

## < 普通食献立表 >

\*下記の栄養価に、御飯160g (エネルギー269㎏・たんぱく質4.0g) が含まれています。

※塩分:3g以内

	12/25 (月)	12/26 (火)	12/27 (水)	12/28 (木)	12/29(金)	12/30(土)	12/31(日)
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
昼	   タント゛リーチキン 	マスの味噌煮	豚肉の照味噌炒め	サバ生姜ソテー	   焼鳥 	マスの照り焼き	おろしハンバーケ゛
食	   白菜の中華炒め 	   昆布サラダ 		若布サラダ	   ふろふき大根 	   高野とたこザンギの煮物 	   時雨煮 
	   干し大根煮 	ビーフン	絹厚揚げ絹さや煮	干し椎茸春雨炒め	   竹輪のチリ風 	   ポテトサラダ 	   スパ° ケ゛テ ィ サラダ
	   オクラのわさび和え 	   スクランフ゛ルエック゛チリソースかけ 	炊き合わせ	青菜の胡麻和え	   ブロッコリーとコーン煮浸し 	玉葱マリネ	   キャベツとさつま揚げの酢の物  
	エネルギー 475kcal	エネルギー 482kcal	エネルギー 515kcal	エネルギー 477kcal	エネルギー 518kcal	エネルギー 482kcal	エネルギー 544kcal
	たんぱく質 20g	たんぱく質 16g	たんぱく質 19g	たんぱく質 14g	たんぱく質 22g	たんぱく質 13g	たんぱく質 27g
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
タ	アジの磯部揚げ	ポテサラ風コロッケ	ホッケの照り焼き	鶏甘酢から揚げ	カレイの錦揚げ	照焼ミートボール	天婦羅
食	煮込みハンバーグ	さつま芋ぜんまい煮	青菜シーフードソテー	パプりかとひじきの炒り煮	キャベツと蒸し鶏のナムル	野菜の和風炒め	カリフラワーと桜エビの酢の物
	プ° チシュークリーム	   玉子焼き	南瓜の高野そぼろあんかけ	干し大根和え物		青菜のぬた	蕎麦
	酢の物(キャベツ、揚げ)	人参の香味炒め	大根のカルボナーラ風	マカロニサラタ゛	玉葱の卵とじ	大豆ひじき煮	白菜の中華煮
	エネルギー 517kcal	エネルギー 510kcal	エネルギー 473kcal	エネルギー 509kcal	エネルギー 467kcal	エネルギー 506kcal	エネルギー 448kcal
	たんぱく質 19g	たんぱく質 9g	たんぱく質 14g	たんぱく質 17g	たんぱく質 14g	たんぱく質 23g	たんぱく質 11g

※食材により、やむをえず献立を変更することがありますので、ご了承ください。

昼食は当日14時、夕食は当日19時までにお召し上がりください。





## < たんぱく塩分調整食献立表 >

\*下記の栄養価に、御飯180g (エネルギー302㎏・たんぱく質4.5g) が含まれています。

※塩分:2g以内

	12/25 (月)	12/26 (火)	12/27 (水)	12/28 (木)	12/29(金)	12/30(土)	12/31(日)
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
昼	チキンカツ	マスの味噌煮	豚肉の照味噌炒め	サバ生姜ソテー	焼鳥	マスの照り焼き	ハンバーグ
食	付)南瓜の素揚げ	付)竹輪天	スパゲティサラダ	付)おくら素揚げ	付)かき揚げ	付)かき揚げ	付)ヤングコーン天ぷら
	白菜の中華炒め	ビーフン	絹厚揚げ絹さや煮	干し椎茸春雨炒め	バンサンスー	ポテトサラダ	時雨煮
	春雨サラダ	スクランフ゛ルエック゛チリソースかけ	フルーツ缶	青菜の胡麻和え	ふろふき大根	玉葱マリネ	スパゲティサラダ
				エネルギー補給ゼリー80		フルーツ缶	
	エネルギー 590kcal	エネルギー 530kcal	エネルギー 548kcal	エネルギー 559kcal	エネルギー 602kcal	エネルギー 555kcal	エネルギー 545kcal
	たんぱく質 16g	たんぱく質 18g	たんぱく質 18g	たんぱく質 14g	たんぱく質 22g	たんぱく質 13g	たんぱく質 17g
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
タ	アジの磯部揚げ	ポテサラ風コロッケ	ホッケの照り焼き	鶏甘酢から揚げ	かれの錦揚げ	照焼ミートボール	天婦羅
食	付)酢の物(キャベツ、揚げ)	付)玉子焼き	南瓜の高野そぼろあんかけ	麻婆豆腐	付)蓮根素揚げ	野菜の和風炒め	蕎麦
	蒟蒻の中華風旨煮	さつま芋ぜんまい煮	大根のカルボナーラ風	マカロニサラタ゛	キャベツと蒸し鶏のナムル	青菜のぬた	白菜の中華煮
	プ° チシュークリーム	人参の香味炒め	エネルギー補給ゼリー80	フルーツ缶	チンゲンサイ豚炒め	エネルギー補給ゼリー80	エネルギー補給ゼリー80
	エネルギー 526kcal	エネルギー 586kcal	エネルギー 568kcal	エネルギー 557kcal	エネルギー 514kcal	エネルギー 561kcal	エネルギー 572kcal
	たんぱく質 16g	たんぱく質 10g	たんぱく質 13g	たんぱく質 20g	たんぱく質 12g	たんぱく質 19g	たんぱく質 12g

※食材により、やむをえず献立を変更することがありますので、ご了承ください。

昼食は当日14時、夕食は当日19時までにお召し上がりください。





## < カロリー塩分調整食献立表 >

\*下記の栄養価に、御飯160g (エネルギー269㎏・たんぱく質4.0g) が含まれています。

※塩分:2g以内

	12/25 (月)	12/26 (火)	12/27 (水)	12/28 (木)	12/29(金)	12/30(土)	12/31(日)
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
昼							
	タント゛リーチキン	マスの味噌煮	豚肉の照味噌炒め	サバ生姜ソテー	焼鳥	マスの照り焼き	おろしハンバーケ゛
食	白菜の中華炒め	付)昆布サラダ	付)スパゲティサラダ	付)若布サラダ	バンサンスー	付)玉葱マリネ	時雨煮
	干し大根煮 	スクランフ゛ルエック゛チリソースかけ	絹厚揚げ絹さや煮	千草焼きあんかけ	ふろふき大根	高野とたこザンギの煮物	キャベツとさつま揚げの酢の物
		無と柚子の酢の物	炊き合わせ	青菜の胡麻和え		ポテトサラダ 	
		エカリギ 46711		エカルギ 40211	T->11-4" F1C11		T → 11 + 1 - 1 - 1
	エネルギー 467kcal	エネルギー 467kcal	エネルギー 515kcal	エネルギー 483kcal	エネルギー 516kcal	エネルギー 474kcal	エネルギー 502kcal
	たんぱく質 20g 御飯	たんぱく質 15g 御飯	たんぱく質 19g	たんぱく質 18g 御飯	たんぱく質 20g 御飯	たんぱく質 13g 御飯	たんぱく質 26g 御飯
タ	144以	144以	御飯	144以	144以	1445以	144以
	アジの磯部揚げ	┃ ポテサラ風コロッケ	ホッケの照り焼き	鶏甘酢から揚げ	┃ ┃ カレイの錦揚げ	   照焼ミートボール	   天婦羅
	プラップ 吸口の かん	ハープラグ生(コロップ	パググの気気が成合	大河 口日 Fル・ンコのい	//V <b>の</b> [t]型(/)	KKNC IN W	人文中亦在
食	┃   付)酢の物(キャベツ、揚げ)	さつま芋ぜんまい者	付)青菜シーフードソテー	   付)干し大根和え物	┃ ┃付)キャベツと蒸し鶏のナムル	付)大豆アバルき者	付)インゲン竹輪の味噌炒め
	13/41-518(11 - 713/80)	C 2 00 3 C 7 0 00 V 7,111	13/13/07/7/1//	13) 1 OX (IX III) CIM	13) 11 . 70,110,110,110	13)2(120000	13/17/ 7/13#max//(Ca/2007)
	   蒟蒻の中華風旨煮	人参の香味炒め	南瓜の高野そぼろあんかけ	l パプリカとマメビきの炒り煮	   チンゲンサイ豚炒め	野菜の和風炒め	蕎麦
	煮込みハンバーグ		大根のカルボナーラ風	マカロニサラタ゛	玉葱の卵とじ	青菜のぬた	白菜の中華煮
	エネルギー 523kcal	エネルギー 528kcal	エネルギー 473kcal	エネルギー 509kcal	エネルギー 475kcal	エネルギー 510kcal	エネルギー 482kcal
	たんぱく質 21g		たんぱく質 14g	たんぱく質 17g	たんぱく質 14g	たんぱく質 23g	たんぱく質 13g

※食材により、やむをえず献立を変更することがありますので、ご了承ください。

昼食は当日14時、夕食は当日19時までにお召し上がりください。

