[週間献立表]

春陽の里

2025年12月20日 ~ 2025年12月26日 1 常食

施設長 課長 栄養士 2025-11-20 印刷

		12月20日(土曜日)	12月21日(日曜日)	12月22日(月曜日)	12月23日(火曜日)	12月24日(水曜日)	12月25日(木曜日)	12月26日(金曜日)
		麦ごはん(ビタバァレー)	スープごはん(ミルク)	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)	麦ごはん(ビタバァレー)
		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*	鮭フレーク	とろろ	温泉卵
		ツナと大根の煮物	Pヨーグルト	煮物(生揚・人参)	かぼちゃ入りクリームスープ	ピーマンおかか炒め	煮浸し(こまつな)	がんもの含め煮
		みそ汁(豆腐・葱)		みそ汁(大根・ねぎ)	牛乳(まきばの空)	みそ汁(えのき・ねぎ)	みそ汁 (白菜・生揚げ)	みそ汁(白菜・にんじん)
朝	基本							
	4							
	-	エネルキ゛- 466 kcal 蛋白質 20.1 g	エネルキ - 634 kcal 蛋白質 18.2 g	エネルギー 454 kcal 蛋白質 15.0 g	エネルキ・- 519 kcal 蛋白質 18.1 g	エネルギー 538 kcal 蛋白質 20.3 g	エネルキー 353 kcal 蛋白質 9.7 g	エネルキ - 469 kcal 蛋白質 18.8 g
							脂質 2.6 g 食塩 1.8 g	
					食繊総 4.3 g			食繊総 3.7 g
						パン(食パン 1・1/2		パン(食パン 1・1/2
		含め煮(がんも)	あんまん	ごま焼 (さわら)	豚肉の味噌焼き	ロールキャベツ	ジェノベーゼ	タラのレモンバターソース
		コールスロー(キャベツ)	オクラとえのき和え	にんじんシリシリ	お浸し (ほうれんそう)	鶏レバー煮	ローストチキン 福神タルかけ	ブロッコリーのニンニク炒め
		スープ(玉葱・ほう)		けんちん汁	中華スープ(ニラ・ワン)	牛乳(まきばの空)	野菜のテリーヌ	牛乳(まきばの空)
昼	基 本			おもち風ムース		ヨーグルト(イチゴジャム)	豆乳入りかぼちゃポタージュ	
	平						サンタケーキ	
		ェネルキ゛- 516 kcal 蛋白質 21.2 g	エネルギ- 541 kcal 蛋白質 18.0 g	エネルキ - 724 kcal 蛋白質 27.0 g	エネルキ・- 560 kcal 蛋白質 24.2 g	エネルギー 565 kcal 蛋白質 34.5 g	エネルキ - 1066 kcal 蛋白質 48.1 g	エネルキ - 577 kcal 蛋白質 28.4 g
							脂質 51.2 g 食塩 4.7 g	
				食繊総 4.9 g				食繊総 6.6 g
	_				みそバターコーンラーメン		ごはん(Caふりかけ)	
		魚のコンソメ煮	麻婆なす	ゆで鶏と揚げナスのポン酢かけ	ギョウザ	ハンバーグ	蒸し魚(緑のふわふわだしかけ)	ごぼうサラダ
		スパ(ナポリタン)	ごま酢和え(もや・人)	含め煮(かぼちゃ)	Caぷらすゼリー (コーヒー)	お浸し(もやし・にら)	サラダ (ブロッコリー・トマト)	中華スープ(チン・えの)
		スープ(玉葱・人参)	中華スープ(ねぎ/卵)	みそ汁(えのき・ねぎ)		スープ(玉葱・トマト)	スープ(玉葱・トマト)	マンゴープリン(繊維)
タ	基本					Caぷらすゼリー		
	4							
	Ī	エネルキ*- 720 kcal 蛋白質 27.8 g	エネルキ - 548 kcal 蛋白質 16.2 g	エネルキ*- 601 kcal 蛋白質 23.3 g	エネルキ・- 636 kcal 蛋白質 18.7 g	エネルキ*- 601 kcal 蛋白質 25.0 g	エネルキ - 391 kcal 蛋白質 22.1 g	エネルキ*- 665 kcal 蛋白質 18.1 g
							脂質 1.7 g 食塩 1.9 g	
						食繊総 6.5 g		食繊総 13.0 g
栄							エネルキ - 1810 kcal 蛋白質 79.9 g	
佃	<u> </u>						脂質 55.5 g 食塩 8.4 g	
計	t 1						食繊総 19.5 g	