (ねぎ・生揚げ)	みそ汁(豆腐・なめこ)	牛乳(まきばの空)
朝	基 本							
	平							
	=	エネルキ*- 455 kcal 蛋白質 17.7 g	エネルキ゛- 524 kcal 蛋白質 15.3 g	エネルギー 401 kcal 蛋白質 11.5 g	エネルギー 517 kcal 蛋白質 19.9 g	エネルキ・- 546 kcal 蛋白質 20.0 g	エネルギー 503 kcal 蛋白質 18.4 g	エネルキー 415 kcal 蛋白質 18.7 g
					脂質 25.8 g 食塩 2.0 g			
					食繊総 2.5 g			食繊総 3.2 g
				ほたての炊き込みごはん		パン(食パン 1・1/2		米飯
		ピーマンおかか和え	ほうれん草の梅おかか和え	みそ煮(さば)	バジルオイル炒め(鶏)	白身魚のスイートチリソース	鶏とほうれん草コーンクリーム煮	サバのレモングリル
		スープ(玉葱・トマト)	スープ(芋・人参)	揚げナス	小松菜と豚肉の煮びたし	豆のサラダ	ブロッコリーのニンニク炒め	ごま和え(ブロッコリー・人参)
		ビタミン入りティー	牛乳(まきばの空)	スープ(玉葱・トマト)	スープ(コーン・モヤシ)	牛乳(まきばの空)	牛乳(まきばの空)	スープ(玉葱・人参)
昼	基本				ミニプリン		Caぷらすゼリー	
	4							
	-	エネルギー 583 kcal 蛋白質 29.3 g	エネルキ* - 533 kcal 蛋白質 25.5 g	エネルキ゛- 641 kcal 蛋白質 23.4 g	エネルキ*- 641 kcal 蛋白質 29.5 g	エネルキ゛- 615 kcal 蛋白質 36.2 g	Iネルキ・ 742 kcal 蛋白質 35.9 g	エネルキ - 623 kcal 蛋白質 22.1 g
					脂質 23.8 g 食塩 2.5 g			
								食繊総 5.5 g
		ごはん(Caふりかけ)	米飯		横手焼きそば	米飯	米飯	米飯
		鶏のコーンマヨ焼き	厚揚げのみそ炒め	ゆで鶏サラダ	冷奴	豚となすのみそ炒め	レバニラ炒め	豚肉の味噌焼き
		冷奴 (天かす)	ほうれん草ヒジキのサラダ	白和え	中華スープ(ねぎ/卵)	小松菜とツナの胡麻和え	インゲン竹輪和え	ポテトサラダ
	++	中華スープ(ニラ・えの)	餃子スープ	具沢山スープ	ビタミン入りティー	スープ(玉葱・ほう)	スープ(玉葱・トマト)	きんとき豆
タ	基本			ミルクゼリー				スープ(玉葱・トマト)
	4							
	•	エネルギ- 665 kcal 蛋白質 29.2 g	エネルキ*- 647 kcal 蛋白質 31.6 g	エネルキ - 671 kcal 蛋白質 35.3 g	エネルギー 617 kcal 蛋白質 28.1 g	エネルキ - 554 kcal 蛋白質 28.8 g	エネルキ* - 448 kcal 蛋白質 19.9 g	エネルキ* - 682 kcal 蛋白質 27.3 g
					脂質 25.2 g 食塩 2.3 g			
								食繊総 4.6 g
栄	養							エネルキ*- 1720 kcal 蛋白質 68.1 g
個	<u> </u>				脂質 74.8 g 食塩 6.8 g			
Ē	+ 1				食繊総 15.4 g		食繊総 18.2 g	