常食①

2025年2月23日(日)~2025年3月1日(土)

					10/3 12 (1)		
	2月23日(日)	2月24日(月)	2月25日(火)	2月26日(水)	2月27日(木)	2月28日(金)	3月1日(土)
朝	御飯又はパン	御飯又はパン	パン又は御飯	御飯又はパン	パン又は御飯	御飯又はパン	御飯又はパン
食	豆腐ふんわり天の煮物	キャベツと海老の塩炒め	ラタトゥイユ	卵ロール	ウインナーのスープ煮	かぶとツナの煮物	はんぺん煮
	キャベツの梅おかか和え	ブロッコリーのドレッシング和え	シェルマカロニサラダ	ほうれん草の信田和え	大根とツナのサラダ	小松菜のナムル	春菊の土佐和え
	ふりかけ	ふりかけ	フルーツ(黄桃缶)	たいみそ	フルーツ(カクテル缶)	のり佃煮	ふりかけ
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
		I ネルド・:465kcal タンパ ク:17.4g 脂質:11.6g 炭水化:71.2g 食塩相:1.2g	I ネルド・:578kcal タソパク:20.1g 脂質:21.2g 炭水化:76.9g 食塩相:2.0g	Iネルギー:495kcal タンパク:17.2g 脂質:11.9g 炭水化:77.7g 食塩相:1.7g	Iネルギー:601kcal タンパク:20.9g 脂質:18.8g 炭水化:86.4g 食塩相:2.1g	I ネルド・:505kcal タッパク:16.8g 脂質:13.5g 炭水化:76.2g 食塩相:1.5g	Iネルドー:495kcal - タンパク:18.2g 脂質:10.8g - 炭水化:79.4g 食塩相:1.7g
昼	御飯(160g)	御飯(160g)	御飯(160g)	御飯(160g)	【世界の料理:フィンランド】	きつねうどん	ハヤシライス
食	清し汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	御飯(160g)	大根のそぼろ炒め	カラフルサラダ
	鯖の中華蒸し	鶏肉の冶部煮	白身魚の粒マスタード焼き	豆腐の野菜あんかけ	ヘルネケイット	花野菜サラダ	キウイフルーツ
	にらの卵とじ	なすの炒め物	れんこんのピリ辛煮	大豆とひじきの煮物	ロヒケイット		
	レタスの酢味噌和え	キャベツと竹輪の辛子和え	キウイフルーツ	浅漬け	ミートボール		
					キーッセリ		
		Iネルギー:526kcal タンパク:22.7g 脂質:13.6g 炭水化:74.4g 食塩相:2.4g	I ネルド・:497kcal タンパク:19.8g 脂質:10.9g 炭水化:77.8g 食塩相:1.2g	l .	I ネネメドー:600kcal タンパク:25.8g 脂質:13.4g 炭水化:91.5g 食塩相:2.4g	I ネルド・:488kcal タッパク:16.3g 脂質:15.5g 炭水化:68.5g 食塩相:3.3g	Iネルドー:508kcal タンパク:14.2g 脂質:14.1g 炭水化:79.1g 食塩相:2.0g
夕	御飯(160g夕)	御飯(160gタ)	御飯(160g夕)	御飯(160g夕)	御飯(160g夕)	御飯(160g夕)	御飯(160g夕)
食	味噌汁	清し汁	味噌汁	清し汁	味噌汁	清し汁	コンソメスープ
	牛肉のしぐれ煮	千草焼	肉野菜炒め	蒸し鶏のごまだれ	豚肉の卵とじ	豚肉の八丁味噌炒め	白身魚のカレーフリッター
	さつま芋の甘煮	五目ひじき煮	厚揚げの煮物	長芋のおかか煮	高野豆腐の含め煮	じゃがいもの煮物	野菜と卵のソテー
	枝豆サラダ	もやしのごま酢和え	オクラの土佐和え	トマトとワカメのサラダ	ほうれん草のくるみ和え	白菜の梅肉和え	スパゲティサラダ
	_	Iঝ+' -:509kcal タンパク:22.2g 脂質:12.8g 炭水化:72.2g 食塩相:2.1g	Iঝ+' -:537kcal タンパク :21.6g 脂質 :17.8g 炭水化:67.8g 食塩相:1.8g	1	Iネルギー:487kcal タンパク:19.7g 脂質:14.1g 炭水化:66.2g 食塩相:1.6g	Iঝ+ -:570kcal タンパク :22.0g 脂質 :17.5g 炭水化:76.5g 食塩相:2.4g	Iঝમ -:602kcal タンパク :23.6g 脂質 :20.0g 炭水化:77.5g 食塩相:2.0g
お	水ようかん	チョコブッセ	きなこ饅頭	ロールケーキ(チョコ)	いちごクレープ	カステラ	黒糖ケーキ
や							
っ							
	Tネルギー:46kcal タンパク:0.4g 脂質:0.0g 炭水化:11.3g 食塩相:0.0g	I ネルキ・・・89kcal タンパ・ク:1.2g 脂質:3.2g 炭水化:13.9g 食塩相:0.1g	I ネルキ・:66kcal タンパ・ク:1.5g 脂質:0.3g 炭水化:14.2g 食塩相:0.0g	1	I ネルキ -:84kcal タソパ ク :0.8g 脂質 :5.2g 炭水化:8.4g 食塩相:0.1g	Iネルキー:83kcal タンパク:1.7g 脂質:1.0g 炭水化:16.7g 食塩相:0.0g	I ネルキ -: 66kcal タンパ り:1.6g 脂質:2.0g 炭水化:10.5g 食塩相:0.0g
	Iネルギ-:1696kcal タンパク:59.0g	I スルド・:1589kcal タッパ り:63.5g 脂質:41.2g 炭水化:231.7g 食塩相:5.7g	I : I : 1678kcal タッパク:63.0g 脂質:50.2g 炭水化:236.7g 食塩相:5.1g	Iネルド-:1611kcal タンパク:61.3g 脂質:42.8g 炭水化:236.4g	เล่นร์ -:1772kcal 9่ว่าง 1:67,2g	I : 1646kcal タンパク:56.8g 脂質:47.5g 炭水化:237.9g 食塩相:7.2g	I i i i i i i i i i i i i i i i i i i i



常食②

2025年3月2日(日)~2025年3月8日(土)



食 里芋のそぼろ煮 お魚ボールの煮物 炒り豆腐 肉団子のトマト煮 大根と油揚げの煮物 白菜の中華炒め プレ カリフラワーの梅肉和え マカロニサラダ ブロッコリーのおかか和え ほうれん草のからし和え スノ	3月8日(土) パン又は御飯 パレーンオムレツ スパゲティサラダ アルーツ(パイン缶)
食 里芋のそぼろ煮 お魚ボールの煮物 炒り豆腐 肉団子のトマト煮 大根と油揚げの煮物 白菜の中華炒め プレ カリフラワーの梅肉和え マカロニサラダ ブロッコリーのおかか和え ほうれん草のからし和え スノ	プレーンオムレツ スパゲティサラダ
胡瓜とかまぼこのわさび和え 白菜の酢の物 カリフラワーの梅肉和え マカロニサラダ ブロッコリーのおかか和え ほうれん草のからし和え スノ	スパゲティサラダ
	フ !! _ ヽノ (パノヽ/生)
ふりかけ	
牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳	-乳
脂質:11.9g 炭水化:79.3g 脂質:11.6g 炭水化:82.2g 脂質:16.9g 炭水化:72.4g 脂質:21.1g 炭水化:88.1g 脂質:12.5g 炭水化:76.5g 脂質:11.7g 炭水化:74.6g 脂質:	片 -:604kcal タンパク :20.8g 質 :21.5g 炭水化:81.0g 塩相:2.4g
昼 御飯(160g) 【ひなまつり】 御飯(160g) 御飯(160g) ナポリタン 御飯(160g) 御飯(160g)	I飯(160g)
食 味噌汁 ちらし寿司 清し汁 味噌汁 コンソメスープ 中華スープ 味噌	卡噌 汁
肉豆腐(豚肉) 清し汁 鶏肉の味噌マヨ焼き 鯵の焼き南蛮 コールスローサラダ 豚肉の韓国風炒め 鶏肉	鳥肉のゆず胡椒焼き
青菜の和風ソテー 茶碗蒸し 南瓜の煮物 もやしの炒め物 ピーチムース 大根のかにかまあんかけ 高野	寄野豆腐の煮物
ポテトサラダ 菜の花のお浸し ほうれん草のピーナツ和え おくらの青じそ和え 胡瓜と錦糸卵の和え物 春菊	野菊のごま和え
いちごババロア	
脂質:23.7g 炭水化:73.6g 脂質:9.7g 炭水化:85.4g 脂質:22.6g 炭水化:77.2g 脂質:5.6g 炭水化:73.2g 脂質:8.3g 炭水化:83.6g 脂質:17.5g 炭水化:71.0g 脂質:	げ ∹518kcal タンパク:23.7g 質 :15.1g 炭水化:67.9g 塩相:1.8g
夕 御飯(160gタ) 御飯(160gタ) 菜飯 御飯(160gタ) 御飯(160gタ) 御飯(160gタ) 御飯(160gタ) 御飯(160gタ) 御飯(160gタ)	脚飯(160gタ)
食 清し汁 味噌汁 味噌汁 味噌汁 清し汁 千切り野菜スープ 味噌	卡噌 汁
カレイのバター醤油焼き 豚肉の生姜焼 めばるの煮付け 鶏肉の葱塩焼き 鰆の胡麻味噌焼き タンドリーチキン 白臭	3身魚の蒲焼
金平ごぼう ブロッコリーの和風あんかけ ピーマンの炒め物 里芋の煮物 車麩の卵とじ いんげんのバターソテー さつ	らつま芋のオレンジ煮
もやしの和え物 大根サラダ いんげんのごまドレ和え キャベツの塩昆布和え 青梗菜のさっぱり和え カリフラワーのマリネ ブロ	ブロッコリーの生姜和え
脂質:7.3g 炭水化:71.0g 脂質:16.9g 炭水化:68.0g 脂質:5.1g 炭水化:69.6g 脂質:12.0g 炭水化:72.6g 脂質:12.6g 炭水化:68.8g 脂質:15.4g 炭水化:67.3g 脂質:	片・-:471kcal タンパク:19.9g 質:3.0g 炭水化:88.2g
	^{塩相:1.5g}]のパンケーキ(きなこ)
つ	וּלְי ∹55kcal לּאָרָה 1,0g
脂質:5.0g 炭水化:5.7g 脂質:0.1g 炭水化:17.3g 脂質:1.0g 炭水化:16.7g 脂質:0.8g 炭水化:12.5g 脂質:1.5g 炭水化:10.6g 脂質:1.3g 炭水化:13.8g 脂質:	質:1.9g 炭水化:8.7g
	塩相:0.1g
	# - 1048KCal 9/11 9.00.4g 質:41.5g 炭水化:245.8g
	塩相:5.8g



常食③

2025年3月9日(日)~2025年3月15日(土)

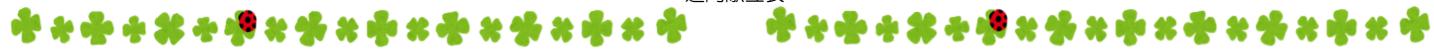
					5/3 100 (1)		
	3月9日(日)	3月10日(月)	3月11日(火)	3月12日(水)	3月13日(木)	3月14日(金)	3月15日(土)
朝	御飯又はパン	御飯又はパン	御飯又はパン	パン又は御飯	御飯又はパン	御飯又はパン	パン又は御飯
食	がんもの煮物	炒り卵	野菜のコンソメソテー	魚肉ソーセージのクリーム煮	中華炒め	卵とじ	肉団子
	いんげんの中華和え	タラモサラダ	ブロッコリーサラダ	チーズサラダ	キャベツの醤油マヨ和え	ブロッコリーのなめ茸和え	枝豆のサラダ
	のり佃煮	ふりかけ	ふりかけ	フルーツ(黄桃缶)	たいみそ	ふりかけ	フルーツ(みかん缶)
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	I ネルド・:499kcal タンパケ:16.2g 脂質:12.9g 炭水化:77.0g 食塩相:2.0g	Iネルギー:568kcal タンパク:18.6g 脂質:19.2g 炭水化:76.1g 食塩相:1.6g	I i i i i i i i i i i i i i i i i i i i	I ネルギー:541kcal タッパク:21.2g 脂質:14.5g 炭水化:82.1g 食塩相:2.4g	Iネルギー:522kcal タンパク:18.2g 脂質:15.3g 炭水化:75.4g 食塩相:1.3g	Iネルギー:527kcal タンパク:23.2g 脂質:14.5g 炭水化:72.6g 食塩相:1.4g	I礼作 -:570kcal タンパク :21.9g 脂質 :16.5g 炭水化:83.6g 食塩相:2.3g
昼	御飯(160g)	御飯(160g)	御飯(160g)	御飯(160g)	御飯(160g)	御飯(160g)	わかめ御飯
食	清し汁	清し汁	中華スープ	味噌汁	コンソメスープ	コンソメスープ	味噌汁
	鯖の大葉味噌焼き	鱈の照り焼き	カレイの中華あんかけ	ピーマン肉詰めフライ・白身フライ	ハンバーグ	サーモンフライ	鱈の利休焼き
	根菜の煮物	れんこんのそぼろ炒め	青菜の香味炒め	ひじきの煮物	ミモザサラダ	南瓜のレーズン煮	長芋の煮物
	キャベツの和風和え	なすの揚げ浸し	白菜の中華和え	小松菜のお浸し	みかんヨーグルト	カリフラワーマリネ	ツナサラダ
	Iネルギー:596kcal タンパク:18.1g 脂質:22.4g 炭水化:75.3g 食塩相:2.1g	Iネルドー:473kcal タンパク:19.7g 脂質:10.2g 炭水化:71.7g 食塩相:2.0g	I : 1407kcal タンパ ク:20.5g 脂質:5.3g 炭水化:65.9g 食塩相:2.3g	I ネルギー:497kcal タンパック:16.9g 脂質:10.4g 炭水化:83.2g 食塩相:2.3g	I ネルドー:570kcal タンパク:18.1g 脂質:17.1g 炭水化:82.3g 食塩相:2.4g	Iネルギー:557kcal タンパク:16.4g 脂質:13.9g 炭水化:89.4g 食塩相:1.9g	Iネルデー:454kcal タンパク:20.7g 脂質:7.9g 炭水化:72.0g 食塩相:1.9g
タ	御飯(160g夕)	御飯(160g夕)	御飯(160g夕)	御飯(160g夕)	御飯(160g夕)	御飯(160g夕)	御飯(160g夕)
食	味噌汁	味噌汁	コンソメスープ	中華スープ	清し汁	味噌汁	中華スープ
	ゆで豚(ごまだれ)	豚肉ときのこの炒め物	ハニーマスタードチキン	麻婆豆腐	白身魚の金山寺焼き	豚肉のしょうゆ麹炒め	八宝菜
	温奴	切干大根の煮物	じゃが芋のバター炒め	にらまんじゅう	白菜の信田煮	冬瓜の煮物	かに焼売
	カラフルサラダ	おくらの和え物	いんげんとツナのサラダ	三色ナムル	トマトとオクラの和え物	チンゲン菜のしそ風味和え	もやしとザーサイの和え物
	Iネルギー:575kcal タンパク:24.8g 脂質:19.8g 炭水化:68.6g 食塩相:1.9g	Iネルギー:550kcal タンパク:23.7g 脂質:16.4g 炭水化:73.3g 食塩相:2.0g				Iネルギー:530kcal タンパク:20.6g 脂質:15.2g 炭水化:72.7g 食塩相:1.8g	I 礼 + : -: -: -: -: -: -: -: -: -: -: -: -: -
お	エクレア	もみじまんじゅう(あん)	ロールケーキ(チョコ)	【手作りおやつ】	せんべい(サラダせん)	厚切バウム	コーヒーゼリー
や				春色桜餅風			
つ							
		Iネルギー:107kcal タンパク:2.0g 脂質:2.1g 炭水化:19.9g		l		Iネルギー:87kcal タンパク :1.2g 脂質 :3.7g 炭水化:12.3g	I 計 : 50kcal タッパ ク:0.2g 脂質:0.6g 炭水化:11.0g
<u> </u>	食塩相:0.1g Iネルギ-:1759kcal タンパク:60.6g	食塩相:0.1g Iネルド-:1698kcal タンパク:64.0g	食塩相:0.1g Iネルギー:1586kcal タンパク:61.3g	食塩相:0.2g Iネルギー:1662kcal タンパク:62.6g	食塩相:0.3g I礼ギー:1604kcal タンパク:60.4g	食塩相:0.1g Iネルギー:1701kcal タンパク:61.4g	食塩相:0.0g Iネルドー:1554kcal タンパク:59.9g
計 	脂質 :61.7g 炭水化:227.1g 食塩相:6.0g	脂質:47.9g 炭水化:241.0g 食塩相:5.8g	脂質 :42.0g 炭水化:231.0g 食塩相:5.1g	脂質 :41.4g 炭水化:256.9g 食塩相:6.8g	脂質:40.0g 炭水化:241.8g 食塩相:6.2g	脂質 :47.3g 炭水化:247.0g 食塩相:5.2g	脂質 :36.1g 炭水化:241.7g 食塩相:6.5g

ハートフル瀬谷

常食④

2025年3月16日(日)~2025年3月22日(土)

	3月16日(日)	3月17日(月)	3月18日(火)	3月19日(水)	3月20日(木)	3月21日(金)	3月22日(土)
朝	御飯又はパン	御飯又はパン	パン又は御飯	御飯又はパン	御飯又はパン	パン又は御飯	御飯又はパン
食	豆腐チャンプルー	信田巻きの含め煮	スクランブルエッグ	甘辛肉団子	厚焼卵	ミネストローネ	はんぺん煮
	キャベツのゆかり和え	 いんげんのピーナッツ和え	サウザンサラダ	ほうれん草サラダ	いんげんのごま和え	かに風サラダ	春菊の土佐和え
	ふりかけ	のり佃煮	フルーツ(黄桃缶)	ふりかけ	たいみそ	カクテル缶	ふりかけ
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
		Iネルギー:518kcal タンパク:18.1g 脂質:13.6g 炭水化:78.3g 食塩相:1.8g	Iネルギー:639kcal タンパク :21.2g 脂質 :23.8g 炭水化:84.6g 食塩相:2.0g	I礼ギー:520kcal タンパク :18.3g 脂質 :14.3g 炭水化:77.6g 食塩相:1.4g	Iネルギー:548kcal タンパク:17.0g 脂質:14.9g 炭水化:84.2g 食塩相:1.7g	Iネルギー:548kcal タンパク :21.6g 脂質 :19.7g 炭水化:72.3g 食塩相:2.1g	Iネルギー:488kcal タンパク:17.8g 脂質:10.4g 炭水化:79.1g 食塩相:1.7g
昼	御飯(160g)	御飯(160g)	チキンカレー	山菜おろしそば	御飯(160g)	【郷土料理:鹿児島県】	御飯(160g)
食	味噌汁	清し汁	野菜サラダ	ブロッコリーの香り炒め	味噌汁	御飯(160g)	味噌汁
	豚肉のしぐれ煮	つくねの野菜あんかけ	漬物	ごぼうサラダ	蒸し鶏と彩野菜の胡麻だれ	呉汁/がね	牛挽肉とごぼうの卵とじ
	青菜の和風炒め	れんこんの山椒煮	ヨーグルト和え		かぶのおかか煮	天つゆ/きいこん	南瓜のいとこ煮
	胡瓜とハムの和え物	なすのごま味噌和え			トマトのさっぱり和え	オレンジゼリー	磯納豆
	I ネルキ・-:569kcal タンパ・ク:23.2g 脂質:19.6g 炭水化:70.7g 食塩相:2.2g	Iネルギー:488kcal タンパク:17.9g 脂質:10.6g 炭水化:79.3g 食塩相:2.2g	1	I ネルギー:483kcal タンパック:18.3g 脂質:14.4g 炭水化:71.7g 食塩相:4.8g	I i i i i i i i i i i i i i i i i i i i	Iネルギー:611kcal タンパク:15.2g 脂質:15.5g 炭水化:99.9g 食塩相:2.5g	Iネルギー:607kcal タンパク:24.7g 脂質:16.7g 炭水化:85.7g 食塩相:1.7g
夕	御飯(160g夕)	御飯(160g夕)	御飯(160g夕)	御飯(160g夕)	御飯(160g夕)	御飯(160g夕)	御飯(160g夕)
食	清し汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	清し汁	味噌汁	コンソメスープ
	赤魚の甘酢あんかけ	擬製豆腐	白身魚の香味焼き	豚肉のオイスター炒め	鰆の山椒焼き	豚肉の甘辛炒め	鱈のマッシュポテト焼き
	ふろふき大根	さつま芋の甘煮	ぜんまいの炒め煮	豆腐のけんちん煮	里芋の味噌煮	厚揚げの野菜あんかけ	野菜と竹輪のソテー
	白菜浅漬	オクラのポン酢和え	ひじきサラダ		白和え	わかめサラダ	人参サラダ
	Iネルキ・-:436kcal タソパク:17.7g 脂質:5.2g 炭水化:75.4g 食塩相:2.2g	Iネルド-:571kcal タンパク:23.4g 脂質:12.1g 炭水化:88.6g 食塩相:1.7g	I ネルギー:397kcal タソパク:15.1g 脂質:6.2g 炭水化:68.8g 食塩相:2.4g	I ネル・・・571kcal タソル・ク・25.0g 脂質 :18.1g 炭水化:71.6g 食塩相:1.7g	I i i i i i i i i i i i i i i i i i i i	I ネル・・・621kcal タソハ・ク・24.6g 脂質 :19.9g 炭水化:80.3g 食塩相:1.8g	Iネルギ-:486kcal タンパク:19.3g 脂質:10.3g 炭水化:76.3g 食塩相:2.0g
お	ロールケーキ(バニラ)	たいやき	黒糖まんじゅう	いちごクレープ	せんべい(雪の宿)	抹茶パンケーキ	レモンケーキ
や							
つ							
	Iネルギー:95kcal タンパク:1.3g 脂質:3.9g 炭水化:13.9g 食塩相:0.1g	I礼村・:68kcal タンパク:1.5g 脂質:0.5g 炭水化:14.3g 食塩相:0.2g	Iネボ・:66kcal タソパク:1.3g 脂質:0.1g 炭水化:14.9g 食塩相:0.0g	I 礼 : - : 84kcal	I 礼 : - : 59kcal	I 礼	I礼井* -:58kcal タソパク:1.2g 脂質:2.5g 炭水化:7.6g 食塩相:0.1g
日計	Iネルギ-:1625kcal タンパク:64.1g	Iネル・-:1645kcal タンパク:60.9g 脂質:36.8g 炭水化:260.5g	Iネル・-:1672kcal タンパク:55.3g 脂質:46.1g 炭水化:253.7g	I 礼 : -:1658kcal タッパク:62.4g 脂質:52.0g 炭水化:229.3g	T礼村'-:1552kcal タンパク:58.3g 脂質:39.3g 炭水化:231.6g	Iネル・:1836kcal タンパク:62.4g 脂質:57.2g 炭水化:260.7g	Iネル・:1639kcal タンパク:63.0g 脂質:39.9g 炭水化:248.7g
	食塩相:5.7g	食塩相:5.9g	食塩相:6.8g	食塩相:8.0g	食塩相:5.2g	食塩相:6.5g	食塩相:5.5g



常食⑤

202年3月23日(日)~2025年3月29日(火)

	T = = =	T · · · · · · ·	1	<u> </u>		I	
	3月23日(日)	3月24日(月)	3月25日(火)	3月26日(水)	3月27日(木)	3月28日(金)	3月29日(土)
朝	御飯又はパン	御飯又はパン	御飯又はパン	パン又は御飯	御飯又はパン	御飯又はパン	パン又は御飯
食	さつま揚の甘辛煮	白菜と竹輪の塩炒め	ふんわり真薯煮	目玉焼き風オムレツ	高野豆腐の含め煮	えびと野菜のコンソメソテー	ウインナーソテー
	ツナサラダ	三色サラダ	甘酢和え	スナップエンドウのサラダ	小松菜のごま和え	和風サラダ	大根サラダ
	ふりかけ	ふりかけ	ふりかけ	フルーツ(パイン缶)	たいみそ	ふりかけ	みかん缶
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	I礼+* -:535kcal タンパク:17.1g 脂質:16.5g 炭水化:76.6g 食塩相:1.6g	Iネルギー:473kcal タンパク:15.9g 脂質:11.9g 炭水化:73.6g 食塩相:1.2g	I 八川 : -:539kcal	I 八十 -: 511kcal	Iネルギー:493kcal タンパク:16.1g 脂質:10.9g 炭水化:79.4g 食塩相:1.4g		I ネルギー: 486kcal タンパ・ク: 15.2g 脂質: 14.6g 炭水化: 71.8g 食塩相: 2.0g
昼	御飯(160g)	【誕生日セレクト】	御飯(160g)	御飯(160g)	御飯(160g)	御飯(160g)	御飯(160g)
食	味噌汁	Aマカロニグラタン	中華スープ	トマトスープ	清し汁	味噌汁	中華スープ
	鯵の生姜煮	Aロールパン/コンソメスープ	豚肉と玉子の中華炒め	白身魚のクリームソースがけ	豚肉の八丁味噌炒め	鱈のバター醤油がけ	かに玉風
	里芋ときのこのバターソテー	Bビーフシチュー/御飯	海老シューマイ	キャベツソテー	大豆五目煮	大根金平	筍のうま煮炒め
	白菜のゆかり和え	南瓜サラダ	杏仁豆腐	フレンチサラダ	花野菜サラダ	もやしの和え物	春雨サラダ
		プリン					
	I 礼井* -: 459kcal タンパ り: 20.7g 脂質: 7.7g 炭水化: 73.4g 食塩相: 2.1g	I	I 八川 -: 558kcal	I 八十 -: 449kcal	I 八十 -: 607kcal		I T i i i i i i i i i i i i i i i i i i
夕	御飯(160g夕)	御飯(160g夕)	御飯(160g夕)	御飯(160g夕)	御飯(160g夕)	御飯(160gタ)	御飯(160gタ)
食	中華スープ	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	清し汁	味噌汁
	豚肉のとろみ炒め	照り焼きチキン	白身魚の竜田揚げ	鶏肉のけずりかつお焼	さわらの西京焼	鶏肉とじゃが芋の煮物	鯖の塩焼き
	小松菜の煮浸し	大根の炒め煮	蓮根のおかか煮	豆腐のくず煮	切干大根の煮物	ビーフンカレーソテー	炒り豆腐
	切干大根のサラダ	高菜和え	いんげんの和え物	胡瓜の塩昆布和え	いんげんのくるみ和え	ほうれん草のゆず醤油和え	スプラウトサラダ
	I礼f -:541kcal タンパク :23.4g 脂質 :17.2g 炭水化:68.8g 食塩相:2.1g	I ネルキ・-:501kcal タンパ・ク:21.0g 脂質:14.5g 炭水化:68.0g 食塩相:2.2g	I 礼 + · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	I 补 + · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	I ネルギ-:495kcal タンパク :22.3g 脂質 :10.7g 炭水化:74.6g 食塩相:2.1g	脂質:16.0g 炭水化:78.9g	Iネルギ-:609kcal タンパク:26.0g 脂質:24.0g 炭水化:66.9g 食塩相:1.7g
お	ドーナツ	お誕生日ケーキ	ワッフル(ホイップ&カスタード)	どら焼き	きなこ饅頭	ブッセ (クリーム)	青りんごゼリー
や							
7							
		I i i i i i i i i i i i i i i i i i i i		I i i i i i i i i i i i i i i i i i i i	1	脂質 :2.2g 炭水化:14.5g	I ネルギー:62kcal タンパク:0.1g 脂質:0.8g 炭水化:13.6g
	食塩相:0.2g Iネルギ-:1649kcal タンパク:62.9g	食塩相:0.1g Iネルド-:1612kcal タンパク:60.2g	食塩相:0.2g Iネルギー:1687kcal タンパク:59.6g	食塩相:0,2g Iネルギ-:1611kcal タンパク:66,2g	食塩相:0.0g Iネルギー:1661kcal タンパク:63.4g	食塩相:0.1g Iネルギ-:1611kcal タンパク:65.8g	食塩相:0.0g Iネルギ-:1666kcal タンパク:60.0g
_ 計	脂質:46.9g 炭水化:233.6g	脂質 :54.0g 炭水化:215.4g 食塩相:6.9g	脂質 :47.5g 炭水化:244.3g 食塩相:6.2g	脂質 :35.8g 炭水化:248.1g 食塩相:6.1g		脂質 :39.7g 炭水化:236.1g	脂質 :51,Og 炭水化:231.2g 食塩相:6.1g

ハートフル瀬谷

常食⑤

2025年3月30日(日)~2025年3月31日(月)

	п х ©		7,000 (0) 2020-			
3月30日(日)	3月31日(月)					
御飯又はパン	パン又は御飯					
豆腐ハンバーグ	トマトビーンズ					
ほうれん草のお浸し	オクラのサラダ					
ふりかけ	フルーツ缶(黄桃)					
牛乳	牛乳					
御飯(160g)	御飯(160g)					
清し汁	味噌汁					
白身魚のきのこソース	鶏肉と野菜の黒酢あん					
なすとピーマンの味噌炒め	れんこんピり辛炒め					
もやしの酢の物	チンゲン菜のナムル					
脂質:10.0g 炭水化:76.2g	脂質:20.0g 炭水化:82.5g					
御飯(160g夕)	御飯(160g夕)					
コンソメスープ	清し汁					
鶏肉のカレーパン粉焼	めばるの照り焼き					
ツナサラダ	じゃが芋そぼろ煮					
脂質 :19.9g 炭水化:71.3g	脂質 :7.5g 炭水化:74.6g					
チョコクレープ	塩まんじゅう					
脂質:19.9g 炭水化:71.3g	脂質:7.5g 炭水化:74.6g					
เล้นร์ ∹1649kcal ๑๖パウ:59.3g	Iネルギー:1679kcal タンパク:65.0g					
脂質 :50.4g 炭水化:231.3g 食塩相:5.9g	脂質:42.0g 炭水化:252.0g 食塩相:6.9g					
	御飯又はパン豆腐ハンバーグ ほうれん草のお浸し ふりかけ 牛乳 「ネルギ-:524kcal タンパク:19.5g 脂質:15.3g 炭水化:74.7g 食塩相:1.9g 御飯 (160g) 清し汁 白身魚のきのこソース なすとピーマンの味噌炒めもやしの酢の物 「ネルギ-:457kcal タンパク:14.1g 脂質:10.0g 炭水化:76.2g 食塩相:2.4g 御飯 (160g夕) コンソメスープ 鶏肉のカレーパン粉焼 ツナサラダ フルーツ缶 「ネルギ-:582kcal タンパク:24.9g 脂質:19.9g 炭水化:71.3g 食塩相:1.6g チョコクレープ 「ネルギ-:582kcal タンパク:24.9g 脂質:19.9g 炭水化:71.3g 食塩相:1.6g デュークレープ	回飯又はパン パン又は御飯 トマトビーンズ オクラのサラダ フルーツ缶 (黄桃) 中乳 中乳 中乳 中乳 は 中乳 中乳 は 中乳 は 16.0g が 16.0g が 17.19.5g に 186 は 14.4g で	回飯又はパン	御飯又はパン パン又は御飯 トマトピーンズ オクラのサラダ フルーツ缶 (黄桃) 牛乳 (個販又はバン	部版又はパン パン又は御飯 トマトピーンズ オクラのサラダ カットでトピーンズ オクラのサラダ フルーツ缶 (黄棉) 中乳