常食 献立だより(特養) 2025年3月 ①



曜日	月	火	水	木	金	±	В				
日付			7,3,	.,,		1	2				
						ごはん	ごはん				
	3月14日(金)昼食					磯巻き卵	鶏つみれの煮物				
古日	衣笠丼					キャベツとかまぼこの白ごま和え					
刊	京都府郷土料理						味噌汁(里芋・白ねぎ)				
						エネ: 364kcal 蛋白: 13.1g					
							脂質: 5.9g 食塩: 1.42g				
						ごはん	ごはん				
							豚かつのおろしあんかけ				
8							茎わかめと絹揚げの炒め煮 味噌汁(しいたけ・人参)				
昼							ちりめん山椒				
							エネ: 557kcal 蛋白: 23.5g				
							指質: 18.6g 食塩: 3.07g				
	_ 衣笠丼(きぬがさどん)とは、油揚げと					指員: 17:25 長温: 2:105 手作りチョコマドレーヌ	ムースシュー				
T.A.	ねぎを卵でとじたシンプルな丼で、その										
お	名は金閣寺の近くにある衣笠山に由 来しています。見た目が雪景色の衣笠					エネ: 148kcal 蛋白: 2.0g	エネ: 76kcal 蛋白: 2.2g				
	山似ていることからこの名が付いたそ	A					脂質: 4.8g 食塩: 0.08g				
	うです。風味が優しく口当たりの良い衣	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				ごはん	ごはん				
	笠丼をぜひご賞味下さい。						白身魚の煮付け				
							キャベツと豚肉の炒め物				
タ							ブロッコリーのごまドレサラダ				
		T					味噌汁(小松菜・もやし) いりこ風味				
							エネ: 469kcal 蛋白: 24.6g				
	=					脂質: 6.8g 食塩: 2.88g					
計							エネ: 1465kcal 蛋白: 64.0g				
		,	_		-	脂質: 40.0g 食塩: 6.64g	脂質: 42.3g 食塩: 6.49g				
日付	3 ごはん	4 ごはん	」 す ごはん	6 ごはん	/ ごはん	<u>8</u> ごはん	g ごはん				
	野菜とわかめの豆乳寄せ	玉子焼き	にはん 照り焼き風肉団子		プレーンオムレツ(クリームソース)		千草焼き				
			アスパラの大葉ドレサラダ		白菜となめこの和え物		1 年旅さ うまい菜のおから和え				
亩	味噌汁(キャベツ・玉ねぎ)	味噌汁(ごぼう・人参)	味噌汁(ほうれん草・しめじ)		味噌汁(もやし・人参)		味噌汁(里芋・玉ねぎ)				
177		が信//(こほう ハシ/	Strain (18) 10/0 + 00/0/			味噌汁(チンゲン菜・白ねぎ)					
	エネ: 348kcal 蛋白: 8.3g	エネ: 406kcal 蛋白: 13.9g	エネ: 366kcal 蛋白: 10.7g	エネ: 363kcal 蛋白: 9.7g	エネ: 337kcal 蛋白: 11.1g		エネ: 340kcal 蛋白: 10.5g				
	脂質: 6.8g 食塩: 1.65g			脂質: 4.5g 食塩: 1.54g			脂質: 5.1g 食塩: 1.36g				
	ちらし寿司	野菜かき揚げそば	ごはん		ごはん		キーマカレー				
	筍と豚肉の炒り煮	昆布大豆煮	鶏肉のねぎ焼き		ホキの揚げ浸し	白身魚の生姜煮	ブロッコリーとツナの香味ドレ和え				
	茶碗蒸し(鶏肉・枝豆)	コールスローサラダ	キャベツと豚肉の炒め物		高野豆腐と鶏肉のサイコロ煮		白桃缶のピーチジュレ				
昼	フルーツ(パイン缶・黄桃缶)		うまい菜と平天のバンバンドレサラダ		さつまいものサラダ	玉子どうふ					
				味噌汁(白菜・大根葉) いりこ風味		味噌汁(白菜・平天) 白味噌仕立て					
				エネ: 553kcal 蛋白: 26.1g	_	エネ: 486kcal 蛋白: 25.5g	_				
				脂質: 21.3g 食塩: 2.34g			脂質 : 17.9g 食塩 : 1.78g				
	雛あられ	手作りパウンドケーキ	手作り黒糖まんじゅう(こしあん)	ハリムクーヘン	手作りぜんざい(もち麩)	手作りコーヒーセ゛リー(ホイップ゜クリーム添え)	丁 17Fりさなこソノオンカップ ケーキ 				
お	甘酒 エネ: 62kcal 蛋白: 1.2g	エカ・ 162に001 疋白・ 2 1~	T カ : 197kool 遅ウ : 00~	ナカ : 07/25cl 尾白 : 1.0~	T 之 : 147kool 遅白 : 40~	T 之 · FOkaal 遅ウ · 0 2~	T カ ・ 7/kaal 遅ウ ・ 1 0~				
	エイ・ DZKCal 蛋日・ I.Zg			エネ: 87kcal 蛋白: 1.2g 脂質: 3.7g 食塩: 0.12g							
	<u>脂質: 0.3g 食塩: 0.11g</u> ごはん	脂頁	脂頁	脂頁 · 3./g 良塩 · 0.12g ごはん	脂頁 · 0.4g 良塩 · 0.0/g ごはん	脂頁	脂頁 · 4.0g 良塩 · 0.00g ごはん				
	ミートローフ(ドミグラスソース)	豚肉のプルコギ	さわらの魚田(田楽味噌)		鶏肉のくわ焼き		シロガネダラの煮付け				
	ほうれん草とツナのソテー	いかふくさ焼き			じゃがいもと豚肉の煮物		キャベツのじゃこ炒め				
夕	ポテトサラダ				菜の花の香味和え		大根と人参の生酢				
	さくら漬け	味噌汁(大根・白ねぎ)	マンゴー缶		味噌汁(ソーメン)麦白味噌仕立て		豚汁(豚肉・白ねぎ・しいたけ)				
			-	エネ: 485kcal 蛋白: 20.2g		エネ: 610kcal 蛋白: 21.5g					
	脂質: 22.0g 食塩: 1.64g	脂質: 17.4g 食塩: 2.11g	脂質: 10.0g 食塩: 1.99g	脂質 : 15.6g 食塩 : 2.57g			脂質: 9.7g 食塩: 2.35g				
ال=	エネ: 1478kcal 蛋白: 47.5g	エネ: 1676kcal 蛋白: 54.5g	エネ: 1546kcal 蛋白: 58.5g	エネ: 1489kcal 蛋白: 57.2g			エネ: 1420kcal 蛋白: 56.2g				
ĀΤ							脂質: 37.4g 食塩: 5.58g				

常食 献立だより(特養) 2025年3月 ②

曜	月	火	水		金	±	B			
日	t 10	11	12	13	14	15	16			
	ごはん	ごはん	ごはん		ごはん	ごはん	ごはん			
	鶏肉のグリル	かに玉	ポテトミンチ巻き	スクランブルエッグ(ケチャップソース)			玉子焼き			
古		カリフラワーと豆のマヨサラダ	いんげんとちりめんの塩ごま和え		白菜とアスパラのピーナツ和え		白菜と油揚げの麹ナムル和え			
-		味噌汁(里芋・もやし)	味噌汁(白菜・絹揚げ)		味噌汁(ごぼう・しろな)		味噌汁(玉ねぎ・人参)			
	エネ: 354kcal 蛋白: 16.1g			エネ: 363kcal 蛋白: 11.5g		エネ: 398kcal 蛋白: 11.3g				
				脂質: 7.3g 食塩: 1.62g		脂質: 9.7g 食塩: 1.41g				
	ごはん	ごはん	ごはん		衣笠丼[京都府郷土料理]	お好み焼き(豚肉)	ごはん			
		蒸し鶏(洋風香味ソース)	豚肉のオイスター炒め		れんこんと豚肉の炒り煮		白身魚の唐揚げ(オニオンソース)			
_		大根と豚肉の煮物	えびつみれの煮物		大根と平天の香味ドレサラダ		山芋のそぼろ煮			
生		味噌汁(油揚げ・白ねぎ) いりこ風味			味噌汁(おくら・おつゆ麩)		菜の花と平天の白ごま和え 味噌汁(しいたけ・わかめ) いりこ風味			
		ヨーグルト エネ: 469kca 蛋白: 27.5g		赤だし(豆腐) エネ: 450kcal 蛋白: 25.4g	エネ: 574kcal 蛋白: 19.4g		味噌汁(しいた)・わかめ) いりこ風味			
			指質 : 18.5g 食塩 : 2.33g			指質: 23.0g 食塩: 3.85g				
		手作りババロア(紅茶風味)	ミニ羊甘ロール		<u> 眉貫: 10.0g 艮塩: 0.12g</u> 手作りいちごミルクプリン		手作りマドレーヌ			
	83 * 60 /		\+ u u /\		1 1F 90 -3C (1077 72	11下が旧なんとはり	J IF J (I D X			
ま	エネ: 97kcal 蛋白: 1.3g	エネ: 83kcal 蛋白: 1.2g	エネ: 88kcal 蛋白: 1.6g	エネ: 133kcal 蛋白: 3 2g	エネ: 86kcal 蛋白: 2.2g	エネ: 122kcal 蛋白: 1 1g	エネ: 145kcal 蛋白: 1.9g			
	脂質: 6.2g 食塩: 0.03g		脂質: 2.1g 食塩: 0.05g		脂質: 3.2g 食塩: 0.11g		脂質: 7.8g 食塩: 0.22g			
	ごはん	麦御飯	ごはん		ごはん	ごはん	ごはん			
		さばの味噌煮	擬製豆腐	鶏の唐揚げ	牛肉の和風炒め		鶏肉の香味焼き			
	卵ふくさ焼き	れんこんの炒め生酢			たこふくさ焼き	キャベツと豚肉のソテー	やっこ(ねぎ味噌ダレ)			
5	味噌汁(しろな・人参) 白味噌仕立て					味噌汁(あさり・油揚げ)白味噌仕立て				
		すまし汁(菜の花・かまぼこ)			味噌汁(絹揚げ・大根葉) いりこ風味		すまし汁(キャベツ・大根葉)			
							エネ: 460kcal 蛋白: 22.3g			
							脂質: 13.1g 食塩: 1.71g			
計				エネ: 1549kcal 蛋白: 60.0g			エネ: 1560kcal 蛋白: 62.8g			
_			脂質: 41.1g 食塩: 7.14g		脂質: 51.3g 食塩: 6.92g		脂質: 49.6g 食塩: 5.36g			
B	f 17 ごはん	18 ごはん	19 ごはん	20 ごはん	<u>21</u> ごはん					
		お魚厚揚げの煮物			こはん えびそぼろ入りだし巻き卵		プレーンオムレツ(コンソメソース)			
		チンゲン菜とコーンのおからサラダ			白菜となめこの豆乳和え		大根と大根葉の和え物			
直	味噌汁(小松菜・絹揚げ)	味噌汁(大根葉・玉ねぎ)	味噌汁(油揚げ・わかめ)		味噌汁(小松菜・白ねぎ)	金時豆煮	味噌汁(ほうれん草・白ねぎ)			
-10			N. E. J. (VE18) (1 1 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		WHAT TAKE THOU	味噌汁(里芋・玉ねぎ)	יאניים בייניים			
	エネ: 382kcal 蛋白: 13.7g	エネ: 362kcal 蛋白: 9.9g	エネ: 366kcal 蛋白: 11.3g	エネ: 348kcal 蛋白: 10.8g	エネ: 348kcal 蛋白: 13.5g		エネ: 329kcal 蛋白: 10.3g			
	脂質: 8.7g 食塩: 1.56g	_	脂質: 9.1g 食塩: 1.66g				脂質: 3.1g 食塩: 2.02g			
	ごはん	ごはん	大豆のチキンカレー	,,,,	パン	ごはん	ごはん			
	回鍋肉	高野豆腐の炊き合わせ	キャベツとツナのソテー				豚肉の野菜炒め			
	一口がんもの煮物	大根と鶏肉の炒め物	大根と大根葉の香味ドレ和え	· _ · _ · _ · _ ·	卯の花		カニつみれの煮物			
星		もずく酢			いんげんとちくわのバジルドレサラダ		ブロッコリーとコーンの白ごま和え			
		味噌汁(あさり・しいたけ)	5001 1 77 5 101 1		味噌汁(もずく・巻麩)		味噌汁(かぼちゃ)			
				エネ: 539kcal 蛋白: 22.4g			エネ: 558kcal 蛋白: 23.8g			
	脂質		脂質 ・ 14.8g 良塩 ・ 2.38g 手作りスイートポテト		<u> 脂質 - 24.4g 良塩 - 2.73g</u> おにぎりせんべい		脂質: 19.9g 食塩: 2.19g 手作り抹茶プリン(ホイップクリーム添え)			
	ナガラのかるくまんしゆう(日のん)	士作りおしるこ(められ)	子作り入れ一トルナト		飴湯	ナ TFツヤトレーX(ハ))風味)	子TFが抹来プリス(M1ップラリームぶえ)			
ま	T 本 134kcal 蛋白 3 2σ	T 太 : 152kca 蛋白 : 3 5g	T 本 : 70kcal 蛋白 : 1 1g			T 太 : 164kca 蛋白 : 1 8σ	エネ: 95kcal 蛋白: 1.9g			
							脂質: 3.7g 食塩: 0.10g			
	ごはん	ごはん	ごはん		<u>がな</u> ごはん		ごはん			
		牛肉コロッケ(濃厚ソース)	ホキのソテー(和風バターソース)		白身魚の生姜煮		いわしの山椒煮			
	白菜と鶏肉の塩だしとろみ炒め				もやしと鶏肉の炒め物		れんこんと油揚げの炒め生酢			
5		ブロッコリーの洋風お浸し	もやしと平天の胡麻ドレサラダ	味噌汁(ソーメン) いりこ風味	味噌汁(油揚げ・大根葉)白味噌仕立て	かぼちゃのサラダ	スパゲティサラダ			
	味噌かきたま汁 白味噌仕立て	味噌汁(ほうれん草・もやし)			きざみ高菜		味噌汁(しいたけ・わかめ)			
				エネ: 520kcal 蛋白: 19.0g			エネ: 541kcal 蛋白: 17.9g			
				脂質: 14.6g 食塩: 2.33g			脂質: 19.6g 食塩: 2.33g			
1		エネ: 1575kcal 蛋白: 55.1g		エネ: 1483kcal 蛋白: 54.1g			エネ: 1523kcal 蛋白: 54.0g			
"	脂質: 44.6g 食塩: 5.39g	脂質: 42.0g 食塩: 6.81g	脂質: 42.4g 食塩: 6.61g	脂質: 37.3g 食塩: 7.39g	脂質: 41.6g 食塩: 6.96g	脂質: 60.3g 食塩: 7.02g	脂質: 46.2g 食塩: 6.65g			

	常食 献立だより (特養) 2025年3月 ③																											
	曜日	月	火				水 木									金				±		B						
	日付	24 25						:6				27		28						29		30						
		ん ニアソーセージ 汁(油揚げ・人参)	ごはん 5品目具材の玉子焼き 大根と平天のバンバンドレサラダ 味噌汁(絹揚げ・ごぼう)				ごはん メヌケの煮付け もやしとピーマンの豆乳和え 味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)				擬製豆腐 ブロッコリーと平天の麹ナムル和え					ごはん ミートオムレツ 白菜と油揚げの麦味噌和え 味噌汁(チンゲン菜・もやし)				ごはん でんぶ入りだし巻き卵 ひじきと豆のマヨサラダ 味噌汁(じゃがいも・しいたけ)				ごはん いかつみれ(コンソメ) キャベツの和風ドレサラダ 味噌汁(玉ねぎ・人参)				
			_	エネ:				エネ:					344kca			エネ:			_			蛋白:			342kcal		10. 4g	
	脂質		. 87g		9. 5g	食塩 :	1. 69g	脂質:		食塩:	1. 49g	脂質	: 4. 9g	食塩:	1. 46g	脂質:		食塩 :	1. 32g			食塩:	1. 54g	脂質	: 4.4g	<u> 食塩:</u>	1.61g	
	高野 キャヘ	ぼろと卵の二色丼 豆腐としいたけのサイコ! ッとちくわのピーナッドレサテ 汁(あさり・玉ねぎ)	5 9"	大豆と 菜の花 すまし	の西京焼き 鶏肉の煮 となめこの 汁(おくら・)	物 の和え物 花麩)		ひじきと キャベッ 中華ス	の甘酢あ :油揚げの ソといんげ ープ(ザー	の煮物 ゚んのピ' ・サイ・カ	ゝまぼこ)	ごぼうる	けにゅう と豚肉の いもとオし	炒り煮 ノンジの [・]		かリフラワ- 味噌汁	山椒煮 いかの炒 -とコーンの (白ねぎ・	ンレモント・レサラ しめじ)	i\$"	味噌汁(l みかん・	照り煮 ソと鶏肉(いろな・ある 缶	の 炒め物 きり) 白味「	僧仕立て	小松菜 大根の 味噌汁	(ごまソース とツナの火 和え物 (豆腐)いり	ゆめ物 こ風味		
					475kcal				550kcal				586kca				555kcal					蛋白:			455kcal		25. 9g	
					9.5g				18. 4g				16. 48	食塩:	4. 34g	脂質:									11.7g		1.98g	
	お楽 お ェネ			手作り。 エネ:	黒糖まんし 127kcal				りロール ^ク 53kcal			お楽し	み 115kca	· 蛋白	2 Δσ		よもぎまん 119kcal	んじゅう 蛋白 :		手作りき		トマフィ		手作り エネ:	黒糖水よう 73kcal		2. 0g	
				脂質:		食塩:		脂質:					: 4.9g							脂質:		食塩:		脂質			0. 04g	
	ふか タ もや	いのグリル(オーロラソース) しじゃがいも(ベーコン) しのりんごドレサラダ 汁(白菜・しろな)麦白味噌仕	立て	やっこ(胡瓜の	生姜炒め なめ茸あ。 酢の物 キャベツ・/	ん) 小松菜)い		かぼち 白菜と 味噌汁(モークスラ ゃの含め 大根葉の わかめ・人 502kcal	煮 お浸し 参) 白味		しろなる 手作り すまし	の味噌煮 と鶏肉の 味付きご	炒め物 ま豆腐 筍)	23. 3g	里芋と 味噌汁	マスター 豚肉の煮 (ちくわ・* ツ(洋なし 545kcal	t物 わかめ) ω缶・黄桃缶	1)			大根)	17. 2g	白菜と ブロッ=	ばの南蛮漬 豚肉の煮物 コリーとちくな (もやし・大 607kcal	勿 わの洋風 :根葉)	lお浸し 26.0g	
	脂質	: 16.7g 食塩: 2		脂質	20.3g	食塩:	2. 08g	脂質:	16. 0g	食塩:	2. 28g	脂質:		食塩:		脂質:				脂質:		食塩:	2. 85g	脂質:			2. 85g	
	計ポポ			エネ:	1535kcal			エネ:				エネ:	1517kca			エネ:		蛋白:						エネ:	1478kcal		64. 3g	
	日付 日付	: 49.2g 食塩: 7 31	. 22g	脂質:	39. /g	食塩:	5. 94g	脂質:	40. 9g	食塩:	7. 24g	脂質 :	41. 28	食塩:	7. 96g	脂質:	38. 9g	食塩:	6. 05g	脂質:	39. 4g	食塩:	6. 68g	脂質:	41. 6g	食塩 :	6. 48g	
_	でほも味 エ脂ごい 筍う味 エ脂ご い 筍 すいとま 噌 ネ 質は がと ま 噌 ネ	ん れん草オムレツ しとアスパラの塩ごま和 汁(白菜・油揚げ) : 344kcal 蛋白 : 1 į : 6.8g 食塩 : 1	2. 6g . 28g -\(\mathcal{Z}\))																									
	もっ ^な よ エネ	: 14.4g 及塩: 2 5りたい焼きクリーム : 140kcal 蛋白: 2 f: 5.7g 食塩: 0	2. 6g																									



脂質 : 5.7g 食塩 : 0.16g

ハンバーグ(和風ソース) 切干大根とちりめんの煮物 タカリフラワーとコーンの香味ドレサラダ コンソメスープ(セロリ・ベーコン) エネ: 580kcal 蛋白: 18.3g

1558kcal 蛋白: 58.8g | 指質: 48.9g 食塩: 6.83g

ごはん