

10月



メニュー (7日間)

令和5年10月2日

～ 令和5年10月8日

【★常食Ⅰ】



	朝食	昼食	夕食	15時
10月2日 (月)	御飯 サツマアゲと青梗菜の炒め物 じやが芋のサラダ のりの佃煮 味噌汁 牛乳	御飯 鶏の治部煮 インゲンとツナの炒め物 大根のゆず風味 味噌汁 フルーツ	御飯 ふくさ卵焼 春雨の旨煮 オクラのトマトソース和え 中華スープ	いちごフルーチェ
エネルギー たんぱく質	1436 58.6			
10月3日 (火)	御飯 茄子の炒め煮 カリフラワーのおかか和え ふりかけ 味噌汁 牛乳	★健幸御膳 銀杏ご飯 マスのバター醤油風味炒め 小松菜のしらす煮 人参サラダ 味噌汁 マスクットゼリー	御飯 豚肉と南瓜の甘辛煮 キャベツのあさり炒め シェルマカロニサラダ 味噌汁	スイスロール(バニラ)
エネルギー たんぱく質	1576 64.2			
10月4日 (水)	食パン プロッコリーの炒め物 白菜の和風サラダ チョコレートクリーム コンソメスープ 牛乳	御飯 ぶり大根 青梗菜の炒め物 もやしのピーナッツ和え すまし汁 フルーツ	御飯 擬製豆腐 せんまいと竹輪の煮物 春菊の青じそ和え 味噌汁	ショコラチケーキ
エネルギー たんぱく質	1409 60.4			
10月5日 (木)	御飯 なすと挽肉のソテー 菜の花の和風和え 鯛味噌 味噌汁 牛乳	御飯 肉団子の酢豚風 中華旨煮 春雨の中華サラダ 中華スープ フルーツ	御飯 メバルの生姜煮 肉野菜炒め なめ茸おろし 味噌汁	メープルパンケーキ
エネルギー たんぱく質	1523 58.7			
10月6日 (金)	御飯 目玉焼 モヤシの胡麻トマトソース ふりかけ 味噌汁 牛乳	御飯 揚げタラのキノコあんかけ 小松菜の煮浸し カブの酢味噌かけ すまし汁 フルーツ	御飯 鶏肉のはちみつ照焼 里芋の含め煮 青梗菜のお浸し 味噌汁	水羊羹(芋)
エネルギー たんぱく質	1320 53.4			
10月7日 (土)	御飯 ひじきの煮物 納豆・長葱 漬物 味噌汁 牛乳	御飯 クリーミーコロッケと野菜コロッケ 南瓜とレーズンのレモン煮 オクラのポン酢和え コンソメスープ フルーツ	御飯 豚肉のオイスターソース炒め 大根と人参の煮付け プロッコリーのチーズサラダ 中華スープ	黒糖まんじゅう
エネルギー たんぱく質	1591 49.5			
10月8日 (日)	御飯 パンパンと野菜煮物 ホウレン草とかにかまのサラダ ふりかけ 味噌汁 牛乳	御飯 鶏肉の旨煮 車麩の煮物 カリフラワーのトマトソース和え 味噌汁 フルーツ	御飯 シルバーのミンチ焼 いんげんの炒め物 かぶの梅和え 味噌汁	やわらかおかき
エネルギー たんぱく質	1424 53.5			

【MEMO】

