

2024/8/23 16:44
1 / 1

【一般食】

備考

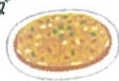
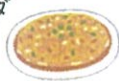
8月

1 / 1

予定献立一覽表

備考

【一般食】

8月18日(日)			8月19日(月)			8月20日(火)			8月21日(水)			8月22日(木)			8月23日(金)			8月24日(土)			8月25日(日)			
朝	お粥 半片のふわふわ煮 大根の昆布茶漬 ジョアブルーベリー			卵ぞうすい 鶏シシヨウの煮物 胡瓜の塩昆布和え ジョア いちご			お粥 かぶの炒め煮 おぐらの胡麻和え ジョアブルーベリー			お粥 田舎煮(蓮根) 青菜とカニのお浸し ジョア マスカット			お粥 五目厚焼卵 しば漬 ジョア マスカット			鮭ぞうすい おかか煮竹輪と蒟 ゆかり和え ジョアブルーベリー			お粥 いわしの梅煮 磯和えホウレン草人参 ジョア			お粥 キャベツソーセイ炒め しその実和え ジョア いちご		
																								
昼	・ ・ ・ 冷やし中華 焼売 果物(黄桃ダイス) ***** 赤しそゼリー 紅茶・オリゴ糖入			ご飯 なめこ汁 肉豆腐 きんぴら 大根の松前漬 果物(パイン缶) ***** 大きな今川焼 紅茶・オリゴ糖入			ご飯 味噌汁(油揚・モヤシ 煮込みハンバーグ 若竹煮 小チクワの味噌マヨネーズ 果物(黄桃ダイス) ***** バウムクーヘン 紅茶・オリゴ糖入			・ 炒飯 わかめスープ 焼き餃子 生姜和え(モロヘイヤ) 果物(みかん缶) ***** カステラ 紅茶・オリゴ糖入			ご飯 かみなり汁 つくねの甘辛煮 センマイと油揚げの煮付 芽かぶとろろ 果物(白桃ダイス) ***** キャラットゼリー 紅茶・オリゴ糖入			ご飯 清汁(半片・カイワレ 焼き魚の生姜あん ピーマンきんぴら フレッシュサラダ 果物(パイン缶) ***** スイカロール(カット) 紅茶・オリゴ糖入			ご飯 清汁(豆腐・ワカメ 魚の味噌マヨネーズ焼 牛蒡のしぐれ煮 フレンチサラダ(フロッキー 果物(バナナ) ***** えびせん 紅茶・オリゴ糖入			ご飯 味噌汁(麩・ホウレンソ ウ チキン南蛮 切干大根の煮付 桜漬 果物(黄桃ダイス) ***** もみじまんじゅう 紅茶・オリゴ糖入		
																								
夕	ご飯 味噌汁(かぶ) 吉野鶏のごまだれ 刻み昆布の煮付 三色ごま和え			ご飯 清汁(エノキクラ) えびカツ 茄子ヒマンの味噌炒 ホタテの和え物			ご飯 味噌汁(白菜・サヤ 魚の粕漬焼き 鶏レバーの煮込み 冷奴			ご飯 味噌汁(菜の花・揚 かに玉 ひじきの炒り煮 楽京サラダ			ご飯 味噌汁(油揚・冬瓜 ほっけの一夜干し 南瓜のツナソース 長芋のゆかり正油			ご飯 味噌汁(麩・シメジ 豚肉の柳川風 大根エビシリの煮物 アスパラの辛しマヨネーズ			麻婆茄子丼 中華スープ・白菜 卵豆腐 果物(みかん缶)			ご飯 味噌汁(油揚・モヤシ 擬製豆腐、焼き 筍のおかか煮 トロロもずく		
																								
1 日 合 計	kcal	1304	kcal	kcal	1393	kcal	kcal	1325	kcal	kcal	1348	kcal	kcal	1307	kcal	kcal	1314	kcal	kcal	1307	kcal	kcal	1313	kcal
	水分	700.3	g	水分	640.3	g	水分	560.3	g	水分	550.4	g	水分	514	g	水分	602.6	g	水分	542.6	g	水分	540.7	g
	蛋白質	49.6	g	蛋白質	55.2	g	蛋白質	59.7	g	蛋白質	51.6	g	蛋白質	50.4	g	蛋白質	57.9	g	蛋白質	55.9	g	蛋白質	54.6	g
	脂質	22.2	g	脂質	24.8	g	脂質	33.1	g	脂質	35.3	g	脂質	39.6	g	脂質	31.5	g	脂質	34.9	g	脂質	27.1	g
	食塩相当量	8.2	g	食塩相当量	8.5	g	食塩相当量	7.5	g	食塩相当量	8.3	g	食塩相当量	7.9	g	食塩相当量	8.7	g	食塩相当量	6.1	g	食塩相当量	8.1	g
備考																								

【一般食】

8月 3 1646
1 / 1

	8月25日(日)	8月26日(月)	8月27日(火)	8月28日(水)	8月29日(木)	8月30日(金)	8月31日(土)	9月1日(日)
朝	お粥 キャベツソーセージ炒め しその実和え ジョア いちご	お粥 生揚げと人参の含煮 沢庵の切ごま和え ジョア マスカット	お粥 半片のふわふわ煮 白菜の柚香漬 ジョアブルーベリー	卵ぞうすい 仙台麩の煮物 千鳥浸し ジョア いちご	お粥 鯉の甘露煮 お浸し(ホウレン草) ジョア	鮭ぞうすい キャベツそぼろ炒煮 生姜和え(モロヘイヤ) ジョア いちご	お粥 鶏シンジョウの煮物 お浸し(菜の花) ジョアブルーベリー	お粥 厚焼卵 しば漬 ジョアブルーベリー
昼	ご飯 味噌汁(麩・ホウレンソウ) チキン南蛮 切干大根の煮付 桜漬 果物(黄桃ﾀｲｽ) ***** もみじまんじゅう 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 わかめスープ 豆腐とﾍﾞﾝﾄﾞの辛味炒 水餃子の卸ﾎﾟﾝ酢 胡瓜漬 果物(ﾊｲﾝ缶) ***** メロンケーキ(ｶｯﾄ) 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 清汁(椎茸・長葱) 魚のごま味噌焼き かぶの吉野煮 ツナサラダ 果物(ﾊﾞﾅﾅ) ***** せんべい 紅茶・オリゴ糖入	・ ・  彩り野菜のキーマカレー スープ 焼き玉葱のサラダ 果物(白桃ﾀｲｽ) ***** たい焼き 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 清汁(半片・ワカメ) ミートローフ 筈と落のおおかき煮 梅和え(胡瓜・ﾓﾔｼ) 果物(ﾊｲﾝ缶) ***** ロールケーキ 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(白菜・小葱) 鮭フライ 茄子ﾋｰﾏﾝの味噌炒 山芋の酢の物 果物(みかん缶) ***** コーヒゼリー 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 清汁(豆腐・絹さや) ビーマンの肉詰 ふきの信田煮 ﾎﾀﾃの和え物 果物(黄桃ﾀｲｽ) ***** カスタードケーキ 紅茶・オリゴ糖入	ソースカツ丼 味噌汁(麩・絹サヤ) 白菜・ﾎﾀﾃのくず煮 酢の物(柚子) 果物(オレンジ) ***** ケーキ 紅茶・オリゴ糖入
夕	ご飯 味噌汁(油揚げ・ﾓﾔｼ) 擬製豆腐・焼き 筈のおおかき煮 トロ口もずく	ご飯 味噌汁(ｴﾉｷ青梗菜) 鶏肉の梅焼き 冬瓜のそぼろ煮 とろろ	・ スタ丼 味噌汁(里芋・小葱) 揚げ茄子的かつお正油 果物(みかん缶)	ご飯 清汁(ｴﾉｷｵｸﾗ) 魚の田楽 竹輪の含煮 辛し正油(ﾓﾔｼ油揚げ)	ご飯 なめこ汁 肉豆腐 さつま芋の甘煮 あさりの佃煮	ご飯 味噌汁(油揚げ・大根) 松風焼き 春雨の炒り煮 おくらの胡麻和え	ご飯 味噌汁(ワカメ・ﾓﾔｼ) 鶏肉のソース煮込み じゃが芋の粉吹煮 くるみと和え	ご飯 味噌汁(油揚げ・大根) 非常時訓練食
1 日 合 計	kcal 1313 kcal 水分 540.7 g 蛋白質 54.6 g 脂質 27.1 g 食塩相当量 8.1 g	kcal 1300 kcal 水分 629 g 蛋白質 61.8 g 脂質 27.5 g 食塩相当量 7.8 g	kcal 1339 kcal 水分 649.5 g 蛋白質 60.2 g 脂質 27.4 g 食塩相当量 7.6 g	kcal 1320 kcal 水分 717.3 g 蛋白質 57.8 g 脂質 25.6 g 食塩相当量 8 g	kcal 1307 kcal 水分 560.4 g 蛋白質 59.6 g 脂質 21.4 g 食塩相当量 7.9 g	kcal 1318 kcal 水分 638.1 g 蛋白質 59.1 g 脂質 25.9 g 食塩相当量 8 g	kcal 1309 kcal 水分 615.9 g 蛋白質 53.3 g 脂質 28.8 g 食塩相当量 7.8 g	kcal 1328 kcal 水分 316.6 g 蛋白質 47.5 g 脂質 32.7 g 食塩相当量 7.5 g
備考								

9月 17:32 1/1

【一般食】

備考



/ 1

[illegible]

24/9/15 10:43
1 / 1

【一般食】

備考

2024/9/23 10:49
1 / 1

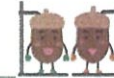
【一般食】

備考

予 定 献 立 一 覧 表

ファミリーイン堀之内
令和 6年10月 6日 ~ 令和 6年10月13日

【一般食】



October

2024/10/7 15:35
1 / 1

	10月 6日(日)	10月 7日(月)	10月 8日(火)	10月 9日(水)	10月10日(木)	10月11日(金)	10月12日(土)	10月13日(日)
朝	お粥 いわしの梅煮 しば漬 ジョア マスカット	お粥 生揚げと人参の含煮 煮豆(うぐいす豆) ジョア	お粥 鶏シシヨウの煮物 お浸し(オクラ・エノキ) ジョアブルーベリー	鮭ぞうすい 厚焼卵 なめ茸和え ジョアブルーベリー	お粥 キャベツ・ベーコンソテー お浸し・ホーレン草モヤシ ジョア いちご	卵ぞうすい かぶの炒め煮 辛し和え(アスパラ) ジョア	お粥 切干大根の煮付 しその実和え ジョアブルーベリー	お粥 さんまの蒲焼 しば漬 ジョアブルーベリー
昼	・ ソース焼きそば こだわりのたこ焼 鶏肉のもも焼き ***** ジュース アップル 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(かぶ) 鶏肉のソース煮込み 白滝のたらこ煮 大根の松前漬 果物(みかん缶) ***** たい焼き 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(麩・ホウレンソウ) 魚の柚香焼き 冬瓜のかにあん 胡瓜の塩昆布和え 果物(パイン缶) ***** カスタードケーキ 紅茶・オリゴ糖入	・ 黒糖ロール 豆乳チャウダー ロールキャベツ スパゲティサラダ 果物(パイン缶) ***** リングドーナツ 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 かき卵汁 豆腐の帆立煮 竹輪の含煮 山芋の酢の物 果物(白桃アイス) ***** もみじまんじゅう 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(白菜・サヤ) 鶏つくねの照り煮 里芋の土佐煮 酢の物(柚子) 果物(バナナ) ***** 栗まんじゅう 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 清汁(エノキ・ワカメ) 魚の塩焼き 野菜の肉味噌かけ とろろ 果物(黄桃アイス) ***** ワインゼリー 紅茶・オリゴ糖入	お寿司と太巻き 清汁(麩・貝割) 卵豆腐 大徳寺生酢 果物(柿) ***** レアチーズケーキ 紅茶・オリゴ糖入
タ	ご飯 味噌汁(里芋・小葱) 豚肉の生姜焼き 細切大根の炒め煮 白菜のサラダ	ご飯 味噌汁キャベツ椎茸 さんまの塩焼き 南瓜の小倉煮 胡瓜漬	スタ丼 味噌汁(白菜・サヤ) ふきの信田煮 沢庵	ご飯 味噌汁(エノキ青梗菜) 魚の梅焼き 筍と落のおかか煮 桜漬	ご飯 味噌汁(ワカメ・玉葱) 松風焼き きんぴら 桜ポテト	カレーライス トマトサラダ 果物(みかん缶)	茶飯(煎茶) なめこ汁 豆腐のかにあん さつま芋の甘煮 生姜酢和え	ご飯 味噌汁(里芋・小葱) 青炒肉糸 インゲンのきんぴら ポテトマッシュ
1 日 合 計	kcal 1298 水分 749.7 蛋白質 63.8 脂質 28.1 食塩相 7.8	kcal 1325 水分 509.3 蛋白質 54.2 脂質 22.1 食塩相 7.3	kcal 1322 水分 564.2 蛋白質 60.8 脂質 30.5 食塩相 8	kcal 1324 水分 625.6 蛋白質 61.4 脂質 35 食塩相 8.2	kcal 1346 水分 645.1 蛋白質 52.5 脂質 28.3 食塩相 8.1	kcal 1321 水分 625.8 蛋白質 52.7 脂質 23.8 食塩相 8	kcal 1325 水分 714.8 蛋白質 50.6 脂質 20 食塩相 7.9	kcal 1352 水分 537.1 蛋白質 57.5 脂質 33.7 食塩相 7.4
備 考								



おたんじょう会



October 2024/10/20 16:47

【一般食】

10月20日(日)			10月21日(月)			10月22日(火)			10月23日(水)			10月24日(木)			10月25日(金)			10月26日(土)			10月27日(日)		
朝	お粥 半片のふわふわ煮 ゆかり和え ジョア いちご		鮭ぞうすい キャベツそぼろ炒煮 お浸し(ホレン草 ジョアブルーベリー		お粥 田舎煮(蓮根) 桜漬 ジョア マスカット		お粥 鶏シンジョウの煮物 磯和えホレン草白菜 ジョア マスカット		お粥 さんまの蒲焼 わさび漬和え ジョア いちご		お粥 生揚げの含煮 しその実和え ジョア いちご		お粥 厚焼卵 沢庵 ジョアブルーベリー		鶏ぞうすい キャベツ・ピーコンソテー お浸し・ホーレン草モヤシ ジョアブルーベリー								
																							
昼	ご飯 清汁(半片・小葱) 魚の味噌マヨネーズ焼 炒り鶏 ピーナツ和え(インゲン) 果物(白桃ダイス) ***** せんべい 紅茶・オリゴ糖入		ご飯 味噌汁(豆腐・ワカメ) 鶏肉の梅焼き きんぴら かぶの変わり漬 け 果物(パイン缶) ***** カスタードケーキ 紅茶・オリゴ糖入		ご飯 味噌汁(茄子・シメジ) 豚肉のオイスターソース煮 南瓜の含煮 酢の物(柚子) 果物(黄桃ダイス) ***** カステラ 紅茶・オリゴ糖入		ご飯 味噌汁(麩・ホウレンソウ) メンチカツ 刻み昆布の煮付 野沢菜漬 果物(みかん缶) ***** 赤しそセリ 紅茶・オリゴ糖入		ご飯 清汁(豆腐・ワカメ) 魚の香味焼き さつま芋の甘煮 温泉卵 果物(白桃ダイス) ***** 栗まんじゅう 紅茶・オリゴ糖入		ご飯 味噌汁(油揚げ・モヤシ) 擬製豆腐・焼き ツナ大根 とろろ 果物(オレンジ) ***** ミルクセリー・苺ソース 紅茶・オリゴ糖入		ご飯 清汁(麩・ワカメ) 鶏肉のもも焼き 南瓜の小倉煮 梅和え(胡瓜・モヤシ) 果物(黄桃ダイス) ***** もみじまんじゅう 紅茶・オリゴ糖入		ご飯 味噌汁(青梗菜) 洋風千草焼き ピーマンおかか炒め ごま和え(インゲン) 果物(パイン缶) ***** クリームコンフェ 紅茶・オリゴ糖入								
																							
タ	ご飯 味噌汁(白菜・シメジ) チキンカツ おかか煮竹輪と蒟 芽かぶとろろ		ご飯 味噌汁(油揚げ・冬瓜) さんまの塩焼き 高野豆腐の含め煮 フレンチサラダ(人参)		麻婆豆腐丼 中華スープ・白菜 えび焼売 中華和え ・ ・ ・ 霜降・二十四節気		トロ〜と卵のオムライス 田舎風スープ ブロッコリーのサラダ 果物(みかん缶)		ご飯 味噌汁(白菜・サヤ) ミートローフ 大根のかにあん フレンチサラダ(キャベツ)		ご飯 味噌汁(エノキ青梗菜) チキン南蛮 インゲンの炒り煮 桜漬		ご飯 味噌汁(里芋・小葱) 松風焼き かぶの吉野煮 焼き玉葱のサラダ		ご飯 味噌汁(白菜・絹サヤ) 魚の塩焼き ぜんまいの煮付 長芋のなめ茸和え								
																							
1 日 合 計	kcal	1332	kcal	1332	kcal	1307	kcal	1358	kcal	1383	kcal	1328	kcal	1326	kcal	1314	kcal						
	水分	541.4	g	水分	504.2	g	水分	606	g	水分	659.3	g	水分	655.1	g	水分	570.1	g					
	蛋白質	58.1	g	蛋白質	54.8	g	蛋白質	59.5	g	蛋白質	46	g	蛋白質	59.3	g	蛋白質	57.1	g					
	脂質	26.9	g	脂質	31	g	脂質	22.8	g	脂質	35.3	g	脂質	31.8	g	脂質	34.5	g					
	食塩相	7.9	g	食塩相	8.1	g	食塩相	7.9	g	食塩相	8	g	食塩相	7.9	g	食塩相	8	g					
備考																							

10月 24/10/25 13:12
1 / 1

【一般食】

備考

11月 2024/11/4 8:30 1/1

令和 6年11月 3日 ~ 令和 6年11月10日

【一般食】

非常用

2024/11/8 16:26
1 / 1

令和 6年11月10日 ～ 令和 6年11月17日

【一般食】

備考

11月 2024/11/14 11:20 1/1

【一般食】

備考

11月 10/24/11/21 17:23
1/1

令和 6年11月24日 ~ 令和 6年12月 1日

【一般食】

11月24日(日)			11月25日(月)			11月26日(火)			11月27日(水)			11月28日(木)			11月29日(金)			11月30日(土)			12月1日(日)			
朝	お粥 がんもの含煮 お浸し・ホーレン草モヤシ ジョアブルーベリー			お粥 五目厚焼卵 桜漬 ジョア いちご			お粥 かぶの炒め煮 お浸し(オクラ・エノキ) ジョア マスカット			かにごうすい 仙台麩の煮物 ごま和え(ホーレン草 ジョア いちご			卵ごうすい 半片のふわふわ煮 わさび漬和 ジョアブルーベリー			お粥 竹輪と蒟のおかか煮 おくらの胡麻和え ジョア いちご			鶏ごうすい ちくわの甘辛煮 ゆかり和え ジョアブルーベリー			お粥 いわしの梅煮 胡瓜漬 ジョアブルーベリー		
																								
昼	豚丼 味噌汁(エノキ・オクラ 湯豆腐 梅和え(胡瓜・キャベツ 果物(オレンジ) ***** カスタードケーキ 紅茶・オリゴ糖入			ご飯 清汁(半片・ワカメ) つくねの甘辛煮 大根エビスミの煮物 山芋の酢の物 果物(黄桃ダイス) ***** たい焼き 紅茶・オリゴ糖入			ご飯 味噌汁(里芋・小葱 サバの文化干し インゲンのきんぴら フレンチサラダ(キャベツ) 果物(パイン缶) ***** バウムクーヘン 紅茶・オリゴ糖入			ご飯 清汁(麩・貝割 鶏肉の味噌風味焼 細切大根の炒め煮 スパゲティサラダ 果物(みかん缶) ***** ミルクセリー・苺ソース 紅茶・オリゴ糖入			八王子ラーメン 焼き餃子 果物(バナナ) ***** メープルケーキ 紅茶・オリゴ糖入			ご飯 清汁(半片・カイワレ 鮭のチャンチャン焼き 冬瓜のそぼろ煮 桜ポテト 果物(白桃ダイス) ***** 赤しそセリー 紅茶・オリゴ糖入			ご飯 味噌汁(茄子・シメジ マヨたまカツ 白菜の煮物 卸酢和え(アスパラ 果物(みかん缶) ***** もみじまんじゅう 紅茶・オリゴ糖入			おたんじょう会 太巻き寿司 清汁(麩・貝割 茶碗蒸し 梅和え(かぶ) 果物(りんご) ***** ケーキ 紅茶・オリゴ糖入		
																								
タ	ご飯 味噌汁(麩・青菜) 鶏肉の照り煮 春雨の炒り煮 白菜のサラダ			ご飯 味噌汁(青梗菜・油揚 魚のみりん醤油焼 炒り豆腐 ピーナツ和え(キャベツ)			ご飯 味噌汁(エノキ小松菜 松風焼き ピーマンおかか炒め 大根の柚子漬			ご飯 なめこ汁 豚肉の柳川風 青梗菜搾菜の炒物 しその実漬			ご飯 味噌汁(里芋・小葱 鶏肉の唐揚げ ぜんまいの煮付 白菜の柚香漬			ご飯 わかめスープ 酢豚 中華風サラダ 沢庵			ご飯 味噌汁(油揚・大根 魚の梅焼き インゲンの炒り煮 くるみお和え(春菊)			ハヤシライス ポテトマッシュ 果物(パイン缶)		
																								
1 日 合 計	kcal 水分 蛋白質 脂質 食塩相	1318 612.7 56.9 27 8.3	kcal 水分 蛋白質 脂質 食塩相	1341 479.4 53.8 34 6.9	kcal 水分 蛋白質 脂質 食塩相	1301 556.2 53.5 35.2 7.9	kcal 水分 蛋白質 脂質 食塩相	1307 614 56.3 30.1 8	kcal 水分 蛋白質 脂質 食塩相	1338 750.2 54.1 30.8 7.7	kcal 水分 蛋白質 脂質 食塩相	1362 691.6 54 28 7.9	kcal 水分 蛋白質 脂質 食塩相	1303 587.5 52.3 23.3 8.3	kcal 水分 蛋白質 脂質 食塩相	1339 492.2 54.9 35.6 6.1								
備考																								

12月 10:00 1/1

【一般食】

12月 1日(日)			12月 2日(月)			12月 3日(火)			12月 4日(水)			12月 5日(木)			12月 6日(金)			12月 7日(土)			12月 8日(日)			
朝	お粥 いわしの梅煮 胡瓜漬 ジョアブルーベリー			お粥 生揚げと人参の含煮 ごま和え(ホーレン草) ジョア マスカット			鶏ぞうすい キャベツそぼろ炒煮 フレンチサラダ(人参) ジョアブルーベリー			卵ぞうすい 炒り鶏 お浸し・ホーレン草モヤシ ジョアブルーベリー			かにぞうすい 大根エビシミの煮物 沢庵 ジョアブルーベリー			お粥 ツナ大根 芽かぶとろろ ジョア マスカット			お粥 がんもの含煮 磯和えホーレン草人参 ジョア いちご			お粥 五目厚焼卵 しその実漬 ジョアブルーベリー		
																								
昼	太巻き寿司 清汁(麩・貝割) 茶碗蒸し 梅和え(かぶ) 果物(りんご) ***** ケーキ 紅茶・オリゴ糖入			ご飯 味噌汁(油揚げ・大根) 揚げ豆腐・焼き ピーマン炒め ピーナツ和え(キャベツ) 果物(黄桃アイス) ***** カステラ 紅茶・オリゴ糖入			ご飯 味噌汁(豆腐・長葱) かに玉 若竹煮 辛し和え(オクラ・ツナ) 果物(バナナ) ***** ロールケーキ 紅茶・オリゴ糖入			ご飯 味噌汁(麩・シメジ) 魚の香味焼き 刻み昆布の煮付け かぶの変わり漬 果物(パイン缶) ***** 芋ようかん 紅茶・オリゴ糖入			ロールパンサンド きのこのスープ 野菜ソテー 焼き玉葱のサラダ 果物 白桃アイス ***** コーヒゼリー 紅茶・オリゴ糖入			ご飯 味噌汁(麩・ホウレンソウ) 鶏つくねの照り煮 高野豆腐の含め煮 大根の松前漬 果物(みかん缶) ***** フレンチケーキ 紅茶・オリゴ糖入			ご飯 清汁(半片・小葱) 魚の柚香焼き 切干大根の煮付け ポテトサラダ 果物(黄桃アイス) ***** 大きな今川焼 紅茶・オリゴ糖入			ご飯 かみなり汁 魚の西京焼き 白菜・ホタテのくず煮 卸酢和え(アスパラ) 果物(みかん缶) ***** ワインゼリー 紅茶・オリゴ糖入		
																								
夜	ご飯 味噌汁(茄子・シメジ) 非常時訓練食 果物(パイン缶)			ご飯 味噌汁(エノキ青梗菜) 鶏肉のソース煮込み 南瓜サラダ 桜漬			ご飯 味噌汁(白菜・サヤ) 魚の華風揚げ 煮っころがし 生姜酢和え			ご飯 味噌汁(わかめ・玉葱) トンカツ ひじきの炒り煮 白菜のサラダ			ご飯 味噌汁(茸・青菜) 豚肉の生姜焼き 湯豆腐 もずく酢			きんぴら丼 味噌汁(わかめ・モヤシ) 南瓜の含煮 マカロニサラダ			ご飯 味噌汁(里芋・絹さや) 煮込みハンバーグ 白滝のたらこ煮 桜漬			ご飯 味噌汁(キャベツ油揚げ) スパイシーチキン さつま芋の甘煮 春雨サラダ		
																								
1日合計	kcal	1303	kcal	kcal	1332	kcal	kcal	1315	kcal	kcal	1334	kcal	kcal	1332	kcal	kcal	1381	kcal	kcal	1385	kcal	kcal	1303	kcal
	水分	403.7	g	水分	525.7	g	水分	617.9	g	水分	574.9	g	水分	837.3	g	水分	615.6	g	水分	443.8	g	水分	582.5	g
	蛋白質	53.1	g	蛋白質	55.1	g	蛋白質	57.8	g	蛋白質	51.7	g	蛋白質	51.4	g	蛋白質	53.9	g	蛋白質	55.4	g	蛋白質	57.6	g
	脂質	22.8	g	脂質	36	g	脂質	23.5	g	脂質	26.5	g	脂質	41.9	g	脂質	27.2	g	脂質	29.1	g	脂質	24.6	g
	食塩相当量	7.4	g	食塩相当量	7.4	g	食塩相当量	8	g	食塩相当量	7.8	g	食塩相当量	7.9	g	食塩相当量	7.8	g	食塩相当量	7.9	g	食塩相当量	7.6	g
備考																								

2024/12/13 8:38
1 / 1

令和 6年12月22日

1 / 1

備考

12月 12/18 10:55
1/1

【一般食】

[illegible]

予 定 献 立 一 覧 表

2024/12/25 15:51
1 / 1

ファミリーイン堀之内
令和 6年12月29日 ~ 令和 7年 1月 5日

【一般食】

	12月29日(日)	12月30日(月)	12月31日(火)	1月 1日(水)	1月 2日(木)	1月 3日(金)	1月 4日(土)	1月 5日(日)
朝	お粥 かぶの炒め煮 柚香浸し ジョア マスカット	お粥 さんまの蒲焼 わさび和え(白菜 ジョアブルーベリー	お粥 生揚げの含煮 白菜の柚香漬 ジョア	梅粥 半片のふわふわ煮 桜漬 ジョア マスカット	お粥 いわしの梅煮 沢庵 ジョア マスカット	お粥 ちくわの甘辛煮 磯和えホウレン草人参 ジョア	お粥 田舎煮(蓮根) お浸し(菜の花) ジョア	お粥 さんまの蒲焼 あさりの佃煮 ジョアブルーベリー
								
昼	ご飯 味噌汁(油揚げ・大根 チキンソテー 白滝のたらこ煮 スパゲティサラダ 果物(黄桃ダイス) ***** 赤しそゼリー 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(麩・玉葱) 煮込みハンバーグ きのこの当座煮 ピーナツ和え(インゲン) 果物(パイン缶) ***** パウムクーヘン 紅茶・オリゴ糖入	・ ・ 年越しそば 天ぷら盛り合わせ 酢の物 果物(みかん) ***** ミルクまんじゅう 紅茶・オリゴ糖入	・ ・ お雑煮 ・ 祝い膳 ・ ***** 甘酒 紅茶・オリゴ糖入	太巻き寿司 清汁(手まり麩・ワカメ) おせち盛り合わせ 生酢 果物(みかん) ***** ジュース アップル 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 清汁(麩・青菜) トンカツ 大根の味噌煮 酢の物シラス・キャベツ 果物(黄桃ダイス) ***** 栗まんじゅう 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(麩・玉葱) 鶏肉の二色巻き さつま芋の甘煮 長芋のゆかり正油 果物 白桃ダイス ***** せんべい 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 中華スープ・白菜 麻婆豆腐 焼き餃子 大根の松前漬 果物(みかん缶) ***** もみじまんじゅう 紅茶・オリゴ糖入
								
タ	ご飯 味噌汁(菜の花・揚げ マヨたまカツ じゃが芋の粉吹煮 もずく酢	ご飯 味噌汁(油揚げ・冬瓜 擬製豆腐、焼き きんぴら 青菜とカニの酢物	ご飯 味噌汁(ワカメ・モヤシ 鮭のチャンチャン焼き 炒り豆腐 辛し和え(アスパラ) ・ 大晦日	・ すき焼き風牛丼 味噌汁(エノキ青梗菜 ブロッコリーのサラダ 果物 白桃ダイス ・ 新年祝賀会	・ 山かけ丼 味噌汁(油揚げ・里芋 筍のおかか煮 梅和え(キャベツ)	・ きんぴら丼 味噌汁(白菜・サヤ 冬瓜のかにあん 南瓜のツナソース	ご飯 味噌汁(シメジ・ワカメ サバの文化干し インゲンのきんぴら ゴマ酢和え(青梗菜	ご飯 味噌汁(ポテト・絹さ や かに玉 ぜんまいの煮付 べったら漬
								
1 日 合 計	kcal 1429 水分 698.8 蛋白質 53.7 脂質 36.2 食塩相当量 8	kcal 1306 水分 436.3 蛋白質 53.3 脂質 32.8 食塩相当量 7.2	kcal 1393 水分 955.6 蛋白質 55.6 脂質 29.7 食塩相当量 7.9	kcal 1372 水分 773.8 蛋白質 62.2 脂質 23.8 食塩相当量 8	kcal 1323 水分 638.7 蛋白質 65.1 脂質 19 食塩相当量 7.9	kcal 1307 水分 563.1 蛋白質 50.6 脂質 28 食塩相当量 7.8	kcal 1437 水分 474.7 蛋白質 57.4 脂質 39.1 食塩相当量 7.8	kcal 1327 水分 527.4 蛋白質 55.4 脂質 28.3 食塩相当量 8
備 考								

予 定 献 立 一 覧 表

ファミリーイン堀之内
令和 7年 1月12日 ~ 令和 7年 1月19日

【一般食】

January

2025/1/10 15:56
1 / 1

	1月12日(日)	1月13日(月)	1月14日(火)	1月15日(水)	1月16日(木)	1月17日(金)	1月18日(土)	1月19日(日)
朝	お粥 田舎煮(大根) ゆかり和え ジョア マスカット 	お粥 キャベツそぼろ炒煮 お浸し(ホウレン草) ジョア マスカット	お粥 いわしの梅煮 芽かぶとろろ ジョア	お粥 切干大根の煮付 千鳥浸し ジョア いちご	鮭ぞうすい 生揚げの含煮 しば漬 ジョアブルーベリー	お粥 田舎煮(里芋) おくら胡麻和え ジョア マスカット	卵ぞうすい 竹輪の甘辛煮 お浸し(菜の花) ジョアブルーベリー	かにぞうすい 厚焼卵 ピーナツ和え(インゲン) ジョア マスカット
昼	ご飯 味噌汁(油揚げ・モヤシ) トンカツ 春雨の炒り煮 ホタテの和え物 果物(パイン缶) ***** ケーキ 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 豚汁 魚のみぞれあん 炒り豆腐 三色ごま和え 果物(白桃アイス) ***** ミルクまんじゅう 紅茶・オリゴ糖入	 ロールパンサンド コーンスープ 粉末 ベーコンソーセージ 焼き玉葱のサラダ 果物(みかん) ***** パウムクーヘン 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(白菜・小葱) 豚肉の生姜焼き きんぴら 大根の松前漬 果物(黄桃アイス) ***** スイートポテト 紅茶・オリゴ糖入 	 親子丼 味噌汁(麩・ホウレンソウ) コーンサラダ 果物(バナナ) ***** ミルクセリーブルーベリー 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 かみなり汁 筑前煮 刻み昆布の煮付 かぶの変わり漬け 果物(みかん缶) ***** カスタードケーキ 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(茄子・シメジ) 鶏肉のちり酢浸し じゃが芋の粉吹煮 もやしと胡瓜の梅和 果物(白桃アイス) ***** ロールケーキ 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(エノキ・オクラ) 非常時訓練食 しその実漬 果物(バナナ) ***** ジュース アップル 紅茶・オリゴ糖入 
タ	・ 炒飯 わかめスープ えび焼売 白菜のサラダ	ご飯 味噌汁(ワカメ・エノキ) スパイシーチキン 里芋の土佐煮 楽京サラダ	ご飯 味噌汁(青梗菜) 魚の華風揚げ 白菜の煮物 桜漬	麦ご飯 味噌汁(ワカメ・大根) 擬製豆腐、焼き 煮っころがし とろろ 	ご飯 味噌汁(豆腐・油揚げ) 蒸魚の野菜あん掛 南瓜の含煮 沢庵	ご飯 なめこ汁 えびカツ 大根エビスミの煮物 ツナサラダ	ご飯 味噌汁(油揚げ・冬瓜) えび玉 湯豆腐 辛し和えキャベツワカメ 	ご飯 けんちん汁 鶏肉の梅焼き さつま芋の甘煮 小チクワの味噌マヨネーズ
1 日 合 計	kcal 1330 水分 537.2 g 蛋白質 49.8 g 脂質 39.8 g 食塩相当量 7.7 g	kcal 1357 水分 634.3 g 蛋白質 61.2 g 脂質 27.1 g 食塩相当量 7.9 g	kcal 1311 水分 682.8 g 蛋白質 51 g 脂質 38.5 g 食塩相当量 8.5 g	kcal 1301 水分 555.8 g 蛋白質 52.4 g 脂質 22 g 食塩相当量 7.5 g	kcal 1302 水分 617.3 g 蛋白質 54.9 g 脂質 26 g 食塩相当量 8 g	kcal 1340 水分 585.8 g 蛋白質 54 g 脂質 32.5 g 食塩相当量 7.6 g	kcal 1287 水分 645.8 g 蛋白質 59.6 g 脂質 23.2 g 食塩相当量 7.9 g	kcal 1365 水分 538 g 蛋白質 49.4 g 脂質 22.7 g 食塩相当量 8.1 g
備 考								

非常用

January 1/24 12:27
1 / 1

【一般食】

[illegible]

2月 2025/1/30 10:29
1/1

【一般食】

	2月2日(日)	2月3日(月)	2月4日(火)	2月5日(水)	2月6日(木)	2月7日(金)	2月8日(土)	2月9日(日)
朝	お粥 厚焼卵 胡瓜漬 ジョアブルーベリー	お粥 半片のふわふわ煮 お浸し(オクラ・エノキ) ジョア マスカット	お粥 がんもの含煮 磯和えホウレン草白菜 ジョア いちご	お粥 キャベツそぼろ炒煮 練ごま和え(白菜 ジョア マスカット	鮭ぞうすい 仙台麩の煮物 辛し和え(オクラ・ツナ ジョアブルーベリー	卵ぞうすい おかか煮竹輪と蒔 しその実和え ジョアブルーベリー	お粥 炒り鶏 春菊のえのき浸し ジョア マスカット	お粥 いわしの梅煮 おくらの胡麻和え ジョア マスカット
昼	お赤飯 清汁(麩・貝割 お刺身(鯖・ハマチ・エビ 筑前煮 辛し和え(菜の花) 果物(いちご) ***** ケーキ 紅茶・オリゴ糖入	太巻き寿司 清汁(きのこ) 鬼のハンバーグ 白菜の柚香漬 果物(黄桃ダイス) ***** 紅白まんじゅう 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(青梗菜) 魚の味噌マヨネーズ焼 牛蒡のしぐれ煮 卸酢和え(アスパラ 果物(みかん缶) ***** キャラメルプリン 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(ワカメ・モヤシ 鶏肉のソース煮込み 南瓜のツナソース 野沢菜漬 果物(黄桃ダイス) ***** カスタードケーキ 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(エノキ青梗菜 豚肉の生姜焼き もずく酢 沢庵 果物(バナナ) ***** もみじまんじゅう 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(かぶ) 魚の生姜焼き 煮っころがし 桜ポテト 果物(白桃ダイス) ***** クリームコンフェ 紅茶・オリゴ糖入	つくね丼 清汁(半片・ワカメ) 湯豆腐 大根の松前漬 果物(みかん缶) ***** ワインゼリー 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(麩・ホウレンソウ 鯉の醤油焼き 春雨の炒り煮 生姜酢和え 果物(バナナ) ***** たい焼き 紅茶・オリゴ糖入
夕	ご飯 味噌汁(麩・ホウレンソウ 松風焼き 刻み昆布の煮付 わさび和え(白菜	菜めし 味噌汁(油揚げ・モヤシ サバの文化干し 鶏レバーの煮込み 辛し和え(アスパラ) . . 節分	トロ〜と卵のオムライス 田舎風スープ フレッシュサラダ 果物(白桃ダイス) 	ご飯 清汁(半片・小葱) 擬製豆腐、焼き ふろふき大根 なめ茸の五目和え	ソースカツ丼 わかめスープ なめ茸和え 果物(パイン缶) 	ご飯 味噌汁(ワカメ・大根) ピーマンの肉詰 白滝のたらこ煮 辛し正油(モヤシ)油揚げ	ご飯 味噌汁(キャベツ)油揚げ チキンピカタ きんぴら ピーナッツ和え(インゲン)	鶏玉子とじそぼろ 丼(非常用) 味噌汁(玉葱・サヤ 白菜の煮物 しその実漬
1 日 合 計	kcal 1277 kcal 水分 462.1 g 蛋白質 61.2 g 脂質 29.5 g 食塩相 7.9 g	kcal 1363 kcal 水分 447.3 g 蛋白質 55.2 g 脂質 38 g 食塩相 7.9 g	kcal 1346 kcal 水分 717.7 g 蛋白質 56.4 g 脂質 33.2 g 食塩相 7.2 g	kcal 1335 kcal 水分 589.9 g 蛋白質 54.1 g 脂質 35 g 食塩相 6.8 g	kcal 1304 kcal 水分 504.3 g 蛋白質 52.8 g 脂質 25.8 g 食塩相 7.8 g	kcal 1305 kcal 水分 585.2 g 蛋白質 58.8 g 脂質 27.5 g 食塩相 8.4 g	kcal 1302 kcal 水分 612 g 蛋白質 60.8 g 脂質 30.5 g 食塩相 6.8 g	kcal 1326 kcal 水分 377.5 g 蛋白質 57.7 g 脂質 25.7 g 食塩相 8.3 g
備 考								

February 2025/2/4 14:40
1/1

【一般食】

予 定 献 立 一 覧 表

ファミリーイン堀之内
令和 7年 2月16日 ~ 令和 7年 2月23日

【一般食】



	2月16日(日)	2月17日(月)	2月18日(火)	2月19日(水)	2月20日(木)	2月21日(金)	2月22日(土)	2月23日(日)
朝	お粥 キャベツソーセージ炒め ごま和え(ホーレン草 ジョア	お粥 がんもの含煮 千鳥浸し ジョア マスカット	お粥 さんまの蒲焼 ピーナツ和え(インゲン) ジョア 	かにぞうすい 生湯と人参の含煮 お浸し(菜の花) ジョアブルーベリー	お粥 半片のふわふわ煮 辛し和え(アスパラ) ジョアブルーベリー	お粥 かぶの炒め煮 あさりの佃煮 ジョア 	お粥 仙台麴の煮物 磯和えホウレン草人参 ジョアブルーベリー	鶏ぞうすい 竹輪の甘辛煮 おくらの胡麻和え ジョア マスカット
昼	ご飯 豚汁 魚の塩焼き 若竹煮 大根の昆布茶漬 果物(みかん缶) ***** ロールケーキ 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(ワカメ・モヤシ 松風焼き 切干大根の煮付 酢の物(ツナ・胡瓜 果物(白桃ﾀｲｽ) ***** もみじまんじゅう 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(豆腐・油揚げ つくねの甘辛煮 高野豆腐の含め煮 青菜とかこの酢物 果物(ﾊｲﾝ缶) ***** カスタードケーキ 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 清汁(半片・カイワレ 魚の西京焼き 大根ﾋﾞｽﾐの煮物 おくらもずく 果物(みかん缶) ***** キャラメルプリン 紅茶・オリゴ糖入	 鶏そぼろ丼 味噌汁(キャベツ油揚げ 煮っころがし ホタテの和え物 果物(ﾊｲﾝ缶) ***** カステラ 紅茶・オリゴ糖入 	・ ・ ハヤシライス、豚とｼﾒｼﾞ ﾌﾚﾝﾁｻﾗﾀﾞ(ﾌﾞﾛｯｺﾘｰ 果物(ﾊﾞﾅﾅ) ・ ***** ｸﾘｰﾑｺﾝﾌｴ 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 卵とワカメのスープ 魚の味噌粕焼き 大根の信田煮 アスパラの辛しﾏｵﾈｰｽ 果物(黄桃ﾀｲｽ) ***** せんべい 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(里芋・小葱 豆腐のかにあん ぜんまいの煮付 甘酢正油和え 果物(ｵﾚﾝｼﾞ) ***** 赤しそゼリー 紅茶・オリゴ糖入
タ	ご飯 味噌汁(麴・ｼﾒｼﾞ ｽﾊﾟｲｰﾁｷﾝ 木ｸﾗｹﾞの炒物 白菜のサラダ	ご飯 なめこ汁 焼き魚の生姜あん 田舎煮(大根) 南瓜サラダ	ご飯 味噌汁(ﾈｷｵ青梗菜 蒸魚の野菜あん掛 キャベツの卵炒め 辛し和え 	ご飯 味噌汁(麴・ｼﾒｼﾞ 豚肉の生姜焼き ﾎﾂﾄﾞｻﾗﾀﾞ 沢庵 	ご飯 中華スープ・白菜 豆腐とﾋﾞの辛味炒 筍と落のおかか煮 中華風サラダ	ご飯 清汁(手まり麴・カイワレ 鮭のﾁｬﾝﾁｬﾝ焼き ﾎﾂﾄﾞのおかか煮 しば漬	ご飯 味噌汁(青梗菜) ﾁｷﾝ南蛮 青梗菜搾菜の炒物 長芋のなめ茸和え 	・ 鶏玉子とじそぼろ 丼(非常用) 味噌汁(ワカメ・大根) ツナ大根 桜漬
1 日 合 計	kcal 1308 水分 540 蛋白質 57.9 脂質 31.8 食塩相 7.9	koal 水分 530.8 蛋白質 59.4 脂質 26.1 食塩相 8	kcal 1360 水分 488.6 蛋白質 58.9 脂質 39.9 食塩相 7.5	kcal 1333 水分 640.1 蛋白質 63 脂質 32.5 食塩相 8	kcal 1308 水分 587.7 蛋白質 62.5 脂質 21.8 食塩相 8	kcal 1298 水分 551.3 蛋白質 58.5 脂質 26.3 食塩相 7.3	kcal 1316 水分 517.7 蛋白質 53.4 脂質 31.4 食塩相 7.9	kcal 1349 水分 711.6 蛋白質 53.4 脂質 30 食塩相 8.5
備 考								

2月 25/2/21 16:06 1/1

【一般食】

3月

【一般食】

備考

2025/3/5 17:10
1 / 1

【一般食】

備考	
----	--

予 定 献 立 一 覧 表

ファミリーイン堀之内

令和 7年 3月16日 ~ 令和 7年 3月23日

【一般食】



12:53
1 / 1

	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)	3月23日(日)
朝	お粥 さんまの蒲焼 磯和えホーレン草白菜 ジョア マスカット	お粥 竹輪と落のおかか煮 辛し正油(モヤシ油揚 ジョア いちご	鮭ぞうすい キャベツそぼろ炒煮 芽かぶとろろ ジョアブルーベリー	お粥 生揚と人参の含煮 お浸し・ホーレン草モヤシ ジョア	お粥 キャベツソーセージ炒め わさび和え(白菜 ジョア マスカット	お粥 がんもの含煮 なめ茸和え ジョア	お粥 鯉の甘露煮 ごま和え(インゲン) ジョアブルーベリー	お粥 かぶの炒め煮 ピーナツ和え(キャベツ) ジョアブルーベリー
昼	お寿司 清汁(手まり麩・葱 茶碗蒸し かぶの変わり漬け 祝いの菓(和菓子) ***** ジュース アップル 紅茶・オリゴ糖入	ロールパンサンド 田舎風スープ ポークビーンズ フレンチサラダ(人参) 果物(黄桃ﾀｲｽ) ***** えびせん 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(エノキ・オクラ 鶏肉のカレー焼き 白菜の煮物 スパゲティサラダ 果物(パイン缶) ***** 栗まんじゅう 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 清汁(麩・三葉) 魚の味噌マヨネーズ焼 大根エビスミの煮物 ピーナツ和え(インゲン) 果物(みかん缶) ***** クリームパン 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(茄子・シメジ 豚肉の柳川風 青梗菜搾菜の炒物 とろろ 果物(白桃ﾀｲｽ) ***** おはぎ 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(かぶ) フライ盛合わせ 大根葉の炒り煮 ポテトマッシュ 果物(パイン缶) ***** カラメルプリン 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 清汁(半片・カイワレ 魚の西京焼き 五目煮 大根の昆布茶漬 果物(黄桃ﾀｲｽ) ***** 大きな今川焼 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(白菜・サヤ ミートローフ 若竹煮 白いサラダ 果物(みかん缶) ***** カスタードケーキ 紅茶・オリゴ糖入
タ	ご飯 味噌汁(ワカメ・玉葱) 焼き魚の生姜あん 高野豆腐の含め煮 梅和え(胡瓜・モヤシ)	鶏そぼろ丼 味噌汁(ワカメ・エノキ) 煮っころがし ホﾀﾃの和え物 ・ ・ 彼岸の入り	ご飯 清汁(半片・カイワレ 魚のチリソース掛け 切干大根の煮付 菜種和え	・ きんぴら丼 味噌汁(油揚・モヤシ 湯豆腐 辛し和えキャベツワカメ	ご飯 味噌汁(青梗菜) 煮込みハンバーグ ゴマ酢和え(白滝 しば漬 ・ ・ 春分・二十四節気	ご飯 味噌汁(豆腐・ワカメ 魚の塩焼き きのこの当座煮 白菜の柚香漬	ご飯 味噌汁(エノキ・オクラ チキンピカタ 辛し和え(菜の花) 沢庵	・ キムタクご飯 味噌汁(ワカメ・モヤシ 磯辺焼き 辛し和え(アスパラ) ・ ・ 彼岸の明け
1 日 合 計	kcal 1229 水分 650 g 蛋白質 59.4 g 脂質 18.3 g 食塩相当 9.5 g	kcal 1313 水分 548.8 g 蛋白質 54.9 g 脂質 32.8 g 食塩相当 7.9 g	kcal 1336 水分 561.4 g 蛋白質 60.8 g 脂質 27.6 g 食塩相当 9 g	kcal 1328 水分 590 g 蛋白質 62.4 g 脂質 31.6 g 食塩相当 7.9 g	kcal 1357 水分 523.1 g 蛋白質 54.9 g 脂質 36.1 g 食塩相当 8.7 g	kcal 1322 水分 531.7 g 蛋白質 51.4 g 脂質 32.7 g 食塩相当 7.8 g	kcal 1338 水分 488.3 g 蛋白質 64.4 g 脂質 25.1 g 食塩相当 6.3 g	kcal 1342 水分 616.5 g 蛋白質 61.6 g 脂質 33.3 g 食塩相当 8.1 g
備 考								

予 定 献 立 一 覧 表

ファミリーイン堀之内
令和 7年 3月23日 ~ 令和 7年 3月30日

【一般食】



3/20 10:55
1 / 1

	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)	3月30日(日)
朝	お粥 かぶの炒め煮 ピーナツ和え(キャベツ) ジョアブルーベリー	お粥 仙台麴の煮物 千鳥浸し ジョア いちご	お粥 生揚げの含煮 ゆかり和え ジョア マスカット	お粥 いわしの梅煮 お浸し・ホーレン草モヤシ ジョア マスカット	卵どうすい 半片のふわふわ煮 おくらの胡麻和え ジョアブルーベリー	お粥 鶏シンジョウの煮物 生姜和え ジョアブルーベリー	鮭どうすい ちくわの甘辛煮 しば漬 ジョア マスカット	お粥 五目厚焼卵 磯和えホーレン草人 参 ジョア
昼	ご飯 味噌汁(白菜・サヤ ミートローフ 若竹煮 白いサラダ 果物(みかん缶) ***** カスタードケーキ 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(麴・シメジ 魚の七味焼き ふきの信田煮 山芋の酢の物 果物(パイン缶) ***** キャラメルプリン 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(ワカメ・エノキ) ビーマンの肉詰 さつま芋の昆布煮 フレンチサラダ 果物(バナナ) ***** クリームコンフェ 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(かぶ) 鶏肉のソース煮込み 細切大根の炒め煮 桜ポテト 果物(みかん缶) ***** カステラ 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(青梗菜) 豚肉の生姜焼き 南瓜の含煮 卸酢和え(アスパラ 果物(黄桃缶) ***** 白あんパン 紅茶・オリゴ糖入	・ ・ ソース焼きそば 半片のチーズサント 大根の柚子漬 果物(フルーツカテル) ***** ミルクゼリーブルーベリー 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(ワカメ・玉葱) 茄子挟揚げ・生姜アン きんぴら 沢庵の切ごま和え 果物(白桃缶) ***** たい焼き 紅茶・オリゴ糖入	ご飯 味噌汁(エノキ・オクラ) 鶏肉の梅焼き 筍と蒟のおかか煮 ゴマ酢和え(白滝 果物(みかん缶) ***** コーヒゼリー 紅茶・オリゴ糖入
タ	・ キムタクご飯 味噌汁(ワカメ・モヤシ 磯辺焼き 辛し和え(アスパラ) ・ 彼岸の明け	ご飯 かみなり汁 擬製豆腐・焼き 大根の含煮 スパゲティサラダ	ご飯 かき卵汁 魚の甘露煮 野菜田楽 辛し正油(揚げキャベツ)	・ つくね丼 味噌汁(白菜・サヤ センマイと油揚げの煮付 野沢菜漬	ご飯 味噌汁(ワカメ・モヤシ) 魚の生姜焼き 里芋の土佐煮 酢の物(ツナ・胡瓜	麦ご飯 味噌汁(エノキ・オクラ) 肉豆腐 筍のおかか煮 とろろ	・ ・ ハヤシライス、豚とシメジ ミモザサラダ 鶏レバーの煮込み	・ スタ丼 味噌汁(豆腐・長葱 かぶの吉野煮 大根の松前漬
1 日 合 計	kcal 1342 水分 616.5 g 蛋白質 61.6 g 脂質 33.3 g 食塩相 8.1 g	kcal 1320 水分 652.2 g 蛋白質 55.7 g 脂質 28.6 g 食塩相 7.9 g	kcal 1335 水分 594.4 g 蛋白質 54 g 脂質 24.1 g 食塩相 8 g	kcal 1357 水分 556.8 g 蛋白質 60.9 g 脂質 38.9 g 食塩相 7.9 g	kcal 1338 水分 556.1 g 蛋白質 56.7 g 脂質 23.5 g 食塩相 8 g	kcal 1331 水分 728.4 g 蛋白質 55.9 g 脂質 27.5 g 食塩相 8.2 g	kcal 1301 水分 515.3 g 蛋白質 45.8 g 脂質 29.4 g 食塩相 8 g	kcal 1313 水分 667.6 g 蛋白質 59.8 g 脂質 33.5 g 食塩相 8 g
備 考								