<献立表>

現場　　　：ファミリーイン瀬谷
献立種類：入所(通常／基本)
年月日　：2024年5月5日（日）～ 2024年5月11日（土）

	日 5	月 6	火 7	水 8	木 9	金 10	土 11
朝食	御飯 白菜の和風煮 のり佃煮 味噌汁 牛乳	御飯 大豆ボールの野菜あんかけ ゆずみそ 味噌汁 牛乳	御飯 もやしと豆苗のソテー ふりかけ 味噌汁 牛乳	胚芽ロール　コーンブレッド ミネストローネ ジョア	卵粥 味噌汁 牛乳	御飯 冬瓜のそぼろ煮 おろし納豆 味噌汁 ヨーグルト	ロールパン ポテトスープ 牛乳
昼食	御飯 鶏唐揚げ キャベツ 青菜とコーンのソテー コンソメスープ 杏仁フルーツ	御飯 牛肉と舞茸の甘辛炒め 長芋のドレッシング和え 味噌汁 黄桃缶	御飯 ほっけの漬け焼き しそ　刻み胡瓜漬け 筑前煮 春菊の胡麻みそ和え すまし汁	御飯 白身魚の味噌チーズ焼き ブロッコリー 里芋の煮物 青菜のなめたけ和え すまし汁	御飯 鶏肉の甘酢いため 青菜とちくわのおかか和え 味噌汁 洋ナシ缶	御飯 魚の木の芽やき しそ　桜漬け れんこんきんぴら かぶの辛し和え 味噌汁	御飯 豚肉のバターポン酢いため 刻み昆布とちくわの煮物 味噌汁 オレンジ
夕食	御飯 魚の梅あんかけ 青菜と春雨の炒め かぶの柚香和え 味噌汁	御飯 鮭の甘酢漬け 五目豆 きゅうりのしょうが和え 味噌汁	御飯 豚肉のオイスター炒め 大根の青しそ和え 味噌汁 夏みかん缶	御飯 豚肉のしょうが焼き キャベツ ポテトサラダ 味噌汁 白桃缶	御飯 さばの塩焼き しそ　しそのみ漬け 高野豆腐の煮物 きゅうりとしらすの酢の物 味噌汁	御飯 豚肉とかぼちゃの甘辛煮 白菜のナムル 味噌汁 りんご缶	御飯 豆腐ステーキ　ほたてあんかけ なすとピーマンの炒め物 小松菜とかまぼこのわさび和え 味噌汁
	和菓子　緋鯉	ばかうけ	白こしあん饅頭	かえでの実	ムースエクレア	プチシュー	しっとりまんじゅう
	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1354 kcal 蛋白質 61.8 g 脂質 25.3 g 炭水化物 206.3 g 食塩 7.8 g 水分 730.9 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1374 kcal 蛋白質 60.9 g 脂質 28.4 g 炭水化物 204.6 g 食塩 7.5 g 水分 684.6 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1345 kcal 蛋白質 57.4 g 脂質 37.5 g 炭水化物 183.1 g 食塩 7.6 g 水分 737.8 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1359 kcal 蛋白質 54.1 g 脂質 35.8 g 炭水化物 180.8 g 食塩 8.4 g 水分 632.9 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1358 kcal 蛋白質 60.9 g 脂質 36.0 g 炭水化物 178.1 g 食塩 6.4 g 水分 623.5 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1365 kcal 蛋白質 53.5 g 脂質 25.5 g 炭水化物 214.9 g 食塩 7.5 g 水分 774.6 g	ｴﾈﾙｷﾞｰ 1402 kcal 蛋白質 55.5 g 脂質 38.5 g 炭水化物 194.4 g 食塩 7.6 g 水分 845.5 g