

献立表

現 場：大阪城ケアホーム
 献立種類：常食（個別献立 / A / B）
 期 間：2024/2/26～2024/3/3

	月 26	火 27	水 28	木 29	金 1	土 2	日 3
朝食	メロンパン ミルク缶 牛乳	抹茶ツイスト パン 牛乳	マルロ-#30g × 2 パン 牛乳	パターシガ-コッパ りんご缶 牛乳	黒糖ロールパン 白桃缶 牛乳	ショコラロール パン 牛乳	なつかしあんぱん りんご 牛乳
昼食	米飯 豚肉のジンギスカン風 じゃがバター風 ブロッコリーとハムのサラダ 味噌汁 ふりかけ	米飯おにぎり ソース焼きそば むかしのコロケ 菜の花とソーセージの和え物 味噌汁	米飯 麻婆豆腐 野菜炒め 青梗菜の中華あえ 中華スープ ふりかけ	米飯 鰹の塩焼き しろなの昆布あえ 大根とコンニャクの煮物 味噌汁 ふりかけ	米飯 鶏肉の竜田揚げおろしポン酢 ビーフン炒め 白菜のドレッシングあえ 赤だし ふりかけ	米飯 鯖の梅焼き 里芋とあげの煮物 ブロッコリーのゆずカツオあえ 味噌汁 ふりかけ	*ひな祭り* ひな祭り寿司 春菊と桜エビのかき揚げ ピーチゼリー 清汁
夕食	米飯 ブリの甘酢あんかけ 大根ののり和え 味噌汁 しその実漬	米飯 ほきのチーズ焼き 小松菜とかにかまのサラダ グリーンピースの卵とじ 青かつば漬	米飯 メバルのごま照焼き マカロニサラダ 法蓮草とハムの炒め物 赤かつば漬	米飯 ポークピカタ わかろとカラアワのおかか炒め 胡瓜とわかめの和え物 しば漬	米飯 鯖の磯辺焼き 里芋とハムのサラダ 味噌汁 たくあん	米飯 肉団子の汁煮 胡瓜の白ドレサラダ アスパラとベーコンの汁煮 つぼ漬	米飯 ホッケソテーレモン添え 豆苗とツナのサラダ 大根の味噌田楽 ピーマン漬
3時	焼きドーナツ（豆乳） 紅茶	たい焼き お茶	カフェオレゼリー りんごジュース	長崎かすら（1/2） お茶	ココア蒸しパン 紅茶	おかき（きな粉味） お茶	三色ケーキ コーヒー
	エネルギー 1574kcal 蛋白質 56.6g 脂質 48.7g 炭水化物 222.7g 食塩 6g 食物繊維 12.2g	エネルギー 1587kcal 蛋白質 55.6g 脂質 48.7g 炭水化物 226.3g 食塩 7g 食物繊維 13.4g	エネルギー 1626kcal 蛋白質 55g 脂質 44.4g 炭水化物 249.9g 食塩 6.8g 食物繊維 10.3g	エネルギー 1516kcal 蛋白質 60.1g 脂質 43g 炭水化物 215.2g 食塩 6.2g 食物繊維 11.7g	エネルギー 1655kcal 蛋白質 66.6g 脂質 47.7g 炭水化物 232.7g 食塩 7.4g 食物繊維 10.6g	エネルギー 1621kcal 蛋白質 54.1g 脂質 46.9g 炭水化物 241g 食塩 7g 食物繊維 12.3g	エネルギー 1571kcal 蛋白質 45.6g 脂質 43.5g 炭水化物 244.9g 食塩 4.9g 食物繊維 10.7g

