

2025年《常食》献立予定表

	10月19日(日)	10月20日(月)	10月21日(火)	10月22日(水)	10月23日(木)	10月24日(金)	10月25日(土)
朝食	ねじりパン ジャム 牛乳 マカロニサラダ バナナ	食パン ジャム 牛乳 茹で卵 ゼリー	菓子パン 牛乳 チーズ スープ煮	ロールパン ジャム 牛乳 スクランブルエッグ バナナ	ねじりパン ジャム 牛乳 ポテトサラダ ゼリー	食パン ジャム 牛乳 チーズ バナナ	菓子パン 牛乳 茹で卵 野菜サラダ
	エネルギー:506kcal タンパク:14.8g 塩分:1.6g	エネルギー:521kcal タンパク:20.3g 塩分:2.0g	エネルギー:421kcal タンパク:16.0g 塩分:1.8g	エネルギー:573kcal タンパク:18.9g 塩分:1.7g	エネルギー:552kcal タンパク:13.7g 塩分:1.9g	エネルギー:492kcal タンパク:18.4g 塩分:1.6g	エネルギー:445kcal タンパク:18.9g 塩分:1.8g
昼食	御飯 肉団子の煮込み ゆかり和え 味噌汁	御飯 ビーフカレー 福神漬 ヨーグルト和え	御飯 チンジャオロウスー ごまあえ 中華スープ	御飯 すき焼き なます フルーツポンチ	ラーメン シュウマイ しそ和え ソフール (ご飯やお粥はつきません。)	御飯 鯛の中華風ソース 麻婆豆腐 拌三絲	御飯 青ヒラスの照り焼 さつま揚げと大根の旨煮 和えもの 味付のり
	エネルギー:703kcal タンパク:25.7g 塩分:4.4g	エネルギー:836kcal タンパク:19.5g 塩分:3.0g	エネルギー:616kcal タンパク:24.7g 塩分:2.3g	エネルギー:773kcal タンパク:28.3g 塩分:2.3g	エネルギー:506kcal タンパク:23.2g 塩分:4.7g	エネルギー:750kcal タンパク:30.8g 塩分:2.7g	エネルギー:591kcal タンパク:25.1g 塩分:2.7g
							
夕食	御飯 鰯の付焼 肉味噌かけ 辛子和え 煮豆	御飯 いわしの梅煮 たこの酢のもの かぼちゃの煮つけ 味噌汁	ちらし寿司 炊き合わせ 赤だし パイナップル	炊き込み御飯 鮭のバターほん酢 いかと里芋の煮付け ナムル 味噌汁	御飯 チキンフライ 湯豆腐 きんぴら ふりかけ 柿	御飯 ツナコロッケ 五目大豆煮 盛り合わせサラダ 味噌汁	御飯 かに玉あんかけ ひじき炒め 中華風酢のもの 味噌汁
	エネルギー:712kcal タンパク:28.1g 塩分:2.8g	エネルギー:688kcal タンパク:26.5g 塩分:4.6g	エネルギー:760kcal タンパク:33.1g 塩分:4.6g	エネルギー:682kcal タンパク:33.7g 塩分:4.7g	エネルギー:779kcal タンパク:32.5g 塩分:2.9g	エネルギー:917kcal タンパク:30.4g 塩分:3.7g	エネルギー:745kcal タンパク:29.0g 塩分:3.9g
							

都合により献立が変更になる場合があります

☆今週の献立メモ☆

炊き込み御飯：具材がたっぷり入った混ぜご飯をどうぞ。

柿：食後のデザートに旬の果物をどうぞ。

ツナコロッケ：当院手作りのツナ入りコロッケをどうぞ。

☆栄養元気情報☆

旬の食材 ：

柿



No.1065

日本で古くから親しまれている柿には1000種類以上の品種があると言われ、日本全国で収穫されています。最も多く作られているのは富有柿で、果肉が柔らかいのが特徴です。その他には、果肉が硬めの次郎柿や、ねっとりとした食感をもつ平核無などがあります。「柿が赤くなれば医者が青くなる」ということわざがあるように、柿の栄養価は高く、特にビタミンCが多く含まれています。

