

常食(特養) 献立だより 2024年10月 ◇①◇



月		火	水	木	金	土	日
曜日		1	2	3	4	5	6
朝A	御飯 メヌケの焼き浸し コールスローサラダ 味噌汁(絹揚げ・玉ねぎ)	御飯 スクランブルエッグ(ケチャップソース) 大根と人参の和え物 味噌汁(里芋・キャベツ)	御飯 照り焼き風肉団子 もやしのパンパンドレサラダ 味噌汁(あさり・油揚げ)	御飯 ミートオムレツ ブロッコリーの白ごま和え 味噌汁(チンゲン菜・しいたけ)	ご飯・味噌汁(ほうれん草・あさり) 鶏肉と絹揚げの煮物 大根とコーンの香味ドレサラダ ちりめん山椒	御飯 ポテトミンチ巻き 切干大根と豆のマヨサラダ 味噌汁(キャベツ・白ねぎ)	
	エネルギー:388kcal 蛋白:17.8g 脂質:9.6g 食塩:1.75g	エネルギー:358kcal 蛋白:10.7g 脂質:6.5g 食塩:1.58g	エネルギー:438kcal 蛋白:17.0g 脂質:13.6g 食塩:1.47g	エネルギー:348kcal 蛋白:12.3g 脂質:6.3g 食塩:1.35g	エネルギー:294kcal 蛋白:15.8g 脂質:10.0g 食塩:1.73g	エネルギー:384kcal 蛋白:13.3g 脂質:7.8g 食塩:1.61g	
昼	御飯 鶏肉のねぎ焼き 高野豆腐のサイコロ煮 ブロッコリーとパプリカのピーナッツ和え 味噌汁(白菜・かまぼこ)麦白味噌仕立て	御飯 あじの照り煮 なすの揚げ浸し 味噌汁(白ねぎ・しいたけ) フルーツ(パイン缶・白桃缶)	御飯 鶏大根 白菜といかのとろみ炒め やっこ(梅ダレ) 味噌汁(玉ねぎ・しろな)	きつねそば 里芋の鶏そぼろ煮 ひじきとハムのマヨサラダ	御飯 ホキの揚げ浸し もやしと鶏肉の炒め物 胡瓜の酢の物 味噌汁(油揚げ・大根菜)白味噌仕立て	キーマカレー ブロッコリーのりんごドレ和え パイン缶のオレンジジュレ	
	エネルギー:516kcal 蛋白:24.5g 脂質:15.0g 食塩:2.26g	エネルギー:462kcal 蛋白:19.2g 脂質:10.6g 食塩:1.79g	エネルギー:444kcal 蛋白:25.6g 脂質:7.6g 食塩:2.94g	エネルギー:506kcal 蛋白:18.0g 脂質:13.4g 食塩:4.80g	エネルギー:529kcal 蛋白:25.4g 脂質:14.9g 食塩:2.04g	エネルギー:512kcal 蛋白:15.5g 脂質:15.1g 食塩:1.60g	
お	お楽しみ	和菓子	手作りプリン(カラメルソース)	手作りきなごシフォンケーキ	手作りぜんざい(あられ)	手作りミルクまんじゅう(白あん)	
	エネルギー:97kcal 蛋白:1.3g 脂質:6.2g 食塩:0.03g	エネルギー:86kcal 蛋白:1.2g 脂質:0.2g 食塩:0.05g	エネルギー:115kcal 蛋白:3.2g 脂質:5.3g 食塩:0.10g	エネルギー:74kcal 蛋白:1.8g 脂質:4.6g 食塩:0.08g	エネルギー:147kcal 蛋白:4.8g 脂質:0.4g 食塩:0.07g	エネルギー:134kcal 蛋白:3.2g 脂質:2.2g 食塩:0.05g	
夕	御飯 おでん うまい菜と鶏肉の炒め物 昆布佃煮	御飯 豚肉のバター醤油炒め かにシューマイ 白菜といんげんの麴ナムル和え 味噌汁(もやし・わかめ)いりこ風味	御飯 銀ひらすのグリル(オニオンソース) ごぼうと豚肉の炒り煮 ほうれん草のおから和え 味噌汁(じゃがいも・人参)	御飯 回鍋肉 玉ねぎとツナのマリネ 味噌汁(大根・わかめ) 杏仁豆腐(いちごソース)	御飯 擬製豆腐 筈と豚肉の炒り煮 キャベツとちくわのごまドレサラダ 味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)	御飯 赤魚の生姜煮 しろなと鶏肉の炒め物 白菜と平天のピーナッツ和え 味噌汁(絹揚げ・わかめ)いりこ風味	
	エネルギー:498kcal 蛋白:19.0g 脂質:12.8g 食塩:2.94g	エネルギー:626kcal 蛋白:21.4g 脂質:27.1g 食塩:2.24g	エネルギー:516kcal 蛋白:24.5g 脂質:16.7g 食塩:1.94g	エネルギー:599kcal 蛋白:21.1g 脂質:21.4g 食塩:1.76g	エネルギー:577kcal 蛋白:22.2g 脂質:21.5g 食塩:2.91g	エネルギー:470kcal 蛋白:26.8g 脂質:10.7g 食塩:2.39g	
計	エネルギー:1499kcal 蛋白:62.6g 脂質:43.6g 食塩:6.98g	エネルギー:1532kcal 蛋白:52.5g 脂質:44.4g 食塩:5.66g	エネルギー:1513kcal 蛋白:70.3g 脂質:43.2g 食塩:6.45g	エネルギー:1527kcal 蛋白:53.2g 脂質:45.7g 食塩:7.99g	エネルギー:1547kcal 蛋白:68.2g 脂質:46.8g 食塩:6.75g	エネルギー:1500kcal 蛋白:58.8g 脂質:35.8g 食塩:5.65g	
日付		7	8	9	10		
朝A	御飯 千草焼き カリフラワーとかまぼこのおからサラダ 味噌汁(大根菜・里芋)	御飯 いかつみれ(コンソメ) 白菜となめこの豆乳和え 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	御飯 カニカマ入りだし巻き卵 もやしとちりめんの白ごま和え 味噌汁(キャベツ・油揚げ)	御飯 大豆ミートハンバーグ(野菜ソース) 味噌汁(大根菜・白ねぎ)	10月7日(月)屋食 『萩御飯』		10月10日(木)屋食 『吹き寄せ寿司』
	エネルギー:343kcal 蛋白:10.6g 脂質:5.5g 食塩:1.38g	エネルギー:339kcal 蛋白:10.9g 脂質:4.5g 食塩:1.83g	エネルギー:397kcal 蛋白:18.6g 脂質:10.4g 食塩:1.59g	エネルギー:398kcal 蛋白:11.6g 脂質:10.7g 食塩:1.55g			
昼	萩御飯 さわらの西京焼き 大根と豚肉の炒め物 すまし汁(白菜・しいたけ) 柿	びびンバ えびシューマイ ブロッコリーと油揚げの和え物 中華スープ(かまぼこ・ザーサイ) 味噌汁(小松菜・ごぼう)	御飯 鶏肉の豆鼓蒸し 大豆煮 ポテトサラダ 味噌汁(小松菜・ごぼう)	吹き寄せ寿司 切干大根の煮物 ブロッコリーとパプリカのスローサラダ 味噌汁(うまい菜・あさり)			
	エネルギー:470kcal 蛋白:22.5g 脂質:11.6g 食塩:1.79g	エネルギー:598kcal 蛋白:20.6g 脂質:21.3g 食塩:3.83g	エネルギー:554kcal 蛋白:21.7g 脂質:19.0g 食塩:2.28g	エネルギー:476kcal 蛋白:17.4g 脂質:9.0g 食塩:3.56g			
お	お楽しみ	手作りあんシュ(いちごあん)	手作りカフェマドレーヌ	手作り黒ごま水ようかん			
	エネルギー:115kcal 蛋白:2.4g 脂質:4.9g 食塩:0.18g	エネルギー:99kcal 蛋白:2.3g 脂質:4.0g 食塩:0.10g	エネルギー:142kcal 蛋白:1.9g 脂質:7.1g 食塩:0.20g	エネルギー:60kcal 蛋白:1.4g 脂質:1.8g 食塩:0.03g			
夕	御飯 鶏の唐揚げ ひじきと油揚げの煮物 とろろの梅かつお和え 味噌汁(しろな・ちくわ)白味噌仕立て	御飯 白身魚の山椒煮 キャベツと豚肉の炒め物 さつまいもと豆のサラダ 味噌汁(豆腐)	御飯 さばの塩焼き 白菜と糸昆布の煮物 味噌汁(絹揚げ・人参) しば漬け	御飯 豚肉の香味炒め いかふくさ焼き 白菜と油揚げのからし和え 味噌汁(えのき・わかめ)いりこ風味			
	エネルギー:584kcal 蛋白:18.7g 脂質:21.9g 食塩:2.18g	エネルギー:497kcal 蛋白:25.5g 脂質:10.0g 食塩:1.83g	エネルギー:504kcal 蛋白:19.8g 脂質:21.3g 食塩:2.74g	エネルギー:527kcal 蛋白:22.5g 脂質:19.2g 食塩:2.10g			
計	エネルギー:1512kcal 蛋白:54.2g 脂質:43.9g 食塩:5.53g	エネルギー:1533kcal 蛋白:59.3g 脂質:39.8g 食塩:7.59g	エネルギー:1597kcal 蛋白:62.0g 脂質:57.8g 食塩:6.81g	エネルギー:1461kcal 蛋白:52.9g 脂質:40.7g 食塩:7.24g			



「萩」は秋の七草の1つで、秋になると一斉に小さなピンク色の花を咲かせます。萩御飯は小豆と枝豆を一緒に炊いたもので、小豆を萩の花に見立て、枝豆の緑色を萩の葉に見立てて萩の花を表現した秋の御飯です。学校給食にも取り入れられ、食べられているそうです。



「吹き寄せ」とは、木の葉が風で吹き寄せられた様な彩を表す食べ物で、お寿司の他にも炒飯や五目飯でも用いられるそうです。もともとは各家庭であり合わせの具を刻んで混ぜた「混ぜ寿司」が祭りなどの行事に作られるうちにだんだん豪華になった物だそうです。



常食(特養) 献立だより 2024年10月 ◇②◇

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付					11	12	13
朝A	10月15日(火) 昼食 『栗御飯』 十三夜  十三夜は新月から数えて13日目の月で、十五夜に次いで美しい月と言われています。十三夜には別の言い方があり、豆や栗が収穫できる時期であったことから「豆名月」や「栗名月」とも呼ばれています。				御飯 5品目具材の玉子焼き キャベツと平天のピリ辛和え 味噌汁(ごぼう・大根) E:344kcal 蛋白:11.3g 脂質:4.8g 食塩:1.67g	御飯 ボロニアソーセージ 味噌汁(キャベツ・しいたけ) E:379kcal 蛋白:10.2g 脂質:10.1g 食塩:1.74g	御飯 ほうれん草のオムレツ もやしと油揚げの塩麴レサラダ 味噌汁(あさり・人参) E:363kcal 蛋白:15.0g 脂質:6.7g 食塩:1.57g
昼					御飯 白身魚の煮付け ベーコンと枝豆の塩バターソテー 冷やし冬瓜 味噌汁(絹揚げ・しめじ)白味噌仕立て E:501kcal 蛋白:23.7g 脂質:15.8g 食塩:1.95g	御飯 豚肉と白菜のすき煮 うまい菜とえのきの炒め物 味噌汁(かぼちゃ) はちみつねり梅 E:524kcal 蛋白:20.8g 脂質:17.3g 食塩:3.05g	御飯 鶏肉の照り焼き(炭焼き風味) キャベツとツナの煮物 やっこ(大葉味噌ダレ) すまし汁(玉ねぎ・かまぼこ) E:511kcal 蛋白:23.6g 脂質:15.3g 食塩:2.47g
お					手作りミルクまんじゅう(抹茶あん) E:133kcal 蛋白:3.2g 脂質:2.1g 食塩:0.05g	お楽しみ E:157kcal 蛋白:2.8g 脂質:5.0g 食塩:0.09g	クッキー 紅茶 E:118kcal 蛋白:1.6g 脂質:4.2g 食塩:0.08g
夕					御飯 ミートローフ風(ドミグラスソース) もやしとツナの炒め物 カリフラワーとアスパラのバジルレサラダ 味噌汁(小松菜・油揚げ) E:574kcal 蛋白:21.2g 脂質:24.6g 食塩:1.93g	御飯 ホッケのタレ焼き 高野豆腐と鶏肉のサイコロ煮 いんげんのバンパンドレサラダ 味噌汁(白ねぎ・わかめ)麦白味噌仕立て E:501kcal 蛋白:28.0g 脂質:13.1g 食塩:2.40g	御飯 三色稲荷の炊き合わせ スパゲティーサラダ 味噌汁(大根・チンゲン菜) フルーツ(黄桃缶・白桃缶) E:516kcal 蛋白:13.5g 脂質:13.8g 食塩:2.58g
計					E:1552kcal 蛋白:59.4g 脂質:47.3g 食塩:5.60g	E:1561kcal 蛋白:61.8g 脂質:45.5g 食塩:7.28g	E:1508kcal 蛋白:53.7g 脂質:40.0g 食塩:6.70g
日付	14	15	16	17	18	19	20
朝A	御飯 チキンピカタ 白菜の和え物 味噌汁(白ねぎ・しめじ) E:337kcal 蛋白:10.8g 脂質:4.7g 食塩:1.66g	御飯 玉子焼き チンゲン菜と平天の塩ごま和え 味噌汁(しいたけ・わかめ) E:378kcal 蛋白:12.2g 脂質:8.7g 食塩:1.69g	御飯 筑前煮 ひじきと豆のマヨサラダ 味噌汁(玉ねぎ・うまい菜) E:381kcal 蛋白:18.5g 脂質:6.2g 食塩:1.69g	御飯 ブレーンオムレツ(クリームソース) キャベツとちくわの香味レサラダ 味噌汁(もやし・油揚げ) E:386kcal 蛋白:12.8g 脂質:7.4g 食塩:2.11g	御飯 擬製豆腐(そぼろあん) 白菜と大根葉の麴ナムル和え 味噌汁(ほうれん草・白ねぎ) E:330kcal 蛋白:9.5g 脂質:5.6g 食塩:1.28g	御飯 絹揚げの鶏そぼろ煮 いんげんと平天の白ごま和え 味噌汁(キャベツ・人参) E:327kcal 蛋白:13.5g 脂質:11.5g 食塩:1.63g	御飯 つみれ揚げの煮物(白身魚) 白菜となめこの麦味噌和え 味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ) E:358kcal 蛋白:9.9g 脂質:4.5g 食塩:1.48g
昼	御飯 赤魚の焼き浸し なすの田舎煮 キャベツのピーナツレサラダ 味噌汁(ごぼう・大根葉) E:466kcal 蛋白:21.8g 脂質:12.0g 食塩:1.81g	栗御飯 さんまの生姜煮 もやしと豚肉の炒め物 味噌汁(油揚げ・大根)白味噌仕立て フルーツ(洋なし缶・黄桃缶) E:594kcal 蛋白:24.8g 脂質:20.0g 食塩:1.79g	御飯 カツとじ キャベツとかまぼこの煮浸し カリフラワーといんげんのおからサラダ 赤だし(さつまいも・えのき) E:589kcal 蛋白:22.8g 脂質:16.9g 食塩:3.08g	鶏南蛮うどん 里芋と豚肉の煮物 チンゲン菜とツナのごまレサラダ E:543kcal 蛋白:24.8g 脂質:14.4g 食塩:3.78g	サケフレーク丼 キャベツとあさりの炒め物 味噌汁(さつまいも・大根) 黄桃缶のピーチジュレ E:484kcal 蛋白:22.6g 脂質:10.1g 食塩:2.80g	御飯・味噌汁(白菜・かまぼこ) 鶏肉のにんにく醤油焼き 大豆煮 冷やし冬瓜 フルーツ(カットりんご) E:459kcal 蛋白:20.8g 脂質:11.7g 食塩:1.96g	御飯 白身魚の揚げ物(中華あん) うまい菜と鶏肉の炒め物 キャベツとちくわの和え物 味噌汁(白ねぎ・しいたけ) E:539kcal 蛋白:25.3g 脂質:18.2g 食塩:2.06g
お	手作りスイートポテト E:70kcal 蛋白:1.1g 脂質:1.6g 食塩:0.06g	手作りハンナコッタ(ヨーグルト風味) E:81kcal 蛋白:0.9g 脂質:2.0g 食塩:0.06g	手作り酒まんじゅう E:122kcal 蛋白:1.1g 脂質:0.3g 食塩:0.06g	手作り黒糖ソフトマフィン E:85kcal 蛋白:1.6g 脂質:3.8g 食塩:0.09g	ムースシュー E:76kcal 蛋白:0.7g 脂質:2.9g 食塩:0.01g	手作りあんシュー(よもぎあん) E:99kcal 蛋白:2.3g 脂質:4.0g 食塩:0.10g	手作りコアシフォンカップケーキ E:76kcal 蛋白:1.7g 脂質:4.4g 食塩:0.08g
夕	御飯 豚肉の味噌マヨ炒め 絹揚げと人参の煮物 玉子どうふ すまし汁(ソーメン) E:598kcal 蛋白:23.5g 脂質:26.6g 食塩:3.01g	御飯 鶏肉の柚子風味グリル ブロッコリーのスローサラダ 味噌汁(じゃがいも・キャベツ)いりこ風味 のり佃煮 E:466kcal 蛋白:18.5g 脂質:15.3g 食塩:1.99g	御飯 ホキのソテー(コンソメソース) 小松菜とベーコンの炒め物 味噌汁(白菜・絹揚げ) マンゴー缶 E:469kcal 蛋白:20.1g 脂質:11.9g 食塩:1.80g	御飯 さばの味噌煮 れんこんの炒め生酢 おからのとろろ和え すまし汁(人参・しいたけ) E:539kcal 蛋白:19.0g 脂質:21.3g 食塩:1.69g	御飯 肉じゃが(豚肉) 松風焼き ブロッコリーとコーンの和風レ和え 味噌汁(ごぼう・わかめ) E:576kcal 蛋白:24.0g 脂質:16.6g 食塩:2.51g	御飯 かれいのグリル(マスタードタルソース) もやしと豚肉の炒め物 味噌汁(油揚げ・大根葉)白味噌仕立て ミルク寒天(あんずソース) E:606kcal 蛋白:30.4g 脂質:21.2g 食塩:1.62g	御飯 ハンバーグ(ドミソース) かぼちゃの含め煮 カリフラワーとパプリカのバジルレサラダ 味噌汁(もやし・わかめ) E:570kcal 蛋白:15.7g 脂質:22.4g 食塩:2.45g
計	E:1471kcal 蛋白:57.2g 脂質:44.9g 食塩:6.54g	E:1519kcal 蛋白:56.4g 脂質:46.0g 食塩:5.53g	E:1561kcal 蛋白:62.5g 脂質:35.3g 食塩:6.63g	E:1553kcal 蛋白:58.2g 脂質:46.9g 食塩:7.67g	E:1466kcal 蛋白:56.8g 脂質:35.2g 食塩:6.60g	E:1491kcal 蛋白:67.0g 脂質:48.4g 食塩:5.31g	E:1543kcal 蛋白:52.6g 脂質:49.5g 食塩:6.07g



常食(特養) 献立だより 2024年10月 ◇③◇

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付	21	22	23	24	25	26	27
朝A	御飯 かに玉 チンゲン菜の塩ごま和え 味噌汁(キャベツ・油揚げ)	御飯 蒸し鶏(梅ソース) キャベツとちりめんのピリ辛和え 味噌汁(絹揚げ・大根)	御飯 磯巻き卵 ブロッコリーとなめこの豆乳和え 味噌汁(しろな・ちくわ)	御飯 ハムチーズピカタ カリフラワーと玉ねぎのスローサラダ 味噌汁(油揚げ・わかめ)	御飯 海鮮豆腐ステーキ キャベツの塩麹ドレサラダ 味噌汁(大根菜・里芋)	御飯 玉子焼き アスパラの和風ドレサラダ 味噌汁(大根・チンゲン菜)	御飯 野菜ミンチ巻き さつまいものサラダ 味噌汁(ほうれん草・えのき)
	エネルギー:339kcal 蛋白:9.4g 脂質:6.8g 食塩:1.50g	エネルギー:335kcal 蛋白:18.2g 脂質:3.2g 食塩:1.52g	エネルギー:351kcal 蛋白:14.1g 脂質:6.7g 食塩:1.56g	エネルギー:413kcal 蛋白:11.4g 脂質:13.4g 食塩:1.96g	エネルギー:375kcal 蛋白:9.1g 脂質:8.2g 食塩:1.60g	エネルギー:373kcal 蛋白:10.6g 脂質:7.9g 食塩:1.31g	エネルギー:396kcal 蛋白:10.0g 脂質:7.1g 食塩:1.40g
昼	秋の恵みカレー(さつまいも) ブロッコリーの洋風お浸し ヨーグルト(ブルーベリー添え・はちみつソース)	パン えびマカロニグラタンフライ(中濃ソース) 冬瓜の煮物 小松菜と平天のハンパントレサラダ 味噌汁(白菜・玉ねぎ)	あざり御飯 さけの塩焼き れんこんと油揚げの煮物 白菜のレモン風味 味噌汁(じゃがいも・白ねぎ)	御飯 高野豆腐の炊き合わせ 浦上そぼろ[長崎県郷土料理] 胡瓜の昆布和え 味噌汁(玉ねぎ・小松菜)白味噌仕立て	オムライス(野菜ソース) しろなとツナのソテー マカロニサラダ コンソメスープ(ウイナー・セリ)	御飯 焼きそばの南蛮漬け 卵の花 白菜といんげんの和え物 味噌汁(もやし・白ねぎ)いりこ風味	御飯 鶏の唐揚げ(ねぎ塩ダレ) じゃがいもと昆布の煮物 小松菜の麦味噌和え 味噌汁(白菜・油揚げ)
	エネルギー:540kcal 蛋白:16.8g 脂質:17.1g 食塩:1.96g	エネルギー:541kcal 蛋白:18.8g 脂質:18.4g 食塩:2.55g	エネルギー:539kcal 蛋白:30.3g 脂質:15.5g 食塩:3.93g	エネルギー:523kcal 蛋白:23.1g 脂質:15.8g 食塩:2.33g	エネルギー:532kcal 蛋白:18.9g 脂質:18.5g 食塩:2.78g	エネルギー:571kcal 蛋白:21.0g 脂質:23.9g 食塩:2.46g	エネルギー:563kcal 蛋白:18.4g 脂質:20.0g 食塩:2.10g
お	手作りきなこプリン(ホイップクリーム添え)	手作り黒糖まんじゅう(こしあん)	ふんわりロールケーキ(ミルク)	おにぎりせんべい 飴湯	手作りバウンドケーキ	手作りアセロラゼリー	手作りおしるこ(あられ)
	エネルギー:92kcal 蛋白:3.1g 脂質:4.4g 食塩:0.10g	エネルギー:127kcal 蛋白:0.8g 脂質:0.3g 食塩:0.09g	エネルギー:53kcal 蛋白:0.7g 脂質:1.8g 食塩:0.04g	エネルギー:103kcal 蛋白:0.8g 脂質:2.3g 食塩:0.23g	エネルギー:163kcal 蛋白:2.1g 脂質:11.3g 食塩:0.35g	エネルギー:32kcal 蛋白:0.1g 脂質:0.0g 食塩:0.02g	エネルギー:152kcal 蛋白:3.5g 脂質:0.3g 食塩:0.04g
夕	御飯 さわらの柚庵焼き 切干大根と鶏肉の煮物 スパゲティサラダ 味噌汁(豆腐・いりこ風味)	御飯 シロカネタラの香草パン粉焼き(オニオンソース) ひじきと豚肉の炒め煮 もやしの香味ドレサラダ 味噌汁(白菜・なす)	御飯 豚肉と大根の利休煮 やっこ(醤油) かぼちゃのサラダ すまし汁(キャベツ・人参)	御飯 白身魚の竜田揚げ(甘酢あん) うまい菜と絹揚げの炒め煮 味噌汁(大根・しめじ) マンゴー缶	御飯 レモンチキン いかふくさ焼き 大根の白ごま和え 豚汁(豚肉・白菜・しいたけ)	御飯 合鴨スモークスライス 大豆とキャベツのじゃこ炒め 味噌汁(じゃがいも・人参) フルーツ(カットオレンジ)	御飯 かれのい魚田(田楽味噌) 高野豆腐のサイコロ煮 大根のごま酢和え すまし汁(玉ねぎ・わかめ)
	エネルギー:532kcal 蛋白:24.0g 脂質:18.1g 食塩:2.29g	エネルギー:528kcal 蛋白:25.5g 脂質:18.2g 食塩:2.45g	エネルギー:545kcal 蛋白:20.8g 脂質:21.0g 食塩:2.16g	エネルギー:501kcal 蛋白:17.9g 脂質:11.6g 食塩:1.72g	エネルギー:505kcal 蛋白:22.9g 脂質:18.1g 食塩:1.60g	エネルギー:553kcal 蛋白:19.4g 脂質:20.4g 食塩:2.62g	エネルギー:507kcal 蛋白:28.6g 脂質:12.2g 食塩:2.56g
計	エネルギー:1503kcal 蛋白:53.3g 脂質:46.4g 食塩:5.85g	エネルギー:1531kcal 蛋白:63.3g 脂質:40.1g 食塩:6.61g	エネルギー:1488kcal 蛋白:65.9g 脂質:45.0g 食塩:7.69g	エネルギー:1540kcal 蛋白:53.2g 脂質:43.1g 食塩:6.24g	エネルギー:1575kcal 蛋白:53.0g 脂質:56.1g 食塩:6.33g	エネルギー:1529kcal 蛋白:51.1g 脂質:52.2g 食塩:6.41g	エネルギー:1618kcal 蛋白:60.5g 脂質:39.6g 食塩:6.10g
日付	28	29	30	31			
朝A	御飯 チキンナゲット(トマトソース) ブロッコリーと玉ねぎの和え物 味噌汁(絹揚げ・大根)	御飯 でんぶ入りだし巻き卵 キャベツといんげんのごまドレサラダ 味噌汁(大根菜・白ねぎ)	御飯 白身魚の厚揚げの煮物 もやしとしめじの大葉ドレサラダ 味噌汁(白菜・玉ねぎ)	御飯 鶏つみれの煮物 いんげんとちくわのおから和え 味噌汁(小松菜・あさり)	10月21日(月)昼食 『秋の恵みカレー (さつまいも)』  秋と言えば食欲の秋ですね。秋は旬を迎えるものがいっぱいです。そんな秋の食材を使ったカレーが季節の料理として登場します。さつまいもやしめじ、椎茸が入っていますので秋らしさを感じていただける一品だと思います。ぜひお楽しみに。		
	エネルギー:380kcal 蛋白:13.7g 脂質:7.5g 食塩:1.62g	エネルギー:387kcal 蛋白:13.0g 脂質:10.5g 食塩:1.39g	エネルギー:360kcal 蛋白:11.0g 脂質:6.1g 食塩:1.63g	エネルギー:379kcal 蛋白:15.3g 脂質:7.2g 食塩:1.60g			
昼	木の葉丼 白菜と鶏肉の煮物 味噌汁(おくら・おつゆ麴) フルーツ(黄桃缶・白桃缶)	御飯 白身魚の煮付け 大根と豚肉の炒め物 チンゲン菜と油揚げのわさび和え 味噌汁(しめじ・わかめ)白味噌仕立て	御飯 ハンバーグ(おろしソース) 梅尾煮(とがのおに) 玉ねぎとツナのマリネ 赤だし(油揚げ・人参)	御飯 ブレンコロッケ(濃厚ソース) 大豆と小えびの煮物 コールスローサラダ 味噌汁(大根・しいたけ)	10月24日(木)昼食 『浦上そぼろ』 [長崎県郷土料理]  浦上そぼろは、長崎県の浦上地区郷土料理です。豚肉と野菜を使った炒め煮で、野菜炒めや金平にも似たような味わいです。当時キリスト教を布教していたポルトガル人宣教師が肉を食べる習慣がなかった信徒たちに豚肉を食べさせようとしたことが始まりだそうです。		
	エネルギー:461kcal 蛋白:14.9g 脂質:6.9g 食塩:2.85g	エネルギー:450kcal 蛋白:24.1g 脂質:9.9g 食塩:2.42g	エネルギー:597kcal 蛋白:17.2g 脂質:14.7g 食塩:2.41g	エネルギー:579kcal 蛋白:15.6g 脂質:20.8g 食塩:2.81g			
お	手作りみるくまんじゅう(白あん)	手作り抹茶シフォンケーキ	手作り栗あんまんじゅう(粒入り)	かぼちゃムース(ホイップクリーム添え)	10月31日(木)おやつ 『かぼちゃムース (ホイップクリーム添え)』 ハロウィン  ハロウィンと言えばかぼちゃのランタンを思い浮かべる人もいらっしゃると思いますが、もともとはカブのランタンだったそうです。ハロウィンがアメリカに広まった時にかぼちゃに変わったとされています。		
	エネルギー:151kcal 蛋白:1.8g 脂質:8.6g 食塩:0.15g	エネルギー:76kcal 蛋白:1.5g 脂質:4.4g 食塩:0.08g	エネルギー:120kcal 蛋白:2.4g 脂質:2.1g 食塩:0.05g	エネルギー:76kcal 蛋白:1.1g 脂質:4.3g 食塩:0.04g			
夕	御飯 豚肉ともやしの野菜炒め えびシューマイ ひじきとれんこんのマヨサラダ 味噌汁(キャベツ・しいたけ)	御飯 肉団子のクリームシチュー カリフラワーとウイナーのソテー パイン缶の紅茶ジュレ	御飯 白身魚の味噌煮 卵ふくさ焼き ほうれん草のハンパントレサラダ すまし汁(ソーメン・花麴)	御飯 いわしの生煮 白菜と豚肉のとりみ炒め ブロッコリーと油揚げのピーナッツ和え 味噌汁(もやし・わかめ)いりこ風味			
	エネルギー:628kcal 蛋白:20.1g 脂質:29.5g 食塩:2.47g	エネルギー:617kcal 蛋白:17.5g 脂質:24.5g 食塩:2.18g	エネルギー:472kcal 蛋白:23.9g 脂質:12.5g 食塩:2.23g	エネルギー:452kcal 蛋白:21.2g 脂質:11.3g 食塩:2.32g			
計	エネルギー:1620kcal 蛋白:50.5g 脂質:52.5g 食塩:7.09g	エネルギー:1530kcal 蛋白:56.1g 脂質:49.3g 食塩:6.07g	エネルギー:1549kcal 蛋白:54.5g 脂質:35.4g 食塩:6.32g	エネルギー:1486kcal 蛋白:53.2g 脂質:43.6g 食塩:6.77g			