



週間予定献立表



常食Ⅱ A

	朝			昼			夕		
6月9日(月)	味噌汁 カニあんかけ 辛子和 佃煮 牛乳	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	687 25.1 23 2.8 101.8 487.9 351	肉のマヨネ焼 リヨネーズポテト 華風和 ゼリー	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	635 29.8 19 2.2 91.9 386.5 44	豆腐の重ね焼 添)ボイル野菜 スパゲティサラダ 磯辺和 清汁	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	681 34.4 20.2 3 94.9 394.5 208
6月10日(火)	パン ジャム キッシュ風 和風サラダ 牛乳	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	685 36.6 34.2 2.5 65.2 407 398	おろし煮 冷奴 パンプキンマッシュ 味噌汁	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	614 30.4 12.6 2.6 99.1 415.4 139	トンテキ 添)ボイル野菜 野菜ソテー ドレッシングサラダ ゼリー	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	662 22.7 21.9 2.2 96.1 377.9 62
6月11日(水)	味噌汁 シューマイ 大根のサラダ	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	717 21.7 27.5 2.6 97.3 298.8 86	梅おろしうどん 炊き合せ 水無月風味茶デザート ジョア	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	617 35.8 9.8 4.4 103.8 664.7 385	魚のみそ漬焼 添)塩茹 華風炒め 醤油フレンチ	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	566 31.6 13.4 1.8 82.6 324 110
6月12日(木)	パン ジャム トマト煮 ドレッシングサラダ 牛乳	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	595 21.1 27.8 2.6 66.2 358 290	親子焼 食煮 お浸し さつま汁	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	704 38.7 19.8 3.8 96.1 376.6 153	魚の照焼 添)ソテー 南瓜のサラダ ナムル フルーツ	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	702 29.7 23.8 2.2 97.4 344.7 49
6月13日(金)	味噌汁 卵とし 正油和 牛乳	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	690 31.2 23.9 2.5 92 460.8 323	魚の焼き浸し 田楽 梅肉和 フルーツ	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	626 28.9 11.3 1.7 102.5 362 185	キーマカレー ドレッシングサラダ 正油和 即席漬	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	534 28.2 8.2 2.8 91.3 414.7 106
6月14日(土)	パン ジャム 魚のソテー 添)グラッセ 緑黄色サラダ 牛乳	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	507 30.1 18.2 2.2 63.5 371.8 295	肉の照焼 添)ボイル野菜 華風豆腐 ドレッシング和 味噌汁	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	543 30 11.5 3.1 83.8 355.7 145	豆腐のあんかけ マセドアンサラダ 生巻和 フルーチェ風	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	823 29.4 32.2 2.3 110 461.7 229
6月15日(日)	味噌汁 野菜炒め 納豆 牛乳	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	636 29.7 18.6 2 93.1 463.8 356	干草焼 添)塩茹 五目豆 おかか和 杏仁豆腐	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	656 26.8 17.6 2.7 100.5 387.8 169	魚の薬味焼 添)浸し ビーフンソテー 甘酢浸し 味噌汁	エネルギー 蛋白質 脂質 食塩相当量 炭水化物 水分 カルシウム	568 32.2 10.6 2.6 87.3 353.7 119

※食種により内容は異なります。ご了承ください。