

7月

メニュー（7日間）

令和5年7月3日 ~ 令和5年7月9日

【★常食Ⅰ】



	朝食	昼食	夕食	15時
7月3日 (月) エネルギー たんぱく質 1450 56.7	御飯 プロッコリーーソテー キャベツのゆかり和え 鯛味噌 味噌汁 牛乳	御飯 シルバーのかレームニエル 夏野菜の炒め物 ホテサラダ コンソメスープ フルーツ	御飯 鶏肉と高野豆腐の旨煮 かぶの和風炒め 菜の花の錦糸和え 味噌汁	セリー(コーヒー)
7月4日 (火) エネルギー たんぱく質 1428 53	御飯 つみれとカブの煮物 インゲンの胡麻和え ふりかけ 味噌汁 牛乳	御飯 豚肉と大根の甘辛煮 ホウレンソウの炒め物 カリフラワーの和風和え 味噌汁 フルーツ	御飯 アジフライ レンコンのベーコン炒め 白菜の酢味噌和え すまし汁	ワッフル
7月5日 (水) エネルギー たんぱく質 1435 58.7	御飯 青梗菜の炒め 納豆・長葱 漬物 味噌汁 牛乳	御飯 鶏肉のパン粉焼 里芋の含め煮 キュウリとカブのサラダ すまし汁 フルーツ	御飯 ますの塩焼 さつま芋の甘辛煮 プロッコリーのからし和え 味噌汁	ドームケーキ(カスター)
7月6日 (木) エネルギー たんぱく質 1411 51.5	御飯 目玉焼 ホウレン草とカニカマのサラダ ふりかけ 味噌汁 牛乳	御飯 ホキの香味焼 切干大根の煮物 青梗菜の磯辺和え 味噌汁 フルーツ	御飯 肉団子の酢豚風 モヤシの炒め物 サツマ芋の胡麻サラダ 中華スープ	まんじゅう
7月7日 (金) エネルギー たんぱく質 1458 53.2	御飯 パンパンと冬瓜の煮物 インゲンのおかか和え 梅びしお 味噌汁 牛乳	★七夕 七夕そうめん 海鮮かき揚 ゴーヤのトレッシング和え 七夕ゼリー	御飯 メバルのミン焼 なすの揚げ浸し カブとワカメのサラダ 味噌汁	杏仁豆腐
7月8日 (土) エネルギー たんぱく質 1485 54.8	バターロール ワインナーと白菜のスープ煮 プロッコリーのフレンチサラダ いちごジャム コンソメスープ 牛乳	御飯 サバの味噌煮 ホウレンソウの炒め物 大根の和風和え すまし汁 フルーツ	御飯 鶏肉と根野菜の炒め いんげんの炒め物 春雨の酢の物 味噌汁	コーヒーロール
7月9日 (日) エネルギー たんぱく質 1446 54.0	御飯 インゲンの煮浸し カリフラワーのトレッシング和え ふりかけ 味噌汁 牛乳	御飯 豚肉のオイスター炒め さつま芋のレモン煮 オクラの中華和え 中華スープ フルーツ	御飯 ブリのバター醤油焼 プロッコリーとコーンの炒め物 カブのゆかり和え 味噌汁	きなこパンケーキ

【MEMO】

