

東部デイサービス 給食予定献立表

2月5日

～

2月24日

	2月5日(月)	2月6日(火)	2月7日(水)	2月8日(木)	2月9日(金)	2月10日(土)	2月11日(日)	2月12日(月)	2月13日(火)	2月14日(水)	
昼	主菜	鶏胡麻照り煮	揚げ魚おろし煮	大豆と豚肉の味噌煮	ささ身チーズフライ	揚げカレイあんかけ	天津飯	豚甘酢炒め	鶏肉の竜田揚げ	キーマカレー	鮭の胡麻ダレ焼き
	副菜	ミモザサラダ	煎り豆腐	和え物	八宝菜	酢の物	筑前煮	豆腐サラダ	パンサンスー	春雨サラダ	ポテトサラダ
	小鉢	杏仁豆腐	白菜ゆかり和え	卵豆腐	パンナコッタ	ほうれん草わさび和え	二色サラダ	抹茶ゼリー	ヒジキの炒り煮	カルピスゼリー	プフェロール
	汁物	味噌汁	味噌汁	清まし汁	コンソメスープ	味噌汁	中華スープ	味噌汁	けんちん汁		オニオングラタン風スープ
	漬物	みじん鰹たくあん	ピーマン漬け	刻みしば漬け	ピーマン漬け	昆布佃煮	紅生姜	刻みしば漬け	みじん鰹たくあん	福神漬け	みじん鰹たくあん
おやつ	普通	鯛饅頭	ミニエクレア	柚子まんじゅう	ミルク饅頭	やわらかおかき	きんつば	豆乳ブラマンジェ	しっとり饅頭	どら焼き	やわらかおかききな粉
	ペースト	黒ゴマプリン	夏みかんゼリー	パナラムース	ヨーグルト	チョコレートムース	お茶プリン	豆乳ブラマンジェ	アセロラゼリー	イチゴムース	きな粉プリン
摂取カロリー — 塩分	570Kal、塩分3.1g	532Kal、塩分3.1g	535Kal、塩分3.3g	632Kal、塩分3.2g	548Kal、塩分4.1g	651Kal、塩分3.5g	579Kal、塩分3.7g	522Kal、塩分3.2g	696Kal、塩分2.9g	480Kal、塩分2.5g	

	2月15日(木)	2月16日(金)	2月17日(土)	2月18日(日)	2月19日(月)	2月20日(火)	2月21日(水)	2月22日(木)	2月23日(金)	2月24日(土)	
昼	主菜	豆腐ハンバーグ	赤魚の煮魚	鶏のマスタード焼き	中華丼	揚げ魚香味ソース	手作りトンカツ	ビーフカレーライス	鶏肉甘辛ソース	揚げ魚のチリソース	スペイン風オムレツ
	副菜	ポイルサラダ	五目酢の物	ミモザサラダ	豆腐サラダ	菜種和え	ヒジキの柚子胡椒和え	大豆ポイルサラダ	冬野菜ツナマヨ和え	五目和え物	大根サラダ
	小鉢	さつま芋レモン煮	杏仁豆腐	ヨーグルト和え	苺ブラマンジェ	ハムと大豆炒め煮	マカロニと卵の中華煮	ヨーグルト和え	抹茶ゼリー小豆のせ	リンゴのバターソーテー	白菜三つ葉胡麻和え
	汁物	味噌汁	小うどん	かす汁	清まし汁	中華スープ	清まし汁		味噌汁	かき卵汁	コンソメスープ
	漬物	刻みしば漬け	しその実漬け	昆布佃煮	紅生姜	しその実漬け	ピーマン漬け	福神漬け	しその実漬け	ピーマン漬け	しその実漬け
おやつ	普通	レモンムース	田舎饅頭	クリームコンフェ	黒糖まんじゅう	抹茶プリン	ショコラブッセ	よもぎ饅頭	スイートポテト	どら焼き	コーヒゼリー
	ペースト	牛乳プリン	豆乳ブラマンジェ	マンゴープリン	豆乳ブラマンジェ	ココアパナロア	ヨーグルト	黒ゴマプリン	マンゴープリン	水ようかん	コーヒゼリー
摂取カロリー — 塩分	606Kal、塩分3.5g	606Kal、塩分2.9g	622Kal、塩分3.2g	557Kal、塩分3.3g	540Kal、塩分3.4g	614Kal、塩分2.9g	594Kal、塩分3.2g	607Kal、塩分3.8g	628Kal、塩分2.6g	616Kal、塩分3.6g	

* 献立は変更になる場合があります。ご了承ください。