



	<b>ルローレ</b>			
月	火	水	木	金
1	2	3	4	5
・ごはん ・ぎゅうにゅう	・ごはん	・ごはん ・ぎゅうにゅう	・ごはん	・ごはん
・ポークしゅうまい	・ぎゅうにゅう	<ul><li>手作りふりかけ</li></ul>	・ぎゅうにゅう	・ぎゅうにゅう
・そうめんかぼちゃのサラダ	・ホキのたつたあげ	・アーモンドあえ	・いわしのなんばんづけ	<ul><li>煮こみハンバーグ</li></ul>
<ul><li>なまあげと大根の</li></ul>	・くきわかめのきんぴら	<ul><li>すきやき汁</li></ul>	<ul><li>大豆とさつまいものサラダ</li></ul>	・コールスローサラダ
オイスターソース煮	<ul><li>かぼちゃのみそ汁</li></ul>	・かたぬきレアチーズケーキ	<ul><li>大根のみそ汁</li></ul>	<ul><li>冬野菜のポトフ</li></ul>
640kcal/22.8g/1.6g	658kcal/27.5g/2.2g	679kcal/27.1g/1.8g	688kcal/26.5g/1.8g	662kcal/23.0g/2.0g
牛乳 豚肉 生揚げ	牛乳 ホキ 豚肉 茎わかめ さつま揚げ 生揚げ みそ	牛乳 ひじき かつお節 豚肉 牛肉 豆腐 チーズ	牛乳 いわし 大豆 ヨーグルト 豆腐 みそ	牛乳 豚肉 牛肉 鶏肉 ウインナー
米 小麦粉 パン粉 ごま油 ごま	米 片栗粉 小麦粉 油	米 砂糖 ごま アーモンド	米 片栗粉 小麦粉 油 砂糖	米 パン粉 麦 米粉 油
油 砂糖 ************************************	こんにゃく 砂糖 ごま	しらたき 油 きくらげ もやし こまつな	さつまいも オリーブ油 ねぎ にんにく しょうが	砂糖 じゃがいも たまねぎ トマト キャベツ こまつな
にんじん きゅうり 大根 チンゲン菜 きくらげ にんにく しょうが	しょうが にんじん ごぼう かぼちゃ たまねぎ えのきたけ	にんじん 白菜 えのきたけ 春菊 ねぎ	キャベツ きゅうり 大根 にんじん しめじ	にんじん コーン 大根 エリンギ ブロッコリー
8	9	10 へるっ塩メニュー	11	12
・ごはん ・ぎゅうにゅう	・ごはん	・ごはん	・ごはん	・ポークカレーライス
・たらのちゅうかいため	・ぎゅうにゅう	・ぎゅうにゅう	・ぎゅうにゅう	・ぎゅうにゅう
・かいそうサラダ	・ガーリックチキン	<ul><li>ごまごまみそ大豆</li></ul>	・さばのかんずりやき	・きのこのバターソテー
・はるさめスープ	・かぶのカラフルサラダ		・白菜のふうみづけ	・フルーツヨーグルト
<ul><li>フルーツあんにん風プリン</li></ul>	<ul><li>白菜のクリームスープ</li></ul>	<ul><li>あぶらふ肉じゃが</li></ul>	<ul><li>もずくのみそ汁</li></ul>	
675kcal/22.5g2.1g	663kcal/26.3g/1.8g	683kcal/25.9g/1.8g	644kcal/24.4g/2.1g	707kcal/25.4g/1.9g
牛乳 たら わかめ 昆布 ふのり 茎わかめ 豚肉 かまぼこ	牛乳 鶏肉 ベーコン チーズ	牛乳 大豆 みそ ツナ かつお節 豚肉 麩	牛乳 さば もずく 豆腐 みそ	牛乳 豚肉 鶏肉 ヨーグルト
米 片栗粉 油 砂糖 ごま 春雨 ごま油 プリン	米 砂糖 アーモンド 油 ホワイトルウ	米 片栗粉 油 砂糖 ごま じゃがいも しらたき	米 ごま じゃがいも	米 麦 じゃがいも 油 カレールウ バター
たまねぎ パブリカ しめじ さやいんげん	にんにく かぶ 赤かぶ キャベツ	こまつな キャベツ にんじん	白菜 大根 きゅうり にんじん	たまねぎ にんじん にんにく しょうが しめじ えのきたけ エリンギ パブリカ コーン
キャベツ にんじん コーン もやし たけのこ しいたけ チンゲン菜 ねぎ	こまつな コーン 白菜 たまねぎ にんじん		しょうが えのきたけ ねぎ	こまつな みかん パイン もも 洋梨
● 一				
15	16 とおかまちメニュー		18 いい歯の日	19
・ソフトめん	・コシヒカリごはん	・コシヒカリごはん	・コシヒカリごはん	・コシヒカリごはん・ぎゅうにゅう
・ミートソース	<ul><li>・味付けのり・ぎゅうにゅう</li></ul>	・ぎゅうにゅう	・ぎゅうにゅう	<ul><li>さんまのうめ煮</li></ul>
・ぎゅうにゅう	・ネージュコロッケ	<ul><li>赤魚のいそマヨやき</li></ul>	70,1000	・ごぼうサラダ
・ブロッコリーのサラダ	・きもののまち いろどりあえ	<ul><li>きりぼし大根のいため煮</li></ul>	<ul><li>じゃこ入りおひたし</li></ul>	<ul><li>かきたまみそ汁</li></ul>
・みかん	<ul><li>おいわいすまし汁</li></ul>	<ul><li>キャベツのみそ汁</li></ul>	<ul><li>さけかす汁</li></ul>	・かんそうプルーン
720kcal/28.4g/1.9g	•		687kcal/30.9g/2.2g	657kcal/23.8g/2.0g
牛乳 豚肉 牛肉 大豆	牛乳 のり 豚肉 ひじき 卵 鶏肉 油揚げ なると	牛乳 赤魚 青のり さつま揚げ 生揚げ みそ	牛乳 豚肉 ちりめんじゃこ 豆腐 ちくわ みそ	牛乳 さんま 卵 豆腐 みそ
ソフトめん 油 ハヤシルウ オリーブ油	米 じゃがいも パン粉 小麦粉 米粉 油 砂糖 ごま 白玉団子	米 ノンエッグマヨネーズ こんにゃく 油 砂糖 じゃがいも	米 パン粉 小麦粉 油 砂糖 じゃがいも こんにゃく 酒かす	米 砂糖 片栗粉 ノンエッグマヨネーズ じゃがいも
たまねぎ にんじん トマト	たまねぎ こまつな キャベツ	切り干し大根 ごぼう にんじん	キャベツ もやし こまつな	梅 キャベツ ごぼう にんじん
マッシュルーム ブロッコリー キャベツ コーン みかん	レッドキャベツ にんじん 大根 えのきたけ みすな ねぎ	しいたけ さやいんげん キャベツ こまつな ねぎ	にんじん 大根 しいたけ ねぎ	きゅうり コーン こまつな ねぎ プルーン
22 冬至献立	23	24 クリスマス献立	~献立表の見方~	たべものなぞなぞ
・ごはん ・ぎゅうにゅう	・ごはん	・バターライス	日付	とし 年を越すときに
・さけのゆずみそやき	・ぎゅうにゅう	ポークシチューかけ		ちか
・冬至(とうじ)の七草サラダ	・あつあげのごまだれかけ	・ぎゅうにゅう	献立名	近くにいてくれる
・うどん汁	<ul><li>大根サラダ</li></ul>	・チーズサラダ	HIV 17 -	た合べ士のた。たり
・うどん汁 ・ゆずゼリー	・大根サラダ ・さといもとなめこのみそ汁	・ツリースイートポテト		たれて でんしょ たい たんしょ たい こう しゅう しゅう しゅう しゅう しゅう しゅう しゅう しゅう しゅう しゅ
・うどん汁 ・ゆずゼリー 700kcal/28.7g/2.0g	<ul><li>大根サラダ</li><li>さといもとなめこのみそ汁</li><li>667kcal/25.2g/2.1g</li></ul>		エネルギー/たんぱく質/塩分	た 食べものな~に?
・うどん汁 ・ゆずゼリー	<ul> <li>大根サラダ</li> <li>さといもとなめこのみそ汁</li> <li>667kcal/25.2g/2.1g</li> <li>牛乳 生揚げ ツナ 豚肉 豆腐みそ</li> </ul>	・ツリースイートポテト		たさのな~に?
<ul> <li>うどん汁</li> <li>ゆずゼリー</li> <li>700kcal/28.7g/2.0g</li> <li>牛乳 さけ みそ 寒天 豚肉油揚げ</li> <li>米 ノンエッグマヨネーズ</li> </ul>	<ul> <li>大根サラダ</li> <li>さといもとなめこのみそ汁</li> <li>667kcal/25.2g/2.1g</li> <li>牛乳 生場げ ッナ 豚肉 豆腐みそ</li> <li>米 片栗粉 小麦粉 油 砂糖</li> </ul>	・ツリースイートポテト 671kcal/22.5g/2.0g	エネルギー/たんぱく質/塩分	H-H-
<ul> <li>うどん汁</li> <li>ゆずゼリー</li> <li>700kcal/28.7g/2.0g</li> <li>牛乳 さけ みそ 寒天 豚肉油揚げ</li> <li>米 ノンエッグマヨネーズこんにゃく うどん ゼリー</li> <li>ゆず かぼちゃ れんこん</li> </ul>	<ul> <li>大根サラダ</li> <li>さといもとなめこのみそ汁</li> <li>667kcal/25.2g/2.1g</li> <li>牛乳 生揚げ ツナ 豚肉 豆腐みそ</li> <li>米 片栗粉 小麦粉 油 砂糖ごま さといも</li> </ul>	ツリースイートポテト 671kcal/22.5g/2.0g     牛乳 豚肉 チーズ      * バター 油 ピーフシチュールウ オリーブ油 さつまいも 砂糖 アーモンド たまねぎ にんじん マッシュルーム	エネルギー/たんぱく質/塩分 赤: 体の血や肉になる 黄: 熱や力のもとになる	
<ul> <li>うどん汁</li> <li>ゆずゼリー</li> <li>700kcal/28.7g/2.0g</li> <li>牛乳 さけ みそ 寒天 豚肉油揚げ</li> <li>米 ノンエッグマヨネーズ こんにゃく うどん ゼリー</li> </ul>	<ul> <li>大根サラダ</li> <li>さといもとなめこのみそ汁</li> <li>667kcal/25.2g/2.1g</li> <li>牛乳 生場げ ッナ 豚肉 豆腐みそ</li> <li>米 片栗粉 小麦粉 油 砂糖</li> </ul>	<ul> <li>ツリースイートポテト 671kcal/22.5g/2.0g</li> <li>牛乳 豚肉 チーズ</li> <li>* パター 油 ピーフシチュールウ オリーブ油 さつまいも 砂糖 アーモンド</li> </ul>	エネルギー/たんぱく質/塩分赤:体の血や肉になる	H-H-

\*食材の都合や感染性胃腸炎の発生等によって献立を変更することがあります。

\*1か月平均栄養価(小) エネルギー: 673kcal たんぱく質: 25.5g 脂質: 21.3g 炭水化物: 92.3g 塩分: 2.0g (中) エネルギー: 829kcal たんぱく質: 30.2g 脂質: 24.4g 炭水化物: 118.4g 塩分: 2.4g







