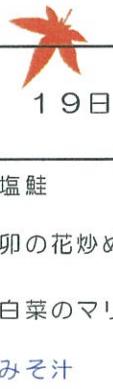
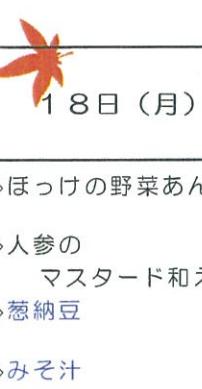


# 週間献立表

(10月17日～10月23日)



17日(日)		18日(月)	19日(火)	20日(水)	21日(木) 郷土料理	22日(金)	23日(土) 霜降
朝食	◇オープンサンド 盛り合わせ	◇ほっけの野菜あん	◇塩鮭	◇力ニ玉	◇サンドウィッチ 盛り合わせ	◇三点盛り	◇鯿の塩焼き
	◇ほうれん草入り コーンスープ	◇人参の マスタード和え	◇卵の花炒め	◇大根の煮物	◇ブロッコリーの チャウダー	◇白菜の旨煮	◇しめじと 野菜の炒め物
	◇フルーツヨーグルト	◇葱納豆	◇白菜のマリネ	◇キャベツと 人参の酢の物	◇ヨーグルト	◇紅白生酢	◇しらす納豆
	◇野菜& フルーツジュース	◇みそ汁	◇みそ汁	◇みそ汁	◇野菜& フルーツジュース	◇みそ汁	◇みそ汁
栄養安	◇もち麦ご飯	◇胚芽米粥	◇もち麦ご飯	◇もち麦ご飯		◇もち麦ご飯	◇雑穀ご飯
	◇乳飲料	◇乳酸飲料	◇乳酸飲料	◇乳酸飲料		◇乳飲料	◇ヤクルト
400Kcal	400kcal 塩分 2.3g	406kcal 塩分 2.3g	400kcal 塩分 2.3g	405kcal 塩分 2.3g	404kcal 塩分 2.3g	408kcal 塩分 2.3g	407kcal 塩分 2.3g
昼食	◇白身魚フライ	◇鶏肉と根菜の煮物	◇鯖のレモン塩麹焼き	◇豚肉と 野菜の生姜炒め		◇酢豚	◇鱈の カレーマヨ玉焼き
	◇南瓜のいとこ煮	◇茶碗蒸し	◇牛蒡と 紅生姜の握り揚げ	◇ツナとほうれん草の 玉子焼き		◇薩摩芋と杏の煮物	◇高野豆腐の 炊き合わせ
	◇切り干し大根と 昆布の甘酢	◇薩摩芋と りんごのサラダ	◇五色酢の物	◇じゃこのサラダ		◇豆腐サラダ	◇花野菜と レーズンのサラダ
	◇かき玉汁	◇吸い物	◇吸い物	◇吸い物		◇スープ	◇吸い物
栄養安	◇もち麦ご飯	◇ご飯	◇もち麦ご飯	◇ご飯		◇ご飯	◇もち麦ご飯
	◇ジュース	◇菓子	◇豆乳プリン	◇オレンジムース		◇杏仁豆腐	◇グレープゼリー
650Kcal	649kcal 塩分 2.4g	651kcal 塩分 2.3g	650kcal 塩分 2.3g	654kcal 塩分 2.4g	654kcal 塩分 2.4g	653kcal 塩分 2.4g	654kcal 塩分 2.3g
夕食	◇ミートローフ	◇海老チリ玉子	◇牛肉と茸の丼	◇鰯の照り焼き	◇鶏肉の 赤ワイン煮込み	◇秋鮭の野菜蒸し	◇そぼろ肉じゃが
	◇豆腐の茸あん	◇大根と昆布の煮物	◇吸い物	◇車麩の含め煮	◇キャベツと ペーコンの炒め物	◇京がんもの さっぱりおろし添え	◇カニカマの チャンブル
	◇レタスと ナツツのサラダ	◇豆腐の黒胡麻ソース	◇もやしのキムチ和え	◇シェルマカロニと ポテトのサラダ	◇ピクルス	◇ひじきと チーズのサラダ	◇春雨の和え物
	◇スープ	◇スープ	◇フルーツ	◇みそ汁	◇スープ	◇みそ汁	◇みそ汁
栄養安	◇ご飯	◇ご飯	◇ご飯	◇ご飯	◇もち麦ご飯	◇ご飯	◇ご飯
	◇フルーツ	◇フルーツ	◇フルーツ	◇フルーツ	◇フルーツ	◇フルーツ	◇フルーツ
550Kcal	554kcal 塩分 2.3g	553kcal 塩分 2.4g	556kcal 塩分 2.4g	551kcal 塩分 2.3g	554kcal 塩分 2.3g	553kcal 塩分 2.3g	552kcal 塩分 2.4g

◎食中毒予防の為、料理・デザートのお持ち帰りには、十分注意して下さい。★の料理（生物です）はお持ち帰りする事はご遠慮下さい。

◎一日あたり 1,600Kcal 塩分 7g を目安に調理しております。但し、主食はお茶碗に軽く一杯です。

◎テーブル調味料・漬物・ドレッシングは塩分表示に含まれておりません。塩、醤油は控えてください。材料の仕入れ等で内容が変わる場合があります、ご了承ください。

◎メニューに応じて、認知症予防に効果のある「えごま油」、「ココナッツオイル」、「リセッタ」を使用しております。◎青字は発酵食品です。