[週間献立表]

春陽の里

2025年 3月15日 ~ 2025年 3月21日 1:常食

施設長 課長 栄養士 2025-02-18 印刷

		3月15日(土曜日)	3月16日(日曜日)	3月17日(月曜日)	3月18日(火曜日)	3月19日(水曜日)	3月20日(木曜日)	3月21日(金曜日)
		麦ごはん(ビタバァレー)	ホットフレーク(コーン)	麦ごはん(ビタバァレー)	パン(ロールパン)	麦ごはん(ビタバァレー)	麦ごはん(ビタバァレー)	麦ごはん(ビタバァレー)
		煮魚	ごぼうサラダ	とりそぼろ(醤油味)	スクランブルエッグ*	卵豆腐	温泉卵	納豆(挽き割り)
		ソテー ソー・もや	Pヨーグルト	含め煮(かぼちゃ)	ソテー ウイ・ほう	煮物(じゃが芋・人参)	がんもの含め煮	ソテー ウイ・ほう
		みそ汁(かぼちゃ・油あげ)	みかん缶	みそ汁 (豆腐・葱)	牛乳(まきばの空)	みそ汁(麩・ねぎ)	みそ汁(キャベツ・ねぎ)	みそ汁(じゃが芋・玉葱)
卓	基本							
	平							
		エネルキ゛- 488 kgal 蛋白質 18.8 g	エネルキ゛- 460 kgal 蛋白質 11.2 g	エネルキ゛- 448 kgal 蛋白質 15.2 g	エネルギー 491 kcal 蛋白質 17.0 g	エネルキ゛- 420 kgal 蛋白質 14.4 g	エネルギー 471 kgal 蛋白質 19.0 g	エネルキ*- 506 kcal 蛋白質 18.1 g
					脂質 24.7 g 食塩 2.1 g			
								食繊総 9.6 g
	_	_						パン (食パン 1・1/2
		お浸し(ほうれんそう)	おかか和え (ブロッコリー)	塩焼き(鯖)	肉団子の中華旨煮	香草野菜焼き(たら)	鶏のトマト煮	バジルオイル炒め(鶏)
						ほうれん草ヒジキのサラダ		
			牛乳(まきばの空)					牛乳(まきばの空)
屋	』基	- ·	7 75 (5 / 2 / 5 / 5 / 5 / 5 / 5 / 5 / 5 / 5 /			かんたんプリン(Ca)	, ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	ミニプリン
-	本					(04)		
					IANA* - 634 koal 蛋白質 23.9 g			
					脂質 23.8 g 食塩 3.0 g			
								角
H	+	ごはん(Caふりかけ)		ごはん (Caふりかけ)		米飯		Reference of the particular par
		バジルオイル焼き鶏	*	チキンハニーマスタードソース		^^^^ 鶏南蛮(タルタルソース)		温サラダ
		スパ(ナポリタン)				小松菜と豚肉の煮びたし		トマト
		スープ(コーン・モヤシ)					スープ(玉葱・ほう)	
1	基本	,, , (1) (1)				洋なし缶	プリン Fe入り	ビタミン入りレモンティー
	本					г г о ш		
		600 =	FE2	600 = 455 05 0	F00 = 7.55 00.5	740 = 745	612	LIVE EEG. THE OLD
					エネルドー 580 kcal 蛋白質 29.5 g			
					脂質 15.4 g 食塩 3.2 g			
_					食繊総 7.4 g			食繊総 9.2 g
5					エネルドー 1705 kcal 蛋白質 70.4 g			
	計							脂質 47.6 g 食塩 8.0 g
		食繊総 11.6 g	食繊総 25.6 g	食繊総 20.5 g	食繊総 17.1 g	食繊総 18.3 g	食繊総 14.3 g	食繊総 24.8 g