



メニュー (7日間)

令和3年8月30日

～ 令和3年9月5日

【★常食Ⅰ】



	朝食	昼食	夕食	15時
8月30日 (月) エネルギー たんぱく質 1464 57.6	御飯 豆と挽肉のトマト炒め インゲンの和え物 梅びしお 味噌汁 牛乳	御飯 生揚と野菜の炒め物 冬瓜のひすい煮 プロッコリーのチーズサラダ すまし汁 フルーツ	御飯 鶏肉の塩麹焼 きんぴられんこん 大根の和風サラダ 味噌汁	紅茶ケーキ
8月31日 (火) エネルギー たんぱく質 1584 58.8	食パン スクランブルエッグ 白菜のサラダ マーマレード コンソメスープ 牛乳	御飯 あじの梅ソース 車麩のそぼろあんかけ オクラのお浸し 味噌汁 フルーツ	御飯 茄子と豚肉の味噌炒め さつま芋のレーズン煮 ホウレン草のピーナッツ和え 野菜椀	メープルチーズケーキ
9月1日 (水) エネルギー たんぱく質 1568 52.9	御飯 ハムと野菜の炒め物 かぶのサラダ ふりかけ 味噌汁 牛乳	御飯 コロッケ(2種) レンコンと竹輪の炒め煮 キュウリとワカメの酢の物 味噌汁 フルーツ	御飯 豆腐ステーキ・メンタイソース マカロニソテー 人参サラダ コンソメスープ	きなこパンケーキ
9月2日 (木) エネルギー たんぱく質 1552 57.7	御飯 フレーンオムレツ ホテントサラダ 鯛味噌 味噌汁 牛乳	御飯 鶏肉の照焼 南瓜の甘辛煮 プロッコリーの胡麻和え すまし汁 フルーツ	御飯 ぶりの煮付け 里芋の田楽 茄子のドレッシングかけ 味噌汁	黒糖まんじゅう
9月3日 (金) エネルギー たんぱく質 1428 51.8	御飯 ホウレン草の煮浸し 納豆・長葱 漬物 味噌汁 牛乳	醤油ラーメン シューマイ 春雨中華サラダ フルーツ	御飯 豚肉の生姜焼 さつま芋とエンドウの煮物 アスパラの胡麻和え すまし汁	チーズ蒸しケーキ
9月4日 (土) エネルギー たんぱく質 1584 59	御飯 肉詰めいなりの煮物 春菊のシラス和え ふりかけ 味噌汁 牛乳	御飯 バサのタルタルソースかけ カレー風味煮 キャベツとカニカマのサラダ コンソメスープ フルーツ	御飯 生揚と青菜のチャンプル じゃが芋の煮物 大根サラダ 味噌汁	ワッフル
9月5日 (日) エネルギー たんぱく質 1630 58.4	御飯 サツマアゲと野菜の炒め物 オクラお浸し 梅びしお 味噌汁 牛乳	御飯 ミートボールのコンソメ煮 プロッコリーのチーズ焼 白菜の和風サラダ ホタージュ フルーツ	御飯 さばの塩焼 かぶの味噌煮 ごぼうサラダ すまし汁	チョコドーナツ

【MEMO】

