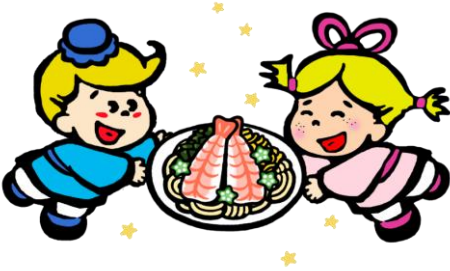


常食 献立だより 特養 2025年7月 ①



曜日	月	火 1	水 2	木 3	金 4	土 5	日 6
朝		ごはん ボロニアソーセージ 味噌汁(ほうれん草・しめじ)	ごはん 5品目具材の玉子焼き もやしの白ごま和え 味噌汁(小松菜・油揚げ)	ごはん 照り焼き風肉団子 切り干し大根と豆のマヨサラダ 味噌汁(里芋・白菜)	ごはん プレーンオムレツ(クリームソース) カリフラワーの香味ドレサラダ 味噌汁(じゃがいも・えのき)	ごはん チキンピカタ 白菜となめこのお浸し 味噌汁(あさり・人参)	ごはん 玉子焼き ブロッコリーのピーナツ和え 味噌汁(油揚げ・大根葉)
昼		エネ:364kcal 蛋白:11.3g 脂質:8.5g 食塩:1.92g	エネ:378kcal 蛋白:13.9g 脂質:9.1g 食塩:1.50g	エネ:394kcal 蛋白:14.2g 脂質:9.4g 食塩:1.43g	エネ:381kcal 蛋白:11.0g 脂質:6.5g 食塩:2.01g	エネ:355kcal 蛋白:14.1g 脂質:5.1g 食塩:1.82g	エネ:411kcal 蛋白:14.9g 脂質:10.5g 食塩:1.30g
お		たご飯 さばの塩焼き キャベツと平天の煮浸し ブロッコリーのおから和え 味噌汁(じゃがいも・白ねぎ)	ごはん マンチツ/エビフライ(マスタードタルソース) しろなとツナのソテー 味噌汁(玉ねぎ・人参) 大根のピクルス	ごはん 豚肉ともやしの野菜炒め 一口がんもの煮物 アスパラの梅かつお和え 味噌かきたま汁 麦白味噌仕立て	焼きそば 絹揚げとグリーンピースのそぼろ煮 さつまいものサラダ 味噌汁(大根・わかめ) 白味噌仕立て	ビビンバ かにシューマイ 味噌汁(里芋・もやし) マンゴー缶	ごはん 白身魚の生姜煮 大豆と豚肉のカレー炒め ほうれん草のパンパンドレサラダ 味噌汁(白菜・ちくわ) いりこ風味
夕		エネ:577kcal 蛋白:28.2g 脂質:22.1g 食塩:3.05g	エネ:610kcal 蛋白:17.1g 脂質:24.7g 食塩:2.75g	エネ:522kcal 蛋白:21.3g 脂質:20.8g 食塩:2.14g	エネ:521kcal 蛋白:22.2g 脂質:25.7g 食塩:3.85g	エネ:570kcal 蛋白:17.8g 脂質:17.0g 食塩:2.72g	エネ:461kcal 蛋白:25.5g 脂質:10.0g 食塩:2.44g
計		手作りはちみつレモンゼリー	手作り黒糖ソフトマフィン	手作り冷やししろこ(あられ)	手作りババロア(紅茶風味)	手作りマドレーヌ(バナナ風味)	手作りあんシュー(栗あん)
日付		エネ:42kcal 蛋白:0.0g 脂質:0.0g 食塩:0.02g	エネ:85kcal 蛋白:1.6g 脂質:3.8g 食塩:0.09g	エネ:155kcal 蛋白:3.5g 脂質:0.3g 食塩:0.03g	エネ:83kcal 蛋白:1.2g 脂質:2.6g 食塩:0.05g	エネ:164kcal 蛋白:1.8g 脂質:9.5g 食塩:0.15g	エネ:89kcal 蛋白:1.9g 脂質:3.4g 食塩:0.09g
朝		ごはん 豚肉の香味炒め いわしつみれの煮物 胡瓜の酢の物 味噌汁(おくら・巻麴)	ごはん 焼きあじの南蛮漬け たけのこと豚肉の炒り煮 白菜としいたけの麦味噌和え 味噌汁(絹揚げ・わかめ) いりこ風味	ごはん かれいの魚田(白味噌田楽) 高野豆腐のサイコロ煮 キャベツとちくわの塩麹ドレサラダ すまし汁(大根葉・白ねぎ)	ごはん 油淋鶏(ユーリンチー)(油淋ソース) ひじきと油揚げの煮物 中華スープ(ザーサイ・コーン) 高菜炒め	ごはん 白身魚の煮付け れんこんと平天の金平 コールスローサラダ 味噌汁(チンゲン菜・しいたけ)	ごはん 豚肉の和風炒め ごぼうと鶏肉の炒り煮 やっこ(梅ダレ) 味噌汁(玉ねぎ・しろな)
昼		エネ:541kcal 蛋白:23.3g 脂質:19.5g 食塩:2.24g	エネ:463kcal 蛋白:24.4g 脂質:10.7g 食塩:2.43g	エネ:459kcal 蛋白:29.7g 脂質:7.0g 食塩:2.71g	エネ:554kcal 蛋白:16.6g 脂質:22.1g 食塩:2.91g	エネ:499kcal 蛋白:21.4g 脂質:15.5g 食塩:2.40g	エネ:558kcal 蛋白:23.6g 脂質:21.3g 食塩:2.57g
お		エネ:1524kcal 蛋白:62.8g 脂質:50.1g 食塩:7.23g	エネ:1536kcal 蛋白:57.0g 脂質:48.4g 食塩:6.77g	エネ:1531kcal 蛋白:68.7g 脂質:37.4g 食塩:6.31g	エネ:1539kcal 蛋白:51.0g 脂質:56.9g 食塩:8.82g	エネ:1588kcal 蛋白:55.1g 脂質:47.1g 食塩:7.09g	エネ:1519kcal 蛋白:66.0g 脂質:45.3g 食塩:6.39g
夕		7	8	9	10		
朝		ごはん 大豆ミートハンバーグ(野菜ソース) 味噌汁(じゃがいも・しめじ)	ごはん 干草焼き 白菜と油揚げの麺ナمل和え 味噌汁(白ねぎ・人参)	ごはん ポテトミンチ巻き カリフラワーとちくわのごまドレサラダ 味噌汁(あさり・油揚げ)	ごはん 鶏つみれ もやしとしめじの大葉ドレサラダ 味噌汁(しろな・白ねぎ)	7月1日(火)昼食 たご飯	
昼		エネ:406kcal 蛋白:13.5g 脂質:10.9g 食塩:1.60g	エネ:327kcal 蛋白:9.9g 脂質:5.1g 食塩:1.25g	エネ:454kcal 蛋白:15.9g 脂質:12.7g 食塩:1.78g	エネ:369kcal 蛋白:14.5g 脂質:6.9g 食塩:1.52g	7月7日(月)昼食 セタソーメン	
お		七タソーメン 切り干し大根と豚肉の煮物 黄桃缶のピーチジュレ	ごはん 豚かつのおろしあんかけ 里芋と鶏肉の煮物 キャベツとコーンの和風ドレサラダ 赤だし(もやし・しいたけ)	サラダ寿司 絹揚げの煮物 大根の和え物 味噌汁(白菜・玉ねぎ) 白味噌仕立て	夏野菜カレー キャベツの洋風お浸し 寒天とフルーツ缶の盛合せ	7月10日(木)昼食 夏野菜カレー	
夕		エネ:529kcal 蛋白:20.8g 脂質:10.3g 食塩:3.72g	エネ:616kcal 蛋白:22.2g 脂質:17.6g 食塩:2.68g	エネ:480kcal 蛋白:17.9g 脂質:13.8g 食塩:2.79g	エネ:538kcal 蛋白:15.3g 脂質:16.7g 食塩:2.42g		
計		手作りミルクプリン(あんずソース)	手作り抹茶シフォンカップケーキ	手作り酒まんじゅう	和菓子		
朝		エネ:75kcal 蛋白:2.3g 脂質:1.9g 食塩:0.12g	エネ:76kcal 蛋白:1.5g 脂質:4.4g 食塩:0.08g	エネ:122kcal 蛋白:1.1g 脂質:0.3g 食塩:0.06g	エネ:86kcal 蛋白:1.2g 脂質:0.2g 食塩:0.05g	半夏生は、江戸時代から農民たちが大切にきた雑節のひとつです。夏至から11日目の事で今年は7月1日です。半夏生の日にはタコを食べる習慣があります。稲の根がタコの足のように四方八方にしっかり根付きますようになどの意味が込められているそうです。	
昼		ごはん 鶏肉のくわ焼き 高野豆腐のサイコロ煮 かぼちゃのサラダ さくら漬け	ごはん いわしの山椒煮 小松菜と鶏肉の炒め物 スパゲティサラダ とろろ汁	ごはん レモンチキン ほうれん草とベーコンのソテー 味噌汁(キャベツ・わかめ) ヨーグルトのはちみつソースかけ	ごはん ぶりの香味焼き 手作り味付きごま豆腐 ブロッコリーのりんごドレ和え 味噌汁(大根・大根葉)	七夕の行事食のそうめんですが、奈良時代に中国から伝わった風習だそうです。小麦粉は毒を消すという言い伝えを由来に健康祈願とする説や、そうめんを織姫が使う糸に見立てて芸事が上手になりますようにと願いながら食するという説などがあるそうです。	
夕		エネ:490kcal 蛋白:21.2g 脂質:14.7g 食塩:1.54g	エネ:489kcal 蛋白:17.7g 脂質:15.2g 食塩:2.20g	エネ:476kcal 蛋白:19.2g 脂質:14.7g 食塩:1.66g	エネ:532kcal 蛋白:23.9g 脂質:21.7g 食塩:1.29g		
計		エネ:1499kcal 蛋白:57.7g 脂質:37.8g 食塩:6.97g	エネ:1508kcal 蛋白:51.4g 脂質:42.3g 食塩:6.21g	エネ:1531kcal 蛋白:54.1g 脂質:41.5g 食塩:6.29g	エネ:1525kcal 蛋白:54.9g 脂質:45.5g 食塩:5.27g	この時期にしか味わえない夏野菜カレーが登場します。夏野菜には汗で不足しがちな水分を補給し、体の中からクールダウンしてくれる効果があります。また、夏野菜のビタミンカラーで食欲も刺激してくれます。夏野菜カレーを食べて暑い夏を乗り切りましょう。	

常食 献立だより 特養 2025年7月 ②

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付					11	12	13
朝	7月19日(土)昼食 うな丼				ごはん 磯巻き卵 チンゲン菜と油揚げのピーナツ和え 味噌汁(里芋・人参)	ごはん 絹揚げのそぼろ煮 カリフラワーとコーンの香味ドレサダ 昆布佃煮 味噌汁(キャベツ・玉ねぎ)	ごはん スクランブルエッグ(ケチャップ) キャベツとちりめんの豆乳和え 味噌汁(あさり・しいたけ)
					エネ:369kcal 蛋白:13.4g 脂質:7.9g 食塩:1.33g	エネ:462kcal 蛋白:15.7g 脂質:12.5g 食塩:2.58g	エネ:391kcal 蛋白:18.5g 脂質:7.9g 食塩:2.08g
昼					パン 蒸し鶏(梅ソース) なすの田舎煮 ひじきとれんこんのマヨサラダ 味噌汁(玉ねぎ・しいたけ)	ごはん さけの照り焼き いかふくさ焼き ポテトサラダ 味噌汁(大根菜・ちくわ)	ごはん 肉団子の甘酢あんかけ 小松菜とツナの炒め物 味噌汁(油揚げ・わかめ) いりこ風味 フルーツ(パイン缶・白桃缶)
お					エネ:481kcal 蛋白:20.6g 脂質:14.5g 食塩:2.27g 手作りカフェマドレーヌ	エネ:489kcal 蛋白:27.8g 脂質:11.5g 食塩:1.89g 手作り黒糖まんじゅう(白あん)	エネ:586kcal 蛋白:17.0g 脂質:19.9g 食塩:2.19g ワッフル
夕					エネ:142kcal 蛋白:1.9g 脂質:7.1g 食塩:0.20g	エネ:127kcal 蛋白:0.8g 脂質:0.3g 食塩:0.09g	エネ:66kcal 蛋白:1.6g 脂質:2.6g 食塩:0.08g
計					ごはん さばの味噌煮 大根と豚肉の炒め物 胡瓜の甘酢和え すまし汁(ソーメン・花麴)	ごはん 豚肉のオイスター炒め やっこ(醤油) ほうれん草と平天の白ごま和え 味噌汁(白菜・もやし) 白味噌仕立て	ごはん かれいの煮付け もやしと鶏肉の炒め物 フロッキーとパプリカのスローサラダ 味噌汁(ごぼう・人参)
					エネ:570kcal 蛋白:22.2g 脂質:23.3g 食塩:2.32g エネ:1562kcal 蛋白:58.1g 脂質:52.8g 食塩:6.12g	エネ:556kcal 蛋白:24.3g 脂質:21.7g 食塩:2.27g エネ:1634kcal 蛋白:68.6g 脂質:46.0g 食塩:6.83g	エネ:478kcal 蛋白:27.0g 脂質:11.6g 食塩:2.32g エネ:1521kcal 蛋白:64.0g 脂質:42.0g 食塩:6.67g
日付	14	15	16	17	18	19	20
朝	ごはん クリームチキン チンゲン菜の麦味噌和え 味噌汁(里芋・玉ねぎ)	ごはん 白身魚揚げの煮物 もやしとしいたけの塩ごま和え 味噌汁(油揚げ・人参)	ごはん カニカマ入りだし巻き卵 カリフラワーと豆のマヨサラダ 味噌汁(キャベツ・あさり)	ごはん メヌケの焼き浸し 白菜といんげんの白ごま和え 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	ごはん チキンナゲット(トマトソース) 大根と大根葉の豆乳和え 味噌汁(白菜・ほうれん草)	ごはん ほうれん草オムレツ 白菜となめこの麦味噌和え 味噌汁(大根菜・里芋)	ごはん 擬製豆腐 アスパラと玉ねぎの塩ごま和え 味噌汁(大根・白ねぎ)
昼	ごはん 赤魚の生姜煮 ふかしじゃがいも(コーン) マカロニサラダ 味噌汁(白菜・大根菜)	親子丼 金平ごぼう 揚げなすの甘酢和え 味噌汁(大根・わかめ)	ごはん 白身魚の唐揚げ(中華あん) 白菜と鶏肉の煮物 味噌汁(ほうれん草・しいたけ) 白味噌仕立て 手作りぶどうゼリー	お好み焼き(豚肉) 絹揚げの煮物 もやしの塩麴ドレサダ 味噌汁(大根・人参)	ごはん 三色稲荷の炊き合わせ キャベツと豚肉の炒め物 味噌汁(じゃがいも・白ねぎ) 麦白味噌仕立て パイン缶のオレンジジュレ	うな丼 れんこんとちくわの金平 赤だし(キャベツ・油揚げ) 胡瓜の浅漬け	ごはん 豚肉の味噌マヨ炒め 冬瓜の炒め煮 キャベツとコーンの和風ドレサダ すまし汁(人参・しめじ)
お	エネ:497kcal 蛋白:24.4g 脂質:11.2g 食塩:2.56g 手作りあんシュウ(よもぎあん)	エネ:563kcal 蛋白:20.3g 脂質:16.0g 食塩:2.82g フルーツムース	エネ:543kcal 蛋白:23.4g 脂質:16.9g 食塩:1.63g 手作りスイートポテト	エネ:510kcal 蛋白:22.1g 脂質:27.8g 食塩:3.95g 手作りいちごミルクプリン(ホイップクリーム添え)	エネ:515kcal 蛋白:17.4g 脂質:14.8g 食塩:2.28g 手作りみるくまんじゅう(白あん)	エネ:507kcal 蛋白:21.6g 脂質:17.0g 食塩:2.63g フィナンシェ(プレーン)	エネ:524kcal 蛋白:17.1g 脂質:20.4g 食塩:2.32g 手作り黒糖まんじゅう(こしあん)
夕	エネ:98kcal 蛋白:2.5g 脂質:3.5g 食塩:0.09g	エネ:58kcal 蛋白:0.9g 脂質:2.4g 食塩:0.04g	エネ:70kcal 蛋白:1.1g 脂質:1.6g 食塩:0.06g	エネ:84kcal 蛋白:2.2g 脂質:3.2g 食塩:0.11g	エネ:134kcal 蛋白:3.2g 脂質:2.2g 食塩:0.05g	エネ:78kcal 蛋白:1.1g 脂質:4.8g 食塩:0.05g	エネ:127kcal 蛋白:0.8g 脂質:0.3g 食塩:0.09g
計	ごはん 回鍋肉 大豆とこんにゃくの煮物 玉子豆腐 味噌汁(白ねぎ・ちくわ)	ごはん さわらの西京焼き 高野豆腐と鶏肉のサイコロ煮 白菜と平天のわさび和え すまし汁(小松菜・えのき)	ごはん 肉じゃが(豚肉) いかふくさ焼き 味噌汁(おくら・おつゆ麴) いりこ風味 のり佃煮	ごはん 鶏肉のやわらか煮 豚肉とパプリカの炒め物 ブロックリーとちくわの洋風お浸し 味噌汁(もやし・しいたけ) 白味噌仕立て	ごはん ホキの香草焼き(オニオンソース) 金時豆煮 チンゲン菜と平天のたらこマヨサラダ 味噌汁(もやし・しいたけ) 白味噌仕立て	ごはん ハンバーグ(きのこソース) ベーコンと枝豆の塩バターソテー 味噌汁(ごぼう・わかめ) ミルク寒天のマヨソースかけ	ごはん 合鴨スモークスライス 絹揚げとグリーンピースのそぼろ煮 もやしとニラの和え物 味噌汁(白菜・玉ねぎ) いりこ風味
	エネ:564kcal 蛋白:24.5g 脂質:22.0g 食塩:2.76g エネ:1510kcal 蛋白:63.8g 脂質:43.4g 食塩:6.57g	エネ:487kcal 蛋白:26.7g 脂質:12.7g 食塩:2.43g エネ:1498kcal 蛋白:61.0g 脂質:38.8g 食塩:6.81g	エネ:530kcal 蛋白:20.4g 脂質:14.6g 食塩:2.42g エネ:1521kcal 蛋白:61.9g 脂質:41.7g 食塩:5.65g	エネ:564kcal 蛋白:27.7g 脂質:20.2g 食塩:2.40g エネ:1509kcal 蛋白:69.0g 脂質:57.0g 食塩:7.92g	エネ:530kcal 蛋白:24.6g 脂質:10.8g 食塩:2.19g エネ:1538kcal 蛋白:57.4g 脂質:34.3g 食塩:6.21g	エネ:603kcal 蛋白:18.6g 脂質:24.4g 食塩:2.49g エネ:1510kcal 蛋白:51.2g 脂質:50.3g 食塩:6.44g	エネ:559kcal 蛋白:26.1g 脂質:21.8g 食塩:2.80g エネ:1537kcal 蛋白:52.1g 脂質:47.1g 食塩:6.46g

常食 献立だより 特養 2025年7月 ③

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付	21	22	23	24	25	26	27
朝	ごはん 野菜ミンチ巻き 小松菜のおからサラダ 味噌汁(里芋・キャベツ)	ごはん 玉子焼き 白菜と大根葉のお浸し 味噌汁(油揚げ・わかめ)	ごはん ハムチーズピカタ もやしとしめじの塩麴ドレサラダ 味噌汁(ほうれん草・あさり)	ごはん 鶏つみれの煮物 大根とちくわの香味ドレサラダ 味噌汁(じゃがいも・絹揚げ)	ごはん ミートオムレツ チンゲン菜のピーナツ和え 味噌汁(玉ねぎ・人参)	ごはん 筑前煮 ほうれん草と絹揚げの麦味噌和え 金時豆煮 味噌汁(白菜・あさり)	ごはん でんぶ入りだし巻き卵 大根とパプリカの和風ドレサラダ 味噌汁(油揚げ・人参)
	エネ:356kcal 蛋白:10.7g 脂質:5.1g 食塩:1.41g	エネ:382kcal 蛋白:12.3g 脂質:9.0g 食塩:1.50g	エネ:369kcal 蛋白:12.8g 脂質:8.7g 食塩:1.76g	エネ:403kcal 蛋白:14.4g 脂質:9.7g 食塩:1.75g	エネ:329kcal 蛋白:9.9g 脂質:4.7g 食塩:1.43g	エネ:414kcal 蛋白:20.3g 脂質:5.8g 食塩:1.75g	エネ:373kcal 蛋白:13.0g 脂質:8.1g 食塩:1.54g
昼	ごはん 銀ひらすのグリル(地中海風ソース) 枝豆がんもの煮物 味噌汁(もやし・大根葉) みかん缶	ごはん 豚大根 やっこ(味噌ダレ) ブロッコリーのアイランドレ和え すまし汁(小松菜・人参)	パン チキン南蛮(レモンタルソース) 切干大根の煮物 キャベツのゆかり和え 味噌汁(玉ねぎ・しいたけ)	ごはん 白身魚の味噌煮 れんこんと平天の金平 いんげんとパプリカのスローサラダ すまし汁(豆腐)	チキンカレー ブロッコリーと油揚げの白ごま和え フルーツ(スイカ)	ごはん 白身魚の煮付け もやしと鶏肉の炒め物 さつまいもとオレンジのサラダ 味噌汁(ソーメン・花麴)	ごはん 蒸し鶏(洋風香味ソース) キャベツと平天の炒め物 スパゲティサラダ 味噌汁(油揚げ・わかめ)
	エネ:505kcal 蛋白:25.7g 脂質:14.6g 食塩:1.63g	エネ:524kcal 蛋白:19.7g 脂質:18.6g 食塩:2.21g	エネ:623kcal 蛋白:18.8g 脂質:25.1g 食塩:2.82g	エネ:496kcal 蛋白:22.7g 脂質:15.7g 食塩:2.19g	エネ:500kcal 蛋白:19.5g 脂質:11.7g 食塩:1.87g	エネ:487kcal 蛋白:24.6g 脂質:10.3g 食塩:2.22g	エネ:529kcal 蛋白:24.4g 脂質:16.4g 食塩:2.46g
お	手作りベリーハウンドケーキ(ブルーベリー)	手作りアセロラゼリー	ポタポタ焼き 冷やしあめ	パウムクーヘン	もっちりたい焼きクリーム	手作りあんシュ(こしあん)	手作りチョコマドレーヌ
	エネ:144kcal 蛋白:2.0g 脂質:9.9g 食塩:0.32g	エネ:32kcal 蛋白:0.1g 脂質:0.0g 食塩:0.02g	エネ:113kcal 蛋白:0.6g 脂質:1.2g 食塩:0.33g	エネ:87kcal 蛋白:1.2g 脂質:3.7g 食塩:0.12g	エネ:140kcal 蛋白:2.6g 脂質:5.7g 食塩:0.16g	エネ:99kcal 蛋白:1.3g 脂質:3.5g 食塩:0.09g	エネ:148kcal 蛋白:2.0g 脂質:7.8g 食塩:0.21g
夕	ごはん コロッケ(中濃ソース) ひじきとちくわの煮物 いんげんのバジルドレサラダ 味噌汁(絹揚げ・しいたけ) 白味噌仕立て	ごはん さばの南部焼き 大豆とこんにゃくの煮物 味噌汁(なす) マンゴー缶	ごはん さわらの生姜煮 卵の花 おくらのとろろ和え 豚汁(豚肉・白菜・白ねぎ)	ごはん 豚肉のバター醤油炒め かぼちゃの含め煮 味噌汁(キャベツ・わかめ) 白味噌仕立て きざみ高菜	ごはん あじの照り焼き 高野豆腐と鶏肉のサイコロ煮 カリフラワーとコーンのレモンドレサラダ 味噌汁(もやし・しいたけ) いりこ風味	ごはん 豚肉の塩ダレ炒め えびシューマイ キャベツとちくわの大葉ドレサラダ 味噌汁(里芋・しめじ)	ごはん ホキの揚げ浸し じゃがいもと豚肉の煮物 胡瓜のごま酢和え 味噌汁(玉ねぎ・チンゲン菜)
	エネ:589kcal 蛋白:13.0g 脂質:22.1g 食塩:2.49g	エネ:576kcal 蛋白:22.5g 脂質:22.6g 食塩:2.06g	エネ:487kcal 蛋白:22.2g 脂質:13.7g 食塩:2.02g	エネ:503kcal 蛋白:17.0g 脂質:16.8g 食塩:1.98g	エネ:574kcal 蛋白:28.5g 脂質:19.9g 食塩:2.34g	エネ:619kcal 蛋白:22.0g 脂質:23.8g 食塩:2.39g	エネ:507kcal 蛋白:21.5g 脂質:13.1g 食塩:2.15g
計	エネ:1594kcal 蛋白:51.4g 脂質:51.8g 食塩:5.85g	エネ:1514kcal 蛋白:54.6g 脂質:50.2g 食塩:5.79g	エネ:1592kcal 蛋白:54.4g 脂質:48.8g 食塩:6.92g	エネ:1490kcal 蛋白:55.3g 脂質:45.9g 食塩:6.03g	エネ:1543kcal 蛋白:60.5g 脂質:42.0g 食塩:5.79g	エネ:1618kcal 蛋白:68.2g 脂質:43.4g 食塩:6.44g	エネ:1558kcal 蛋白:60.9g 脂質:45.5g 食塩:6.36g
日付	28	29	30	31			
朝	ごはん 野菜とわかめの豆乳寄せ もやしとちりめんの麴ナムル和え 味噌汁(キャベツ・かまぼこ)	ごはん かに玉 いんげんとコーンのバジルドレサラダ 味噌汁(じゃがいも・白ねぎ)	ごはん お魚厚揚げの煮物 ブロッコリーの白ごま和え 味噌汁(ごぼう・玉ねぎ)	ごはん ブレンオムレツ(トマトソース) いんげんと平天のピーナツ和え 味噌汁(白菜・あさり)	7月21日(月)昼食 銀ひらすのグリル (地中海風ソース)  7月30日(水)昼食 茄子のよごし 【富山県郷土料理】 		
	エネ:360kcal 蛋白:13.9g 脂質:7.3g 食塩:1.81g	エネ:409kcal 蛋白:8.9g 脂質:12.5g 食塩:1.41g	エネ:378kcal 蛋白:11.8g 脂質:7.2g 食塩:1.57g	エネ:368kcal 蛋白:13.5g 脂質:5.2g 食塩:2.11g			
昼	ごはん 豚肉の山椒煮 松風焼き うまい菜のごまドレサラダ 味噌汁(里芋・白菜) 白味噌仕立て	ちらし寿司 切干大根と豚肉の煮物 味噌汁(油揚げ・わかめ) フルーツ(デラウェア)	ごはん ホッケの塩麴焼き 茄子のよごし【富山県郷土料理】 白菜のお浸し すまし汁(豆腐)	きつねそば キャベツとウインナーの炒め物 ポテトサラダ			
	エネ:571kcal 蛋白:25.3g 脂質:19.7g 食塩:2.35g	エネ:472kcal 蛋白:16.4g 脂質:9.0g 食塩:2.89g	エネ:485kcal 蛋白:20.5g 脂質:15.6g 食塩:1.82g	エネ:499kcal 蛋白:16.4g 脂質:15.0g 食塩:4.60g			
お	おたのしみ	手作りぜんざい(もち麴)	おたのしみ	手作りあんシュ(いちごあん)			
	エネ:157kcal 蛋白:2.8g 脂質:5.0g 食塩:0.09g	エネ:147kcal 蛋白:4.8g 脂質:0.4g 食塩:0.07g	エネ:115kcal 蛋白:2.4g 脂質:4.9g 食塩:0.18g	エネ:98kcal 蛋白:2.5g 脂質:3.5g 食塩:0.09g			
夕	ごはん 赤魚の西京焼き 大豆煮 かきたま汁 フルーツ(黄桃缶・白桃缶)	ごはん ハンバーグ(和風ソース) ひじきと平天の炒り煮 冷やし冬瓜 コンソメスープ(ウインナー・セリ)	ごはん 擬製豆腐 しろなとツナのソテー マカロニサラダ 味噌汁(大根葉・ちくわ) いりこ風味	ごはん 鶏肉の梅風味焼き 豚肉と絹揚げの炒め煮 味噌汁(かぼちゃ) 白味噌仕立て 洋なし缶のはちみつジュレ			
	エネ:470kcal 蛋白:25.2g 脂質:7.3g 食塩:1.78g	エネ:513kcal 蛋白:15.5g 脂質:18.1g 食塩:3.12g	エネ:549kcal 蛋白:18.9g 脂質:18.8g 食塩:3.07g	エネ:582kcal 蛋白:24.5g 脂質:19.9g 食塩:1.91g			
計	エネ:1557kcal 蛋白:67.2g 脂質:39.3g 食塩:6.03g	エネ:1542kcal 蛋白:45.6g 脂質:40.1g 食塩:7.49g	エネ:1526kcal 蛋白:53.6g 脂質:46.5g 食塩:6.63g	エネ:1547kcal 蛋白:56.9g 脂質:43.6g 食塩:8.72g			

海の日とはもともと「海の記念日」と呼ばれ昭和10年代からあります。海の日とは海の恩恵に感謝するとともに、海洋国日本の繁栄を祝う日となっています。海の日メニューはトマトベースの地中海風ソースを使用した銀ひらすのグリルです。海の日にぴったりのメニューです。

茄子のよごしは、富山県西部の地域で日常的に食べられている一品です。「よごし」は、茹でた野菜を細かく刻み味噌と和えて炒めたもので、夜に作り置きをして翌朝食べる事から「夜越し」の意味で「よごし」と呼ばれるようになったと言われています。