** 11月 献立表 光が丘デイサービスセンター **



Ħ	١),/	水	木	金	+
/ J	1	2	3	4	5
	ご飯	ゆかりご飯	ご飯	ご飯	ご飯
	コーンスープ	すまし汁	味噌汁	中華風かき玉スープ	味噌汁
*	鶏肉のトマト煮	コロッケ	ほっけの塩焼き	チンジャオロース	カレイの煮付け
	マカロニヘ゛シ゛タフ゛ルソテー	れんこんの味噌炒め	厚揚げの煮物	蒸しシューマイ	切干大根の煮物
7	海藻サラダ	ブロッコリーのツナ和え	青菜の胡麻和え	中華サラダ	春菊のピーナッツ和え
*	フルーツ Iネルギ- 460kcal	フルーツ エネルギ- 525kcal	フルーツ Iネルギ- 447kcal	フルーツ Iネルギ- 570kcal	フルーツ Iネルギ- 421kcal
	蛋白質 20.1 g	蛋白質 14.3g	蛋白質 24.2g	蛋白質 19.0g	蛋白質 22.6g
	脂質 9.4 g	脂質 10.6 g	脂質 9.2 g	脂質 20.5 g	脂質 5.6 g
	<u>塩分</u> 2.3 g	塩分 3.0 g	塩分 2.5 g	塩分 2.0 g	塩分 3.0 g
	チョコバウム 97kcal	ミルク風くずもち 103kcal	炭酸まんじゅう 63kcal	蒸しパン 103kcal	ゼリー 63kcal
7	8 8	9	10 世界の料理	11 100KCa1	12 OORCAI
ごはん	かき揚丼	ご飯	ご飯	ご飯	ポークカレー
味噌汁	味噌汁	味噌汁	コンソメスープ	味噌汁	コンソメスープ
赤魚の煮付け	里芋のそぼろあん	赤魚のみぞれ煮	ミラノ風カツレツ	鱈のもみじ焼き	野菜サラダ
揚げ出し豆腐	ほうれん草の白和え	蒸し南瓜	スパゲティソテー	さつま芋の甘煮	漬物
チンゲン菜の和え物	フルーツ	春菊のポン酢和え	野菜サラダ	小松菜の磯辺和え	フルーツヨーグルト
フルーツ	エカルキ゛ ニュ ヘ・・・	フルーツ	フルーツ	漬物 45011	エカルキ゛ ニュー・
I补片 - 441kcal 蛋白質 20.3g	I礼f - 512kcal 蛋白質 18.8g	Iネルギ- 442kcal 蛋白質 20.8g	I礼f - 585kcal 蛋白質 20.0g	I补片 - 459kcal 蛋白質 19.7g	I礼片 - 547kcal 蛋白質 14.6g
宝白貝 20.3g 脂質 10.3g	宝田貝 10.0g 脂質 8.9g	宝白貝 20.0g 脂質 6.3g	当日東 20.0g 脂質 21.7g	19.7g 脂質 8.4g	当日東 14.0g 脂質 17.4g
塩分 2.3 g	塩分 2.7 g	塩分 2.4 g	塩分 1.6g	塩分 2.7 g	塩分 3.5 g
水ようかん	フルーチェ	味噌饅頭	黒糖ケーキ	ケーキ	クリームパン
73kcal	48kcal	61kcal	66kcal	129kcal	102kcal
T で 飯	15 ご飯	T6 ご飯	けんちんうどん	18 ご飯	T ご飯
味噌汁	味噌汁	味噌汁	茄子の味噌炒め	コンソメスープ	味噌汁
豚肉の香味だれかけ	アジの焼き南蛮漬け	和風ハンバーグ	キャベツのゆかり和え	豚肉のケチャップ煮	鰆の柚香焼き
いわしつみれの旨煮	蓮根のおかか煮	根菜の煮物	フルーツ	ジャーマンポテト	さつま揚げの炒め物
白菜の生姜和え	大根の塩昆布和え	マカロニサラダ		フレンチサラダ	青菜の胡麻和え
フルーツ	フルーツ	フルーツ		フルーツ	煮豆
I补片 - 585kcal 蛋白質 22.5g	I补f - 446kcal 蛋白質 21.3g	I礼片 - 497kcal 蛋白質 13.4 g	I礼片 - 433kcal 蛋白質 10.4g	Iネルギ- 523kcal 蛋白質 17.1 g	I礼片 - 517kcal 蛋白質 25.6g
蛋白質 22.5g 脂質 20.3g	・ 虫ロ貝 21.3g ・ 脂質 7.0g	蛋白質 13.4g 脂質 12.9g	蛋白質 10.4 g 脂質 8.8 g	当日東 17.18 16.0g	宝白貝 25.0g 脂質 15.6g
塩分 2.8 g	塩分 3.0 g	塩分 2.9 g	塩分 30g	塩分 2.0 g	塩分 3.0 g
カステラ	おやつセレクト	喫茶ケーキ	コーヒーゼリー	ようかんロール	黒糖まんじゅう
86kcal	79kcal	110kcal	71kcal	86kcal	90kcal
21 ご飯	22 リクエストメニュー ご飯	<u>23</u> ご飯	<u>24</u> ご飯	25 ご飯	26 ご飯
味噌汁	こ _級 クリームシチュー	味噌汁	中華スープ	味噌汁	味噌汁
鱈の野菜あんかけ	豆苗と卵の炒め物	カレイの照焼き	- トボールの甘酢あんかけ	ホキのマヨネーズ焼き	鶏肉の塩麹焼
車麩の煮物	カリフラワーサラダ	蓮根の落とし揚げ	ニラともやしの炒め物	がんもの煮物	大学芋
ほうれん草のなめたけ和え	フルーツ	胡瓜の酢の物	青梗菜の錦和え	白菜の柚子醤油和え	きのこのおろし和え
フルーツ	T 211 4	煮豆	フルーツ	フルーツ	漬物 400 1
Iネルギ- 432kcal 蛋白質 22.7g	I礼f - 602kcal 蛋白質 22.4g	Iネルギ- 473kcal 蛋白質 23.0g	I礼f - 449kcal 蛋白質 14.3g	Iネルギ- 464kcal 蛋白質 20.0g	I礼片 - 469kcal 蛋白質 21.4g
宝白貝 22.7g 脂質 3.9g	宝白貝 22.48 脂質 18.7g	宝白貝 23.0g 脂質 9.3g	宝白貝 14.3g 脂質 10.7g	指質 12.5g	1 宝田貝 ∠1.48 脂質 9.8g
塩分 2.7 g	塩分 2.9 g	塩分 3.2 g	塩分 2.3 g	塩分 2.7 g	塩分 2.9g
ヨーグルトケーキ	もみじ饅頭	どら焼き	紅茶ケーキ	ゼリー	喫茶ケーキ
70kcal	100kcal 29	64kcal	62kcal	62kcal	110kcal
28 ご飯	<u>29</u> ご飯	30 ご飯			
わかめスープ	味噌汁	コンソメスープ			
麻婆豆腐	鱈のきのこ焼き	タンドリーチキン			
ビーフンソテー	野菜煮豆	キャベツとツナのソテー			
もやしの和え物	小松菜の辛子和え	温野菜サラダ胡麻風味		VE	
フルーツ	佃煮	フルーツ		L. T	
I补片 - 570kcal	I补 - 423kcal	I补广 - 460kcal		1	No.
蛋白質 22.8g 脂質 20.0g	蛋白質 22.9g 脂質 6.0g	蛋白質 22.1 g 脂質 12.6 g			
塩分 20.0g	追員 0.0g 塩分 3.7g	加貝 12.0g 塩分 1.5g		7	
杏仁豆腐	あんぱん	おやつセレクト		P	7
86kcal	103kcal	84kcal	ľ		