

2026年《常食》献立予定表

	2月22日(日)	2月23日(月)	2月24日(火)	2月25日(水)	2月26日(木)	2月27日(金)	2月28日(土)
朝食	ねじりパン ジャム 牛乳 マカロニサラダ バナナ エネルギー:506kcal タンパク:14.8g 塩分:1.6g	食パン ジャム 牛乳 茹で卵 ゼリー エネルギー:521kcal タンパク:20.3g 塩分:2.0g	菓子パン 牛乳 チーズ スープ煮 エネルギー:421kcal タンパク:16.0g 塩分:1.8g	ドッグパン ジャム 牛乳 スクランブルエッグ バナナ エネルギー:489kcal タンパク:15.4g 塩分:1.4g	ねじりパン ジャム 牛乳 ポテトサラダ ゼリー エネルギー:560kcal タンパク:13.7g 塩分:1.9g	食パン ジャム 牛乳 チーズ バナナ エネルギー:492kcal タンパク:18.4g 塩分:1.6g	菓子パン 牛乳 茹で卵 野菜サラダ エネルギー:445kcal タンパク:18.9g 塩分:1.8g
昼食	御飯 サバの塩焼 炒め煮 おかか和え ふりかけ エネルギー:691kcal タンパク:33.0g 塩分:2.8g	御飯 ボークカレー 福神漬 ヨーグルト和え エネルギー:811kcal タンパク:20.2g 塩分:3.0g	御飯 鶏肉の柚胡椒焼き 里芋とわかめの鳴門煮 スパゲッティサラダ エネルギー:773kcal タンパク:26.6g 塩分:2.6g	しそひじき御飯 ブリの照り焼 高野の田舎煮 豚汁 エネルギー:694kcal タンパク:29.7g 塩分:3.2g	御飯 牛丼 こま和え 味噌汁 フルーツポンチ エネルギー:702kcal タンパク:27.4g 塩分:2.9g	ぎつねうどん 鶏の塩焼き こま酢和え 和菓子 (ご飯やお粥はつきません。) エネルギー:568kcal タンパク:22.4g 塩分:2.6g	御飯 肉団子の甘酢あんかけ おかか和え 春雨スープ ふりかけ エネルギー:747kcal タンパク:18.9g 塩分:3.5g
							
夕食	御飯 豚肉のみそ炒め かぼちゃの煮つけ はるさめスープ 味付のり エネルギー:669kcal タンパク:23.5g 塩分:2.9g	御飯 若菜蒸し なたね和え けんちん汁 エネルギー:623kcal タンパク:28.0g 塩分:3.0g	ちらし寿司 炊き合わせ 赤だし いちご エネルギー:702kcal タンパク:26.7g 塩分:4.3g	御飯 とんかつ なます 味噌汁 りんご エネルギー:537kcal タンパク:28.7g 塩分:4.3g	御飯 白身魚の香草焼き マカロニソテー コールスローサラダ チャウダー ふりかけ エネルギー:708kcal タンパク:32.7g 塩分:4.5g	御飯 天麩羅 豆腐あんかけ わけきの酢味噌和え ふりかけ エネルギー:785kcal タンパク:31.7g 塩分:4.0g	御飯 幽庵焼き 筑前煮 しそ和え 煮豆 エネルギー:741kcal タンパク:25.8g 塩分:3.2g
							

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☆

ちらし寿司：えびや錦糸卵を飾ったちらし寿司をお楽しみください。

しそひじき御飯：風味豊かな混ぜご飯をどうぞ。

天婦羅：キスと海老の天ぷらの盛り合わせを天つゆと一緒にご賞味下さい。

☆栄養元気情報☆

“食事アンケート調査のお願い”

2月25日(水)、皆様により良い食事を提供させていただくため、アンケートを実施いたします。  
アンケート用紙は、当日の昼食時にトレーにのせてお配りします。  
ご記入後、ナースステーション前の回収箱にお入れください(翌日午後2時頃に回収予定です)。  
お手数をおかけいたしますが、ご協力お願いいたします。

No.1083

