

# 週間献立表

(9月5日～9月11日)

	5日(日)	6日(月)	7日(火) 白露	8日(水)	9日(木)	10日(金) 郷土料理	11日(土)	
朝食	◇オープンサンド 盛り合わせ ◇具沢山の ミネストローネ ◇フルーツヨーグルト ◇野菜＆ フルーツジュース ◇乳飲料	◇ほっけの野菜蒸し ◇コールスロー ◇葱納豆 ◇みそ汁 ◇もち麦ご飯 ◇乳飲料	◇塩鮭 ◇里芋の含め煮 ◇カリフラワーと レーズンのマリネ ◇みそ汁 ◇胚芽米粥 ◇乳酸飲料	◇葱玉 ◇茎若布の煮物 ◇レタスと 甘夏のサラダ ◇みそ汁 ◇もち麦ご飯 ◇乳酸飲料	◇サンドウィッチ 盛り合わせ ◇ほうれん草入り 豆乳スープ ◇ヨーグルト ◇野菜＆ フルーツジュース ◇乳酸飲料	◇三点盛り ◇薩摩揚げと白菜の煮物 ◇もやしとパプリカの りんご酢和え ◇みそ汁 ◇もち麦ご飯 ◇乳飲料	◇鯖の塩焼き ◇しめじと 野菜の炒め物 ◇ニラ納豆 ◇みそ汁 ◇雑穀ご飯 ◇ヤクルト	
栄養目安	400Kcal	400kcal 塩分 2.3g	408kcal 塩分 2.4g	398kcal 塩分 2.3g	407kcal 塩分 2.3g	406kcal 塩分 2.3g	408kcal 塩分 2.3g	407kcal 塩分 2.4g
昼食	◇鶏フライ ◇豆腐と 玉葱の玉子とじ ◇松前漬け ◇吸い物 ◇もち麦ご飯 ◇ジュース	◇パン盛り合わせ ◇コーンチャウダー ◇鶏肉の レモンバターソース ◇フレッシュジュース ◇紅茶梅ゼリー	◇鰯の カレーマヨ玉焼き ◇湯葉と南瓜の含め煮 ◇キャベツと ハムのサラダ ◇吸い物 ◇もち麦ご飯 ◇菓子	◇豚肉と 大根のべっこう煮 ◇小松菜と 海老の炒り豆腐 ◇マセドアンサラダ ◇吸い物 ◇ご飯 ◇菓子	◇ソース焼きそば ◇スープ ◇カニ焼壳 ◇胡瓜としらすの 生姜和え ◇甘酒プリン	 ◇鶏めし ◇茸汁 ◇天麩羅 ◇柿生酢 ◇白玉善哉	◇海老チリ玉子 ◇大根と牛肉の オイスタークリーミー炒め ◇中華風トマト豆腐 ◇スープ ◇もち麦ご飯 ◇菓子	
栄養目安	650Kcal	649kcal 塩分 2.4g	665kcal 塩分 2.3g	650kcal 塩分 2.3g	654kcal 塩分 2.4g	654kcal 塩分 2.4g	653kcal 塩分 2.4g	656kcal 塩分 2.3g
夕食	◇鶏肉のみぞれ煮 ◇金平牛蒡 ◇ポテトサラダ ◇味噌汁 ◇ご飯	◇かにつみれと 野菜の炊き合わせ ◇茶碗蒸し ◇茸のサラダ ◇吸い物 ◇ご飯	◇豚肉の甘辛胡麻炒め ◇豆腐の海苔あん ◇白菜の甘酢和え ◇スープ ◇ご飯	★刺身盛り合わせ ◇野菜の吹き寄せ ◇もやしの 胡麻ドレ和え ◇吸い物 ◇ご飯	◇鶏肉の南蛮焼浸し ◇ひじきと 蓮根の炒め物 ◇じゃが芋の明太マヨ ◇味噌汁 ◇もち麦ご飯	◇鰯の幽庵ムニエル ◇焼き豆腐と 玉葱のべっこう煮 ◇海藻サラダ ◇味噌汁 ◇ご飯	◇信田巻き ◇南瓜と昆布の山椒煮 ◇しらす入り炒り 玉子のサラダ ◇吸い物 ◇ご飯	
栄養目安	550Kcal	554kcal 塩分 2.3g	552kcal 塩分 2.3g	555kcal 塩分 2.4g	555kcal 塩分 2.3g	554kcal 塩分 2.3g	556kcal 塩分 2.3g	552kcal 塩分 2.3g

◎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。

