[週間献立表]

春陽の里

2025年 5月24日 ~ 2025年 5月30日 1 常食

施設長 課長 栄養士 2025-04-22 印刷

		5月24日(土曜日)	5月25日(日曜日)	5月26日(月曜日)	5月27日(火曜日)	5月28日(水曜日)	5月29日(木曜日)	5月30日(金曜日)
		麦ごはん(ビタバァレー)	コーンフレーク (みかん)	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)
		とりそぼろ(醤油味)	マカロニサラダ	まぐろ味付けフレーク	スクランブルエッグ*	温泉卵	納豆(挽き割り)	とろろ
		煮浸し(こまつな)	Pヨーグルト	含め煮(かぼちゃ)	温サラダ	煮物(生揚・人参)	ソテー ウイ・ほう	がんもの含め煮
		みそ汁(玉葱・生揚げ)		みそ汁(豆腐・葱)	牛乳(まきばの空)	みそ汁(豆腐・なめこ)	みそ汁(白菜・たまご)	みそ汁(かぼちゃ・油あげ)
卓	基本							
	4							
		TANは"- 407 kcal 蛋白質 16.1 g	T 本は - 503 kool 蛋白質 15.5 g	TAUF - 425 kgs 蛋白質 16.0 g	エネルキ - 425 kcal 蛋白質 15.5 g	T はま - 455 kcal 蛋白質 19.4 g	T は 498 kcal 蛋白質 18.7 g	TANA - 473 kgal 蛋白質 15.5 g
					脂質 15.1 g 食塩 1.7 g			
					食繊総 6.0 g			食繊総 4.8 g
			揚ナスおろしうどん			パン(食パン 1・1/2		
		お浸し(ほうれんそう)			チキンソテー(デミソース)			タラのレモンバターソース
		スープ(人参・モヤシ)			ピーマンとたまご炒め		ピーマンおかか炒め	たこウインナーサラダ
		かんたんプリン(Ca)	バナナヨーグルト(オリゴ)		中華スープ(チン・玉葱)			牛乳(まきばの空)
垕	』基				Caぷらすゼリー(コーヒー)		もも缶	
	本							
		Ttallat* - 523 keel 蛋白質 22.7 の	ràll±°- 597 kool 蛋白質 19 Δ σ	rtalit* - 589 kaal 蛋白質 24.4 g	エネルキ - 706 kcal 蛋白質 25.5 g		Tallat* - 654 keel 蛋白質 28.0 g	Tallat* - 570 keel 蛋白質 28.2 g
					脂質 31.3 g 食塩 2.7 g			
								食繊総 3.9 g
			米飯		焼きそば	米飯	米飯	スープカレー
		鶏南蛮	鶏のコーンマヨ焼き	豚のねぎポン酢	鶏レバー煮	とんかつ	豚となすの生姜焼き	コールスロー(キャベツ)
		厚揚げおかか和え	ブロッコリのかにあんかけ	じゃが芋のコンソメ煮	野菜スープ(玉葱・人参・トマト)	ごま酢和え(もや・人)	オクラと鶏あん	スープ(人参・白菜)
			スープ(人参・モヤシ)	中華スープ(卵・白菜)	みかん缶	スープ(ほう・コーン)	中華スープ(卵・ニラ)	いちご一笑プリン(Ca)
5	基本		ビタミン入りティー	プリン Fe入り		Caぷらすムース(カフェオレ)		
	4							
		TAMは、- 779 kgal 蛋白質 33.1 g	T はば - 619 kool 蛋白質 24.4 g	Tはば - 697 kgal 蛋白質 30.1 g	エネルキ - 613 kcal 蛋白質 29.6 g	TANA* - 727 kgg 蛋白質 26.4 g	TANA* - 569 keel 蛋白質 30.3 g	TANA* - 684 kgal 蛋白質 23.4 g
					脂質 16.5 g 食塩 5.1 g			
							食繊総 6.4 g	食繊総 12.4 g
÷					Iネルキ* - 1744 kcal 蛋白質 70.6 g			
					脂質 62.9 g 食塩 9.5 g			
	計							
	計	食繊総 10.9 g	食繊総 13.8 g	食繊総 19.4 g	食繊総 19.9 g	食繊総 12.4 g	食繊総 25.8 g	食繊総 21.1 g