≪ ケアハウスせせらぎ ≫ 令和7年 1月 献立表

			<u> </u>	_	7 1 1 7 T		1848(1)
朝食	***			## 1月1日(水)	1月2日(木) こ版: みそ: 豚肉と里芋の煮物 松前漬け おた: た・乳	1月3日(金) ご飯 みそ汁 いこみこうや ほうれん草と春雨サラダ 乗乳	1月4日(土) ご飯
昼食				ペ元日》 ちらし寿司 雑煮 おせち	赤飯 清汁 盛り合わせ えびと貝柱の若葉蒸し 山菜なめこ	ご飯 みそ汁 鶏肉と野菜甘酢あん 切昆布と大豆の煮物 白菜の梅和え	豆腐のあんかけ丼 みそ汁 焼売 ブルーベリーヨーグルト
夕食			CP ±	こ版 みそ汁 ぶりの照焼き 茶碗蒸しいくらのせ カリフラワーサラダ 果物盛り合せ	ねぎとろ丼 赤だし汁 牛肉二色巻 盛り合わせ 祝菓子セット蛇・鯛	こ版 スープ 豚肉の柳川風煮 じゃが煮 もやしの中華サラダ フルーツカクテル	ご飯 みそ汁 鮭のムニエル ラタトゥイユ 春菊と干しエビのお浸し アセロラゼリー
成分			一个	エネルギー 1,608 kcal 蛋白質 62.2 g 脂質 30.3 g 塩分 9.8 g	エネルギー 1,732 kcal 蛋白質 67.4 g 脂質 24.3 g 塩分 10.7 g	エネルギー 1,608 kcal 蛋白質 68.0 g 脂質 45.1 g 塩分 7.9 g	エネルギー 1,409 kcal 蛋白質 66.6 g 脂質 35.5 g 塩分 6.5 g
	1月5日(日)	1月6日(月)	1月7日(火)	1月8日(水)	1月9日(木)	1月10日(金)	1月11日(土)
朝食	ご飯 みそ汁 干草卵焼 れんこんとオクラの梅おかか和え 煮豆 牛乳	ご飯 みそ汁 野菜と豆のトマト煮 青菜と昆布のお浸し 漬物 牛乳	ペプログロット では、 は、 は	食バン カボチャグラタン ボターンサラ グリーンサラダ バナナ ジョア	ご飯 みそ汁 油揚げの肉詰め煮 菜の花の京風白和え 漬物 牛乳	ご飯 豚汁 切干大根和え物 料乳	ご飯 食べるタッカンマリ風スープ カリフラワーとふきの酢みそ和え 煮豆 牛乳
昼食	ご飯 みそ汁 白身魚のポテト焼き なすの柚子味噌田楽 ひじきと枝豆の和風サラダ ご飯	シーフードカレー コールスローサラダ 福神漬け 桃ゼリー ご飯	・	ご飯 みそ汁 キャベッと豆腐のチャンブルー さつま芋とりんごの重ね煮 チンゲン菜と干しエビのサラダ ご飯	ご飯 みそ汁 ホキの香草焼き ごぼうときのこの甘辛炒め もやしとにらボン酢 ご飯	ご飯 みそ汁 鶏肉の梅香焼き ひじきの炒り煮 青菜とコーンのサラダ ご飯	ご飯 みそ汁 親子煮 里芋のおかか煮 ほうれん草のしらす和え 銭開き≫
夕食	スープ 麻婆豆腐 たけのこの土佐煮 ほうれん草のゴマ和え オレンジ エネルギー 1,425 kcal	みそ汁 回鍋肉 根菜のそぼろ煮 白菜の柚子胡椒和え マンゴー エネルギー 1,473 kcal	水炊き くわいのマヨサラダ みかん エネルギー 1,460 kcal	みぞ汁 カレイのパター醤油風味焼き キャベツとベーコンのガーリック炒め カクテル サラダ 金時煮豆 エネルギー 1,728 kcal	スープ チーズハンバーグ ナポリタン かぶサラダ パイナッブル エネルギー 1,403 kcal	清汗 赤魚のちゃんちゃん焼き えび野菜しんじょ餡かけ オクラとなめこ和え アッブルゼリー エネルギー 1,627 kcal	雑穀米・みそ汁 タラの幽庵焼き 竹輪とこんにゃくの煮物 ボテトの明太子和え 白玉ぜんざい エネルギー 1,617 kcal
成分	蛋白質 63.5 g 脂質 33.4 g 塩分 7.1 g	蛋白質 53.4 g 脂質 32.7 g 塩分 7.3 g	蛋白質 55.0 g 脂質 35.6 g 塩分 7.1 g 1月14日(火)	第 1月15日(水)	蛋白質 60.5 g 脂質 31.2 g 塩分 7.1 g	蛋白質 72.6 g 脂質 50.7 g 塩分 7.1 g	蛋白質 67.5 g 脂質 30.2 g 塩分 7.5 g
朝食	ご飯 みそ汁 海老団子と野菜の煮物 いんげんのごま和え 漬物 牛乳	ごみ筑温漬牛乳 み気温漬牛乳	麦こ飯 みそ汁 ウインナーとキャベツのカレー炒め とろろ 漬物 牛乳	ロールパン・クロワッサン ミネストローネ グリーンサラダ バナナ ヤクルト	こ飯 豚汁 キャベツの彩り酢の物 納豆 牛乳	ご飯 みそ汁 ミートオムレツ きゅうりと菊菜のゴマ和え 漬物 牛乳	ご飯 食べるスープ豆乳味噌スープ オクラの磯和え 漬物 牛乳
昼食	ご飯 赤だし汁 とんかつ 厚揚げのみぞれあん わけぎとアサリのぬた	きつねうどん なすとビーマンの鍋しぎ 南瓜サラダ	チャーハン スーブ ツナポテト 三色ナムル	≪小正月≫ さつま芋と小豆のおこわ・清汁 マスのきのこバター蒸し 五目巾着煮 青菜とささみごまドレ和え	ご飯 清汁 鶏肉の塩麹焼き ふろふき大根 白菜の生姜醤油和え	麦ご飯 みそ汁 豆腐ハンバーグ 糸こんにゃくの明太子炒め みかんのプロシ酢	
夕食	ご飯 清汁 さばの味醂焼き 肉じゃが 小松菜のぼん酢サラダ パイナッブル	ご飯 みそうしたれ 豚肉のおろしたれ はすのきんびら マカロニサラダ オレンジ	こ か みで かの のの のの のの のの のの のの のの のの のの	ご飯 みそ汁 鶏の治部煮 さつま揚げと野菜の煮物 コーンとカリフラワーサラダ 酢漬け	こ	ご飯 スープ 八宝菜 ザムまい煮 ブロッコリー中華和え 青リンゴゼリー	ご飯 スープ 鶏のチリソース 大根とあさりの生姜煮 焼き茄子 マンゴーブリン
成分	エネルギー 1,581 kcal 蛋白質 59.0 g 脂質 49.9 g 塩分 6.5 g	エネルギー 1,415 kcal 蛋白質 50.2 g 脂質 32.4 g	エネルギー 1.627 kcal	エネルギー 1,664 kcal 蛋白質 64.6 g 脂質 55.5 g 塩分 8.2 g	エネルギー 1,467 kcal 蛋白質 67.4 g 脂質 35.6 g 塩分 6.2 g	エネルギー 1.438 kcal 蛋白質 53.7 g 脂質 35.9 g 塩分 6.4 g	エネルギー 1.681 kcal 蛋白質 60.8 g 脂質 53.0 g 塩分 7.4 g
	1月19日(日) ご飯	- 1月20日(月) ご飯	こ飯	1月22日(水) 食パン	1月23日(不) ご飯	1月24日(金) ご飯	1月25日(土) ご飯
朝食	みそ汁 にしん甘露煮 ブロッコリーのお浸し 昆布佃煮 牛乳	みそ汁 目玉焼きとベーコン 五色なます 漬物 牛乳	豚汁 きゅうりとわかめの酢の物 納豆 牛乳	ポダージュ コンビネーションオムレツ グリーンサラダ バナナ ジョア	みそ汁 根菜のトマト煮 カリフラワーとほうれん草のお浸し 漬物 牛乳	みそ汁 寄せ湯葉けんちん オクラのわさび和え 漬物 牛乳	食べるきのこ野菜のトマトスープ れんこんの梅おかか和え 味付け海苔 牛乳
昼食	ご飯 スープ かに玉 卯の花 キャベツとささみの胡麻和え ご飯	ご飯 スープ 白身フライ 白菜とさつま揚げ炒め煮 菜の花の山吹和え	ご飯 みそ汁 和風おろしハンバーグ ひじきの煮物 ツナとカリフラワーサラダ	上海焼きそば 揚げ出し豆腐彩りあんかけ 白菜の塩昆布和え	れんこんの塩酢豚 なすの味噌炒め 水菜のサラダ	ご飯 みそ汁 赤魚の粕漬け焼き 南瓜のそほろあんかけ もやしの甘酢和え キーマカレー	三色丼 みそ汁 竹輪と野菜の煮物 アセロラゼリー ご飯
夕食	みぞ汁 カレイのムニエルタルタル たけのこの土佐煮 ほうれん草とひじきの和え物 りんご	ご飯 清汁 鶏肉の味噌漬け焼き 楽成の煮物 きのこのおろし和え 桃ゼリー	ご飯 清汁 サワラ豆鼓蒸し ガンモの煮物 モロヘイヤのお浸し オレンジ	雑穀米 みそ汁 焼きさばの甘酢たれ薬味のせ じゃがいも煮物 春菊のゆず醤油和え 金時煮豆	ご飯 スープ 鶏肉のハニーマスタード焼き 切干大根の煮物 ニンジンラペ グレープゼリー	チョップドサラダ 福神漬け フルーツヨーグルト	赤だし汁 鱒の塩焼き さつま芋の煮物 キャベツのピーナッツ和え キウイ
成分	エネルギー 1,419 kcal 蛋白質 57.5 g 脂質 36.4 g 塩分 7.5 g		エネルギー 1,527 kcal 蛋白質 67.9 g 脂質 46.6 g 塩分 6.1 g	エネルギー 1,625 kcal 蛋白質 57.1 g 脂質 46.7 g 塩分 6.8 g	エネルギー 1,507 kcal 蛋白質 50.9 g 脂質 38.8 g 塩分 6.4 g	エネルギー 1,418 kcal 蛋白質 61.7 g 脂質 34.3 g 塩分 7.5 g	エネルギー 1,423 kcal 蛋白質 61.1 g 脂質 31.4 g 塩分 5.3 g
朝食	麦ご飯 みそ汁 豚肉と里芋の煮物 青菜と昆布のお浸し 漬物 牛乳	ご飯 みそ汁 鶏レバーの煮物 カリフラワーと春雨のサラダ 漬物 牛乳	ご飯 豚汁 京風春菊の煮浸し 納豆 牛乳	ロールバン ビーンズチャウダー グリーンサラダ バナナ ヤクルト	ご飯 みそ汁 いわし梅煮 いんげんのごま和え 活物	ご飯 みそ汁 スペイン風オムレツ オクラなめ 茸和え 昆布佃煮 牛乳	
昼食	ペ岩手ブェア≫ 牛ピリ辛醤油盛岡温麺 カニ風味シュウマイ 小松菜としいたけのお浸し ご飯	雅製米 みそ汁 メバルのゆず胡椒風味焼き 大豆五目煮 キャベツのごま和え ご飯	チキンカレー コールスローサラダ 福神漬け いちごヨーグルト ご飯	ご飯 清汁 鰆の利休焼き 里芋のボラダ 豆腐のサラダ	4乳 こかを汁 みを汁 豚肉ときのこの炒め煮 なすの揚げ浸し 菜の花のビーナッツ和え こ飯	ご飯 清汁 太刀魚の葱味噌焼き さつま芋のレモン煮	
夕食	清汁 煮魚 こんにゃくの味噌田楽 大根サラダ みかん	みそ汁 豚肉の生姜焼き 冬瓜の青豆あんかけ もずく酢 パイナッブル	みそ汁 ホキの山椒焼き れんこん白滝のピリ辛炒め 白菜の梅和え マンゴー	スープ タンドリーチキン ベーコンとほうれん草ソテー トマトサラダ 酢漬け	みそ汁 エビフライ きんぴらごぼう 長芋の海苔和え はちみつレモンゼリー	みそ汁 肉団子とかぶの煮物 炒り豆腐 大根としらすのサラダ 黄桃缶	
成分	エネルギー 1,411 kcal 蛋白質 57.4 g 脂質 34.5 g 脂質 11.0 g	蛋白質 69.8 g 脂質 36.8 g 塩分 7.3 g	塩分 6.4 g	塩分 6.5 g	エネルギー 1,621 kcal 蛋白質 57.1 g 脂質 49.8 g 塩分 6.1 g	エネルギー 1,526 kcal 蛋白質 59.9 g 脂質 41.1 g 塩分 6.5 g	

[|]塩分 11.0 g |塩分 7.3 g |塩分 6.4 g |塩分 6.5 g |塩分 6.1 g |塩分 ※ 仕入れ状況等の都合により献立を変更することがありますがご了承ください。
※ ご利用者様のお声を参考に骨付きの魚を提供する日があります。小骨にご注意下さい!
※ 当面の間、自室にお膳を持ち帰って召し上がっても構いません。食事時間内に召し上がり、食中毒にはお気を付けください。