2024年10月通常献立表 ※事業所によってはおやつの提供があります。 ※病状によっては通常と異なる献立の場合があります。



	01E	3(火)	02E](水)	03E	(木)	04E	(金)	05E	3(土)	06日(日)		07E	07日(月)	
	ご飯		ご飯		ご飯	ご飯			ご飯		ご飯				
	ちくわの炒り煮 さつま揚げの甘辛煮		宇煮	炒り豆腐		和風チキンオムレツ		肉詰めいなりの煮物		ウインナーソテー		がんもの含め煮			
			いんげんのごま	いんげんのごまドレッシング和え		付)ブロッコリー		オクラの生姜醤油和え		ほうれん草のごま和え		チンゲン菜のお浸し			
朝	ふりかけ(かつお) 香の物(しば漬け)		ふりかけ(のりたま)		キャベツとツナのサラダ		ふりかけ(しそ)		あみえび佃煮		ふりかけ(さけ)				
	みそ汁(チンゲン菜・うずまき麩) みそ汁(さつま芋・ワカメ)		芋・ワカメ)	みそ汁(畑菜・おつゆ麩)		たいみそ		みそ汁(さつま	芽·貝割)	みそ汁(もやし	・ねぎ)	みそ汁(玉葱・うずまき麩)			
	牛乳牛乳		牛乳		みそ汁(玉葱・カ	(禁に)	牛乳		牛乳	\wedge	牛乳				
			-				牛乳				57				
	ご飯		ご飯		ご飯		ご飯	ご飯		ご飯		M	ご飯		
	牛すき煮 白身魚のマスタード焼き		赤魚の西京焼き		マトウダイの照り焼き		鶏肉のタルタルソース焼き		ほっけの塩焼き		豚肉のオイスターソース炒め				
╗	温泉卵 付)ブロッコリー						付)スナップエンドウ		付)畑菜		かぼちゃサラダ				
	きゅうりのおろし酢和え 肉じゃが		肉じゃが				里芋の含め煮		冬瓜の土佐煮		切干大根の煮物		フルーツ(りんご)		
	きのこ汁				-		フルーツ(オレ)		青菜のピーナッ		フルーツ缶(黄	-	中華スープ(春雨	雨・ワカメ)	
	みそ汁(かぶ・かぶ葉)		いぶ葉)			みそ汁(白菜・油揚げ)		みそ汁(豆腐・ワカメ)		みそ汁(えのき・かぶ葉)					
	ご飯			ご飯		ご飯		ご飯		ご飯		ご飯			
	さばのみそ焼き 鶏肉のねぎ塩焼き		ið м					かれいの揚げ浸し		ビーフシチュー		メバルの山椒煮			
ンロ										付)チンゲン菜・花麩		いんげんとベーコンの炒め物			
			なすの煮浸し	•		つみれと冬瓜の煮物		ほうれん草ともやしのナムル				フルーツ(パイン)		れんこんきんぴら	
	フルーツ(パイ)	ン)	大根のゆず醤油		フルーツ缶(マ)		フルーツ缶(パ	イン)	フルーツ(キウ		ピクルス		小松菜の錦糸和		
	きゃらぶき	. = = = .	フルーツ缶(黄木		香の物(桜だい			.=	香の物(つぼ漬)				フルーツ缶(ミ)		
	エネルギー		エネルギー		エネルギー		エネルギー		エネルギー		エネルギー		エネルギー	1600kcal	
	蛋白質	75.7 g			蛋白質	67.3g		69.3 g		67.5 g		66.7g		62.1 g	
ľ	脂質	42.2 g		41.3g		36.7g		38.3 g		41 g		50.4 g	1	37.9g	
- 1	炭水化物		炭水化物		炭水化物	242.7 g			炭水化物		炭水化物		炭水化物	262.3 g	
食塩相当 7.6		7.6 g	食塩相当	6.8 g	食塩相当	6.2g	食塩相当	6.7g	食塩相当	7.4 g	食塩相当	8.5 g	食塩相当	7.1 g	



_		08E	3(火)	09E](水)	10E	(木)	11E	(金)	12E	3(土)	13E	3(日)	14E	(月)
		ご飯		ご飯		ご飯		ご飯		ご飯		ご飯		ご飯	
		和風スクランブルエッグ 納豆		大根のそぼろ煮		野菜つみれの煮物		オムレツ		ピーマンとべー	-コンのソテー	里芋とちくわの	含め煮		
				チンゲン菜とカニカマの和え物		白菜の磯和え		付)ブロッコリー		ほうれん草とツナの和え物		白菜のわさび和え			
j	朝	かつおおかか 甘酢漬け		ふりかけ(かつお)		たいみそ		マカロニサラダ		昆布豆		あみえび佃煮			
		みそ汁(大根・大根葉) みそ汁(かぶ・貝割)		みそ汁(しめじ・長葱)		みそ汁(もやし	ねぎ)	ふりかけ(さけ)		みそ汁(おつゆ麩・ワカメ)		みそ汁(しめじ・かぶ葉)			
		牛乳		牛乳	X	牛乳		牛乳		みそ汁(しろな・	玉葱)	牛乳		牛乳	
								牛乳							
		ご飯		かき揚げそば	~	ご飯		ご飯		炒飯		ご飯		ご飯	
		鶏肉のバター醤油焼き		鮭のチャンチャ		豚肉の香味ソー		えびと厚揚げの塩炒め		チーズインハン	ノバーグ	牛肉の薬味焼き			
		付)スナップエンドウ 鶏肉と里芋の煮物		1		l — ·		杏仁フルーツ		デミソース)		付)畑菜			
1		キャベツとハムのサラダ ほうれん草のなめたけ和え						中華スープ(チン	ゲン菜・かまぼこ	付)スナップエンドウ		なすの肉味噌かけ			
		フルーツ缶(マンゴー) フルーツ缶(ミックス)		ックス)	お吸物(畑菜・ご	うずまき麩)	小松菜としらす				カリフラワーち		フルーツ(パイ)		
		コンソメスープ(畑菜・コーン)					フルーツ缶(マ)				フルーツ缶(黄		お吸物(豆腐・貝	割)	
						i i		みそ汁(かぶ・か	がい (葉)			コンソメスープ(小松菜・人参)			
		ご飯		ご飯	_					ご飯		ご飯		ご飯	
		麻婆茄子 さばの塩麹焼き								鶏肉の生姜焼き		さわらのごま醤油焼き		チキンカツ	
	_	えび焼売 付)いんげん				,** =		付)アスパラ		付)いんげん		付)キャベツ			
		フルーツ(オレ)	ンシ)	ぜんまい煮		冬瓜とえびのコ				大根とさつま揚		豚肉とじゃが手		ソース)	
		中華風沢庵		白菜のゆかり利		フルーツ缶(白)		ほうれん草とち		畑菜のおかか利		フルーツ(りん)		冬瓜のくず煮	-> ()
				フルーツ(バナ <u>:</u> 	ナ)	香の物(赤しそ	の実演け)	フルーツ(キウ	1)	フルーツ(オレ)	ンシ)	もずく酢		フルーツ缶(みだ	
		エネルギー	1620()	エネルギー	1600(00)	エネルギー	1512(00)	エネルギー	1506()	エネルギー	15011.001	エネルギー	1627[400]	香の物(青しその	<u>り美演り)</u> 1614kcal
		エイルギー 蛋白質	1039kcai 54.9 g		1622kcai 68.4 g		68.1 g		1596kcai 66.7 g		136 1kcai 66.1 g		63.4 g		62.5 g
		宝口貝 脂質	53 g		37.3 g		35.7 g		41.5g		40.6 g		45.8g		43.5 g
		旭貝 炭水化物		^{胆貝} 炭水化物	268.8g		248.3 g		250.5 g			炭水化物	254.3 g		255.3 g
	- 1	食塩相当		食塩相当		食塩相当		食塩相当		食塩相当		食塩相当		食塩相当	6.8g



	1		5日(火)		16日(水)		17日(木)		(金)	19E	3(土)	20E	(日)	21日(月)	
		ご飯		ご飯		ご飯		ご飯		ご飯		ご飯		ご飯	
		厚揚げの煮物 さつま揚げと白菜の炒め煮		がんもと冬瓜の煮物		納豆		大根と鶏肉の炒り煮		厚揚げの甘辛煮	2	チキンオムレツ			
				春菊のごま和え		ベーコンと野菜の炒め		いんげんのピーナッツ和え		オクラの和風和え		付)小松菜			
]	朝	ふりかけ(かつお) 香の物(つぼ漬け)		のり佃煮		かつおおかか		ふりかけ(さけ)		たいみそ		カリフラワーのサラダ			
				みそ汁(うずま	みそ汁(うずまき麩・貝割)		ねぎ)	みそ汁(玉葱・しめじ)		みそ汁(チンゲン菜・おつゆ麩)		ふりかけ(カツオ)			
				牛乳	牛乳			牛乳		牛乳		みそ汁(玉葱・大	根葉)		
														牛乳	
		ご飯		ご飯		ご飯		ご飯		ポークカレー		ご飯		ご飯	*
		豚肉入りにら玉 赤魚の西京焼き		豚肉のゆず醤油	豊炒め	ほっけの七味焼き		ブロッコリーのサラダ		金目鯛の煮付け		回鍋肉			
	冒	チャプチェ 付)いんげん		なすの煮物		付)オクラ		フルーチェ(いちご)		付)花人参·長葱		大根の中華和え			
		フルーツ缶(マンゴー) チンゲン菜の辛子和え		フルーツ缶(み)	かん)	金平ごぼう		香の物(福神漬)		もやしとしろなの和え物		フルーツ(オレンジ)			
		中華スープ(しろな・長葱) 季節の果物(柿)		みそ汁(白菜・油	油揚げ)	キャベツのゆか	り和え			フルーツ(キウイ)		中華スープ(畑芽	き·椎茸)		
				けんちん汁				みそ汁(長葱・ワ	カメ)			みそ汁(かぶ・カ	小ぶ葉)		
		ご飯		ご飯				ご飯		ご飯		ご飯			
		黄金かれいの焼き浸し 牛皿					チキン南蛮 🙀		牛肉の味噌焼き		鶏肉の玉葱ソース		白身魚の辛子マヨネーズ焼き		
	-	付) 牛蒡・花人参					タルタルソース) 🏏		付)ピーマン		玉葱ソース)		付)いんげん		
•	ዖ	さつま芋と昆布	5の煮物	えびとブロッコリーの和え物 フルーツ缶(ミックス)		しろなの煮浸し			付)人参グラッセ・パスタ えびとかぶのスープ煮			付)スナップエンドウ かに焼売		里芋のそぼろ煮 フルーツ缶(黄桃)	
		フルーツ(キウイ	イ)			フルーツ(キウ									
		きゅうりの生姜	き醤油和え			香の物(桜だい)		フルーツ(バナ		フルーツ(パイ)	ン)	春雨サラダ		香の物(赤しその	D実漬け)
								きゅうりの塩鼠				フルーツ缶(マ)			
	- 1	エネルギー		エネルギー		エネルギー	1660kcal			エネルギー		エネルギー		エネルギー	1608kcal
	Г	蛋白質		蛋白質	65.8 g		65.8 g		67.1 g		69.5 g		60.7g		64.7 g
		脂質	36.1 g		31.5g		54.2 g		43.8g		49 g		39 g		46.3 g
	Г	炭水化物		炭水化物		炭水化物	241.4 g			炭水化物		炭水化物	255.1 g		242.3 g
	L	食塩相当	7.4 g	食塩相当	6.6 g	食塩相当	7.5 g	食塩相当	7.1 g	食塩相当	6.8 g	食塩相当	6.1 g	食塩相当	6.6g



		22日((火)	23E	1(水)	24E	(木)	25日(金)		26日(土)		27日(日)		28日(月)		
		ご飯		ご飯		ご飯		ご飯		ご飯		ご飯		ご飯		
		和風ミートボール	ル	野菜炒め	野菜炒め		肉詰めいなりの煮物		じゃが芋のそぼろ炒め		炒り豆腐		厚焼き卵		さつま揚げとかぶの煮物	
				長芋とろろ		ブロッコリーとツナのサラダ		二色浸し		付)うぐいす豆		小松菜とチキンの和え物				
]	朝	しろなの和え物 香の物(つぼ漬け)		あみえび佃煮	*	金山寺みそ		ふりかけ(さけ)		カリフラワーのマヨネーズ和え		かつおおかか				
		うめびしお みそ汁(冬瓜・ねぎ)		みそ汁(しろな・玉葱)		みそ汁(大根・う	みそ汁(大根・うずまき麩)		みそ汁(かぶ・かぶ葉)		香の物(青しその実漬け)		みそ汁(白菜・ねぎ)			
		みそ汁(もやし・うずまき麩) 牛乳			牛乳		牛乳		牛乳		みそ汁(チンゲ)	ン菜・おつゆ麩)	牛乳			
		牛乳									牛乳					
				ご飯		ご飯		親子丼		ご飯		ご飯		ご飯		
		★秋の行楽弁当★ 牛肉のしぐれ煮		2 3	鶏肉の漬け焼き	5	チンゲン菜とかる	まぼこの和え物	豚肉の生姜焼き	Ž	豚肉の香味焼き		しいらの和風ムニエル			
		おにぎり 人 カリフラワーのゆず風味和え		付)人参きんぴ	5	フルーツ缶(白村	¥k)	付)キャベツ・トマト		付)スナップエン		付) ピーマン				
١.	凮	焼売と卵焼き フルーツ(キウイ)						さつま芋と昆布の煮物		しろなとほたての和え物		なすの揚げ浸し				
	_	ツナとほうれん	ν草のサラダ	みそ汁(畑菜・し	(めじ)	フルーツ(オレ	ンジ)			フルーツ(キウ	イ)	フルーツ(バナナ)		フルーツ缶(マンゴー)		
		フルーソ				みそ汁(さつま)	芋·貝割)			みそ汁(長葱・油	3揚げ)	みそ汁(もやし・	貝割)	みそ汁(冬瓜・ワ	カメ)	
		中華スープ														
		ご飯		ご飯		ご飯		ご飯		ご飯		ご飯	M			
		鶏肉のごま醤油焼	焼き	白身魚の梅肉焼き		L/ to		さばの味噌煮		 ほっけの塩麹焼き		鶏肉の照り焼き		C助 ハンバーグ		
		付)ブロッコリー 付)茄子		y-z)		付)オクラ・花人参		付)小松菜		付)アスパラ		きのこソース) 🔻				
	タ	れんこんきんぴら	切干大根の炒め煮		付)キャベツ		なすの炒め物		冬瓜のえびあんかけ		厚揚げと大根の煮物		付)いんげん・人参グラッセ			
		フルーツ(メロン)	′)	小松菜のおかか和え		ちくわとかぶの	D煮物	フルーツ(パイン)		フルーツ缶(ミックス)		フルーツ缶(みた	かん)	じゃが芋のカレー炒め		
		きゅうりとワカン	メのポン酢和え	うずら豆		フルーツ缶(マ	ンゴー)	香の物(しば漬)	ナ)	わかめ佃煮		もずく酢		フルーツ(キウ~	1)	
						浅漬け(白菜)								ピクルス		
	1	エネルギー		エネルギー		エネルギー		エネルギー		エネルギー		エネルギー		エネルギー	1597kcal	
	1	蛋白質	61.9g		68.3 g		56.9 g		63.1 g			蛋白質	66.6 g		61.1 g	
	- 1	脂質	38.9 g		43.3 g		37.1 g		45g		35.9 g		46.5 g		37.9g	
		炭水化物	251.4 g	1		炭水化物	270.9 g			炭水化物		炭水化物	245.5 g		262.5 g	
	l	食塩相当	7.9g	食塩相当	7g	食塩相当	7.1 g	食塩相当	7.3 g	食塩相当	6.7 g	食塩相当	6.7g	食塩相当	7.3 g	



	29E	3(火)	30E	3(水)	31E	(木)					
卓	で飯 がんもと大根の キャベツの磯和 たいみそ みそ汁(チンゲ) 牛乳	可え ン菜·えのき)	ご飯 とりつくね 付) いんげん ほうれん草のお ふりかけ(カツ) みそ汁(玉葱・ワ	お浸し 才)	ご飯 納豆 切干大根の炒め 香の物(赤しその みそ汁(しろな・ 牛乳	の実漬け) ・うずまき麩)					
Ē	肉うどん 具) 卯の花 たまごとブロッ: ゼリー	コリーのサラダ	で飯 ゆで豚のごまた 付) もやし・赤ヒ 白菜の煮浸し フルーツ缶(黄料 みそ汁(さつまま	ピーマン 外(水) 学・かぶ葉)	ンフンソメスー: フルーツ缶	トピラフ ・コロッケ) ス) ドゥ・ナポリタン ンサラダ プ(卵・しめじ)	* A P				
Å,	しろなとちくれ フルーツ(オレ) 茶福豆	き つの炒め ンジ)	ご飯 かにかま入り卵 和風あん) ひじきとれんこ フルーツ(パイ) 高菜漬け	こんの炒り煮 ン)	赤魚の漬け焼き 付) 小松菜 冬瓜とつみれの フルーツ(バナラ 浅漬け(キャベ))煮物 ナ) ツ)					
	エネルギー		エネルギー		エネルギー		エネルギー	エネルギー	エネルギー	エネルギー	kcal
	蛋白質	66.9 g		62.5 g		58.4 g		蛋白質	蛋白質	 蛋白質	g
	<u>脂質</u> 炭水化物	39 g	<u>脂質</u> 炭水化物	44 g	超質 炭水化物	37.6g	<u>脂質</u> 炭水化物	<u>脂質</u> 炭水化物	脂質 炭水化物	脂質 炭水化物	g «
	食塩相当		食塩相当		食塩相当		食塩相当	食塩相当	食塩相当	食塩相当	ත ල

