

献立一覧表

2021年 4月

[ダイサービス]

			1(木)	2(金)	3(土)
昼食			米飯 ミートボールのトマト煮 和風もやしのサラダ えびのスープ フルーツ(りんご缶)	米飯 揚げ魚(ホキ)の鳴門煮 焼き豆腐とじゃが芋の煮付け ブロッコリーごまマヨネーズ 味噌汁(なす)	みそラーメン(コーン) 金平ごぼう 大根のナムル フルーツ(オレンジ)
昼間食			和風パイ	ミニどら焼き(イチゴ)	ミニどら焼き(イチゴ)
成分値			＜一日合計＞ エネルギー : 625 kcal 蛋白質 : 26.7 g 塩分 : 2.6 g	＜一日合計＞ エネルギー : 704 kcal 蛋白質 : 26.2 g 塩分 : 3.2 g	＜一日合計＞ エネルギー : 754 kcal 蛋白質 : 28.3 g 塩分 : 3.5 g
5(月)	6(火)	7(水)	8(木)	9(金)	10(土)
桜寿司 天ぷら(エビ・ナホナ・サクラエビ・シタ) 天つゆ 煮しめ(筍・かぶ・人参) 春菊とうどの辛子酢味噌 茶わん蒸し フルーツ(イチゴ) 清汁(花魁)	米飯 豚肉のねぎ味噌焼き (付)三色ピーマンのソテー 切昆布炒煮 お浸し(青菜) 清まし汁(麩)	米飯 ムニエル(さけ) (付)キャベツ・パセリ・レモン 梅肉ドレッシング(レタス・キュウリ) フルーツ(洋なし缶) クリームシチュー(鶏肉)	けんちんうどん 野菜炒め いんげんの胡麻和え フルーツ(バナナ)	春の親子丼 白いんげん煮豆 ブロッコリーとかのサラダ 味噌汁(大根)	米飯 幽庵焼き(鯖) (付)ピーマンのソテー 切干大根と高野豆腐の煮つけ ほうれん草辛子とえ 豚汁
バームクーヘン(チョコ)	バームクーヘン(チョコ)	桜餅風デザート	桜餅風デザート	クリームコンフェ	クリームコンフェ
＜一日合計＞ エネルギー : 703 kcal 蛋白質 : 33.0 g 塩分 : 4.1 g	＜一日合計＞ エネルギー : 647 kcal 蛋白質 : 20.4 g 塩分 : 2.4 g	＜一日合計＞ エネルギー : 707 kcal 蛋白質 : 26.3 g 塩分 : 1.9 g	＜一日合計＞ エネルギー : 743 kcal 蛋白質 : 26.4 g 塩分 : 3.4 g	＜一日合計＞ エネルギー : 735 kcal 蛋白質 : 33.3 g 塩分 : 3.8 g	＜一日合計＞ エネルギー : 693 kcal 蛋白質 : 28.7 g 塩分 : 2.9 g
12(月)	13(火)	14(水)	15(木)	16(金)	17(土)
米飯 鯛の蒲焼き (付)大根おろし 里芋とトマト煮(ベーコン) 蓮根の梅肉和え 味噌汁(絹さや)	タンメン 餃子(3ヶ) ミョウガ風味の和え物 フルーツ(パイナップル)	米飯 回鍋肉 竹の子となすの揚げ煮 酢の物(くらげ) ワンタンスープ	筍と山菜のおこわ 鶏肉のおろし醤油焼き (付)ブロッコリー・トマト 金時豆煮 菜の花のわさびマヨネーズ和え 味噌汁(キャベツ)	米飯 ポークチャップ (付)いんげん・人参 グリーンサラダ フルーツ(巨峰缶) ビーフシチュー	春野菜入り麻婆丼 もずくの酢の物 フルーツ杏仁 味噌汁(小松菜)
クレープ	クレープ	カステラ	カステラ	プリン	プリン
＜一日合計＞ エネルギー : 587 kcal 蛋白質 : 23.0 g 塩分 : 3.0 g	＜一日合計＞ エネルギー : 684 kcal 蛋白質 : 28.2 g 塩分 : 3.6 g	＜一日合計＞ エネルギー : 783 kcal 蛋白質 : 20.5 g 塩分 : 2.3 g	＜一日合計＞ エネルギー : 708 kcal 蛋白質 : 26.0 g 塩分 : 3.2 g	＜一日合計＞ エネルギー : 748 kcal 蛋白質 : 29.5 g 塩分 : 2.4 g	＜一日合計＞ エネルギー : 621 kcal 蛋白質 : 25.8 g 塩分 : 1.8 g
19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	23(金)	24(土)
カレーうどん 千草焼き2 (付)大根おろし 春キャベツの浅漬け フルーツ(オレンジ)	米飯 タラコサラダコロッケ (付)キャベツ・パセリ キューカンパサダ グリーンピースのポタージュ フルーツ(黄桃缶)	＜今日の郷土料理: 岐阜＞ れんこんの蒲焼丼 鶏ちゃん焼き 赤かぶ漬 とろろ汁	米飯 ホキのホイル焼き フキと大根煮(焼豆腐) チキンオーロラサラダ 味噌汁(麩)	かき揚げそば 肉団子と野菜の煮物 エビとわけぎのめた フルーツ(リンゴ)	米飯 鶏肉のレモン焼き (付)レタス・トマト かつらわりのかに風味あんかけ ずいきの甘酢和え たまご汁
リンゴケーキ	リンゴケーキ	マロンパバロア	栗蒸し羊羹	ミニ今川焼	ミニ今川焼
＜一日合計＞ エネルギー : 726 kcal 蛋白質 : 24.8 g 塩分 : 3.7 g	＜一日合計＞ エネルギー : 798 kcal 蛋白質 : 20.7 g 塩分 : 2.3 g	＜一日合計＞ エネルギー : 734 kcal 蛋白質 : 25.8 g 塩分 : 3.7 g	＜一日合計＞ エネルギー : 632 kcal 蛋白質 : 27.6 g 塩分 : 3.3 g	＜一日合計＞ エネルギー : 769 kcal 蛋白質 : 34.6 g 塩分 : 3.2 g	＜一日合計＞ エネルギー : 630 kcal 蛋白質 : 23.3 g 塩分 : 3.0 g
26(月)	27(火)	28(水)	29(木)	30(金)	
パン ポークピカタ (付)アスパラ・人参 スパゲティサラダ トマトスープ フルーツ(オレンジ)	ひじき御飯 すずきの香味ソース焼き (付)粉ふき・グラッセ 揚げ豆腐2 キャベツと蒲鉾の味噌マヨネーズ和 味噌汁(あおさ)	茶そば 肉じゃが 春菊のたらこ和え フルーツ(オレンジ)	米飯 豚肉しょうが焼き (付)キャベツ・トマト チンゲンサイの帆立あん ピーナツ和え(キュウリ) みそ汁(豆腐)	米飯 いわしの梅干し煮 じゃがいものベーコン炒め ひじきの生姜風味 若竹汁	
ドーナッツ	ドーナッツ	ミニたいやき	ミニたいやき	大学芋	
＜一日合計＞ エネルギー : 798 kcal 蛋白質 : 29.5 g 塩分 : 3.1 g	＜一日合計＞ エネルギー : 773 kcal 蛋白質 : 32.8 g 塩分 : 4.0 g	＜一日合計＞ エネルギー : 695 kcal 蛋白質 : 34.0 g 塩分 : 3.9 g	＜一日合計＞ エネルギー : 656 kcal 蛋白質 : 28.4 g 塩分 : 3.2 g	＜一日合計＞ エネルギー : 589 kcal 蛋白質 : 21.0 g 塩分 : 3.5 g	

*都合により献立を変更することがあります。