

	07月01日(月) 07月02日(火)		07月03日(水)		07月04日(木)		07月05日(金)		07月06日(土)		07月07日(日)			
	御飯		御飯		御飯		御飯		御飯		御飯		御飯	
	鶏肉の炭火焼き		銀ひらすの	煮付け	オムレツ~トマトハヤシソース		メバルのあおさおろし煮		だし巻きたまご		銀鮭の塩焼き		とりつくね	
朝	&野菜炒め		&カリフラワーお	かか	&いんげん)	<b>リテー</b>	【UP↑】朝	の豚汁	&ほうれん草の煮浸し		&ブロッコリーソテー		&野菜炒め	
	【UP↑】具沢	山のお味噌汁	【UP↑】5種野	<sup>3</sup> 菜のお味噌汁	【UP↑】コー:	ンスープ <sup>°</sup>	ヨーグルト		【UP↑】5種野	菜のお味噌汁	【UP↑】具沢	山のお味噌汁	【UP↑】具沢山のお味噌汁	
	ヨーグルト		ヨーグルト	ーグルト					牛乳		ヨーグルト		牛乳	
	赤飯		御飯		卵雑炊		シーフードカレー		御飯		巻 サラダの日 巻		がって	タグ
	赤だし味噌汁(なめこ・葱) コンソ		コンソメスープ (冬瓜・コーン)		豚肉の玉葱ソース炒め		野菜サラダ		みそ汁(若布・油揚げ)		御飯,みそ汁(玉葱・にら)		七タそうめん シング	
昼	白身魚のマヨ焼き		鶏肉のトマトソースかけ		二色和え		福神漬・らっきょう		牛肉のにんにく醤油炒め		メンチカツ		天ぷら三種	
	大豆とひじきの煮物		マカロニのさっぱりサラダ		金時豆		ジョア (マスカット)		カリフラワーの甘酢漬け		グリーンサラダ		茄子おろしポン酢	
	フルーツ缶(カクテル)		ピーチゼリー						フルーツ缶(洋梨)		浅漬け(きゅうり)		ラムネゼリー	
	御飯	御飯 御飯		御飯		御飯		十五穀米		御飯		御飯		
	中華風卵焼き		白身魚の南蛮漬け		たらの山椒焼き		鶏肉のゆず醤油ソース		豆腐ハンバーグ		ベーコンオムレツ		豚の醤油焼き	
タ	かぼちゃの煮物切干大物		切干大根の	刀干大根の炒め煮		鶏肉とごぼうの旨煮		なすの含め煮		冬瓜の生姜煮		蓮根の旨煮		
	青梗菜のナム	青梗菜のナムル 赤しその実		<b>ミ漬け</b> 納豆			小松菜のごま和え		青梗菜のお浸し		もやしのポン酢和え		畑菜のおかか和え	
	ふりかけ(しそ)		フルーツ(バ	<i>††</i> )	白菜のポンセ	酢和え	フルーツ缶(	(マンコ゛ー)	ふりかけ(たらこ)		いちごムース		うずら豆	
	エネルキ゛ー	l 459kcal	エネルキ゛ー	l 574kcal	エネルキ゛ー	l 489kcal	エネルキ゛ー	I567kcal	エネルキ゛ー	1451kcal	エネルキ゛ー	l 592kcal	エネルキ゛ー	l 567kcal
	蛋白質	54.lg	蛋白質	58g	蛋白質	65.5g	蛋白質	58.8g	蛋白質	56.7g	蛋白質	56.lg	蛋白質	50.6g
合	脂質	41.3g	脂質	42.5g	脂質	49g	脂質	46.9g	脂質	36.5g	脂質	50.5g	脂質	48.6g
計	炭水化物	228.9g	炭水化物	251.lg	炭水化物	208.3g	炭水化物	233.lg	炭水化物	237.8g	炭水化物	239.4g	炭水化物	242.5g
	食塩相当	6.7g	食塩相当	5.lg	食塩相当	7.3g	食塩相当	6.5g	食塩相当	7g	食塩相当	7.3g	食塩相当	6.3g

できの離か

<sup>※</sup>食材の納品によりメニューが変更となる場合がございます。ご了承ください。

<sup>※</sup>国内産のお米を使用しております。

<sup>※</sup>麺メニューの際、ソフト・ミキサー食の方は[]内のメニューとなります。



_	•				P										
	07月08	3日(月)	07月09日(火)		07月10日(水)		07月11日(木)		07月12日(金)		07月13日(土)		07月14日(日)		
朝	御飯	御飯			御飯		御飯		御飯		御飯		御飯		
	ひき肉と玉葱のオムレツ		赤魚の煮付	· <i>l</i> †	野菜入りスク	ランフ゛ルエック゛	鶏肉の炭火	鶏肉の炭火焼き		銀ひらすの煮付け		だし巻きたまご		さばの塩焼き	
	&いんげんソ	<b>/</b> テー	&ほうれん草	草の煮浸し	&具だくさん	ノトマトソース	&白菜の煮	浸し	&大根と人	参の煮物	&7` ロッコリー火	少め	&ほうれん草浸し		
	【UP↑】5種野	菜のお味噌汁	【UP↑】具沢	山のお味噌汁	【UP↑】コー:	ンスーフ°	【UP↑】具沢	山のお味噌汁	【UP↑】朝	の豚汁	【UP↑】具沢	山のお味噌汁	【UP↑】具沢山のお味噌汁		
	ヨーグルト		ヨーグルト	ヨーグルト			ヨーグルト		牛乳		ヨーグルト		牛乳		
	● 南蛮	の日●	御飯		<b>♠</b> ブナピ	一の日 ♣	<b>∜</b> ラーメ	ンの日 🎳	御飯	御飯			御飯		
昼	御飯,みそ汁(おつゆ麩・長葱)		みそ汁(玉葱・絹さや)		御飯.お吸物(とろろ・葱)		味噌ラーメン		コンソメス-プ(小松菜・人参)		中華スープ(春雨・大根葉)		コンソメス-プ(若芽・えのき)		
	チキン南蛮		豚肉の味噌炒め		白身魚の揚げ浸し		春巻き		タンドリーチキン		海鮮焼売		チキンカツ		
	ほうれん草お浸し		かぶの洋風煮		しろなとしめじの和え物		パインゼリー		ピーマンの炒め物				ポテトサラダ		
	ザーサイ		きなこムース	2	りんごゼリー				抹茶ムース				フルーツ缶(みかん)		
	御飯 🧶	御飯御飯御飯		御飯		御飯		御飯		御飯		麦ごはん			
	さばの塩焼き		鮭のみりん焼き		ポークチャップ		擬製豆腐		白身魚のしそ塩麹焼き		牛肉のしぐれ煮		あじの香味焼き		
9	さつま揚げと	さつま揚げとかぶの煮物がんもの		べんもの煮物		野菜ソテー		もやし炒め		ごぼうの旨煮		青梗菜のソテー		煮物	
	春雨サラダ	春雨サラダなすの和ス		すの和え物		人参サラダ		花野菜サラダ		キャベツのくるみ和え		長芋とろろ		酢漬け	
	フルーツ缶(黄桃)		ふりかけ(カツオ)		きゃらぶき		納豆		フルーツ缶(白桃)		しば漬け		ふりかけ(たまご)		
	エネルキ゛ー	1517kcal	エネルキ゛ー	l 504kcal	エネルキ゛ー	l 585kcal	エネルキ゛ー	l 578kcal	エネルキ゛ー	l 533kcal	エネルキ゛ー	1437kcal	エネルキ゛ー	l 523kcal	
	蛋白質	54.2g	蛋白質	57.6g	蛋白質	59.5g	蛋白質	73g	蛋白質	57.lg	蛋白質	56.8g	蛋白質	61.4g	
合		46.7g	脂質	53.lg	脂質	48.5g	脂質	49.3g	脂質	47g	脂質	43.2g	脂質	43 <b>.</b> 4g	
計	炭水化物	236.lg	炭水化物	209.lg	炭水化物	242g	炭水化物	220.5g	炭水化物	233.7g	炭水化物	216.6g	炭水化物	238.4g	
	食塩相当	6.8g	食塩相当	6.6g	食塩相当	5.4g	食塩相当	6.3g	食塩相当	5.7g	食塩相当	7.2g	食塩相当	5.3g	

できの離か

<sup>※</sup>食材の納品によりメニューが変更となる場合がございます。ご了承ください。

<sup>※</sup>国内産のお米を使用しております。

<sup>※</sup>麺メニューの際、ソフト・ミキサー食の方は[ ]内のメニューとなります。



										•		-0	特別養護老人	<b>人ホーム</b>	
									號。			7	奉優	憂の家	
	7月15	5日(月)	7月16	日(火)	7月17	日(水)	7月18	<b>// I</b> II 日(木)	7月19	日(金)	7月20	日(土)	7月21	日(日)	
	御飯		御飯	,	御飯	,	御飯		御飯	•			御飯	,	
	とりつくね		銀鮭の塩烤	きき	オムレツ		鶏肉の炭火	(焼き	赤魚の煮付	tit	だし巻きたる	まご	さば味噌煮		
朝	&野菜炒め		&ほうれん፤	草の煮浸し	&具だくさん	ノトマトソース	&白菜の煮	浸し	&カリフラワーお	かか	&フ゛ロッコリー火	少め	&ほうれん草浸し		
		ト(大根・長葱)	【UP↑】朝	の豚汁	【UP↑】コーンスープ		【UP↑】みそ	【UP↑】みそ汁(長葱・卵)		【UP↑】みそ汁(大根・葱)		【UP↑】朝の豚汁		汁(玉葱·卵)	
	ヨーグルト	ヨーグルト ヨーグルト			牛乳		ヨーグルト		牛乳		ヨーグルト		牛乳		
	★海(	毎の日づ御飯		卵雜炊		御飯	御飯		郷土料理*鳥取県		御飯				
	焼きそば		中華スープ(青梗菜・玉ねぎ)		白身魚のポン酢かけ		かき玉汁		大山おこわ、いわし団子汁		みそ汁(厚揚げ・かぶ葉)		お吸い物(若布・椎茸)		
昼	わかめスープ		回鍋肉		ひじきの煮物		豚肉のごま味噌炒め		焼きさばの煮つけ		白身魚の山椒焼き		あじの七味焼き		
	たこ焼き		もやしナムノ	L (2013)	胡瓜の浅漬け		かぶの煮物		茄子のずんだ和え		青菜のくるみ和え		かぼちゃの煮物		
			杏仁ムース				バナナムース		らっきょ漬け		オレンジゼリー		赤しその実漬け		
	御飯	御飯		● からしの日 ●		御飯		御飯		御飯		御飯		御飯	
	ミートローフ	7	御飯、鮭のみりん焼き		鶏肉のケチャップ焼き		揚げ豆腐の野菜あん		鶏肉のマスタード焼き		若鶏山賊揚げ		豚肉の葱塩炒め		
5	小松菜の和	コえ物	牛肉とじゃた	肉とじゃが芋の煮物もやしのか		-炒め	菜の花の煮びたし		きんぴらごぼう		なすの含め煮		ひじき煮		
	香の物(しる	その実漬け)	しろなのか	らし和え	なすのお浸し		きゃらぶき	きゃらぶき		もやしのサラダ		マカロニサラダ		浸し	
	フルーツ缶	(パイン)	きゅうり漬け	<del>-</del>	納豆	納豆		フルーツ(オレンジ)		うずら豆		,そ)	フルーツ(パ	1ን)	
	エネルキ゛ー	l 438kcal	エネルキ゛ー	l 53 l kcal	エネルキ゛ー	l 487kcal	エネルキ゛ー	l 529kcal	エネルキ゛ー	l 566kcal	エネルキ゛ー	l 580kcal	エネルキ゛ー	l 493kcal	
	蛋白質	48.9g	蛋白質	61.3g	蛋白質	67.7g	蛋白質	6lg	蛋白質	62g	蛋白質	61.lg	蛋白質	57.6g	
台	脂質	44.9g	脂質	50.2g	脂質	48.5g	脂質	50.9g	脂質	50.9g	脂質	50.lg	脂質	48.6g	
亩	炭水化物	216.4g	炭水化物	224g	炭水化物	207.6g	炭水化物	218.5g	炭水化物	228.7g	炭水化物	232.4g	炭水化物	222 <b>.</b> 9g	
	食塩相当	8g	食塩相当	6.7g	食塩相当	8.lg	食塩相当	5.5g	食塩相当	6.7g	食塩相当	5.5g	食塩相当	6.8g	

<sup>※</sup>食材の納品によりメニューが変更となる場合がございます。ご了承ください。

<sup>※</sup>国内産のお米を使用しております。

<sup>※</sup>麺メニューの際、ソフト・ミキサー食の方は[ ]内のメニューとなります。



_															
	07月22	2日(月)	07月23日(火)		07月24	4日(水)	07月25日(木)		07月26日(金)		07月27日(土)		07月28日(日)		
	御飯		御飯		御飯		御飯		御飯		御飯		☆みんなの日曜日☆		
	鶏肉の照焼き 銀鮭の塩		銀鮭の塩焼	限鮭の塩焼き		オムレツ		とりつくね		赤魚の煮付け		だし巻きたまご		雑炊	
朝	&野菜炒め	&野菜炒め		草の煮浸し	&具だくさん	ノトマトソース	&白菜の煮	浸し	&大根と人	&大根と人参の煮物		少め	松風焼き		
	【UP↑】具沢	山のお味噌汁	【UP↑】朝	の豚汁	【UP↑】コー:	ンスーフ°	【UP↑】具沢	山のお味噌汁	【UP↑】具沢	山のお味噌汁	【UP↑】5種野	。 菜のお味噌汁	春菊の和え物		
	ヨーグルト		ヨーグルト		牛乳		ヨーグルト		牛乳	牛乳			牛乳		
	○天ぷん	らの日〇	御飯		● 土用	の丑 ●	チキンカレ-	_	御飯		海老ピラフ		☆みんなの日曜日☆		
	御飯、みそ汁(油揚げ・大根葉) みそ汁(さつまき		ま芋・貝割れ)	【温】鰻ちらし		コーンサラダ		みそ汁(うずまき麩・葱)		コーンスープ		野菜バターライス			
亙	白身魚の梅	白身魚の梅肉焼き		鶏肉のマヨネーズ焼き		お吸物(小花麩・葱)		福神漬・らっきょう		牛皿		コロッケ		たいめいけんグラタン(MS)	
	蓮根はさみ天ぷら		春雨の甘酢和え		冬瓜の煮物		オレンジジュース		ハムサラダ		人参サラダ		ほうれん草とたまごの炒め物		
	白菜浅漬け		金時豆		ロールケーキ(抹茶)				メロンゼリー				ジョア		
	御飯		御飯		御飯		御飯		御飯		御飯		☆みんなの	日曜日☆	
	和風卵焼き	和風卵焼き		ぶりの煮付け		鶏肉の照り焼き		豚肉の味噌炒め		鮭のタルタル焼き		白身魚の七味焼き			
5	がんもとじゃれ	がんもとじゃが芋の炒り煮ごぼうの甘		辛炒め	切干大根の	刀干大根の煮物		冬瓜のくず煮		かぼちゃの甘煮		ベーコンと野菜炒め		野菜しんじょう	
	カリフラワー	カリフラワーサラダ納豆			青梗菜のゆず風味和え		オクラの生姜醤油和え		しそ昆布		もやしのポン酢和え		抹茶プリン		
	フルーツ缶(りんご)		青しその実漬け		ふりかけ(たらこ)		ライチゼリー		フルーツ(オレンジ)		フルーツ缶(洋梨)		煮浸し		
	エネルキ゛ー	l 458kcal	エネルキ゛ー	l 582kcal	エネルキ゛ー	l 532kcal	エネルキ゛ー	I 584kcal	エネルキ゛ー	l 538kcal	エネルキ゛ー	l 488kcal	エネルキ゛ー	l 823kcal	
I	蛋白質	57g	蛋白質	67.7g	蛋白質	59g	蛋白質	54.7g	蛋白質	62.5g	蛋白質	55.lg	蛋白質	79.6g	
台	脂質	40.2g	脂質	50.5g	脂質	46.6g	脂質	48g	脂質	38g	脂質	40.8g	脂質	50.7g	
言	炭水化物	224g	炭水化物	226.2g	炭水化物	232.lg	炭水化物	244.8g	炭水化物	251.7g	炭水化物	235g	炭水化物	266.lg	
	食塩相当	6.2g	食塩相当	6.lg	食塩相当	5.8g	食塩相当	5.7g	食塩相当	6g	食塩相当	7.4g	食塩相当	7.lg	

質の離か

<sup>※</sup>食材の納品によりメニューが変更となる場合がございます。ご了承ください。

<sup>※</sup>国内産のお米を使用しております。

<sup>※</sup>麺メニューの際、ソフト・ミキサー食の方は[]内のメニューとなります。

## で言の献立



	07月29	7日(月)	07月30	0日(火)	07月3	I 日(水)	
	御飯		御飯		御飯		
	とりつくね		メバルのあお	さおろし煮	野菜入りスク	ランフ゛ルエック゛	
朝	&野菜炒め		【UP↑】朝	の豚汁	&いんげん	ソテー	* >
	【UP↑】具沢	山のお味噌汁	ヨーグルト		【UP↑]]-	ンスープ゜	
	牛乳	* * *	*		牛乳		
	御飯	OU	※ 納河	京祭 🕷	卵雑炊		*
	みそ汁(うずま	き麩・貝割れ)	お好み焼き		カレイの生	姜煮	*
昼	あじの塩焼	き	すまし汁 (変	き・みつば)	小松菜とえの		
	茄子の煮物	)	フライドポテト	、ミートボール	ゆずムース		
	選択食		胡瓜の酢の	物、スイカ			
	御飯	1 00 0	御飯		御飯		
	かに玉		たらの香り	揚げ	チキンカツ	Q <sub>e</sub>	
タ	焼きビーフン		レバー炒め		ちくわと玉刻	109	
	白菜の中華	和え	冷奴		酢大豆		
	マンゴープリ	ノン	フルーツ缶	(黄桃)	フルーツ缶	1. 1.	
	エネルキ゛ー	l 539kcal	エネルキ゛ー	1461kcal	エネルキ゛ー	l 440kcal	10
日日	蛋白質	51.7g	蛋白質	62.7g	蛋白質	57.8g	
合	脂質	43g	脂質	47g	脂質	42g	
計	炭水化物	247.8g	炭水化物	204.4g	炭水化物	217.5g	
	食塩相当	6.9g	食塩相当	6.8g	食塩相当	6.5g	



- ※食材の納品によりメニューが変更となる場合がございます。ご了承ください。
- ※国内産のお米を使用しております。
- ※麺メニューの際、ソフト・ミキサー食の方は[]内のメニューとなります。