令和7年 9月 献立 老人食

			令和7	年 9月 献立	老人食		
		1日(月)	2日(火)	3日(水)	4日(木)	5日(金)	6日(土)
朝		食パン りんごジャム	食パン マーマレード	食パン ピーナッツクリーム	食パン イチゴジャム	食パン マーガリン	ロールパン はちみつ
		コールスローサラダ	マカロニサラダ	ほうれん草のソテー	マカロニサラダ	スパゲティサラダ	ポテトサラダ
		黄桃缶	フルーツポンチ	白桃缶	みかん缶	黄桃缶	白桃缶
食		牛乳	スコヤカ乳酸菌	牛乳	スコヤカ乳酸菌	牛乳	スコヤカ乳酸菌
		 桜エビご飯(半量)	炒飯	米飯	ふりかけご飯(半量)	 米飯	 米飯
昼		冷麺	餃子	チキンカツとコロッケ	かやく蕎麦	かき揚げ	衣笠煮
		ひじきの煮物	中華スープ	(添え:エンドウ・人参)	ブロッコリーのマヨネーズ和え	ほうれん草の白和え	もずく酢
食		豚汁 メロンゼリー	杏仁フルーツ	キャベツの塩昆布和え 味噌汁(わかめ)	梨缶	味噌汁(揚げ)	赤だし(麩)
おやつ		バナナケーキ	はちみつドーナツ		人形焼き	 黒棒	手作りみかんゼリー
			コーヒー	苺ムース	米飯	米飯	
9		米飯 千草焼き	米飯 豚肉の塩だれ炒め	米飯 白身魚の焼き南蛮漬け	不販 肉団子の中華あんかけ	不取 トンテキ	米飯 チキンステーキ
		(添え:エンドウ・人参)	(添え:もやし・椎茸・人参)	金時豆	チンゲン菜のナムル	(添え:キャベツ・人参)	(添え:茄子)
食	900	白菜の和え物	厚揚げの煮物	味噌汁(豆腐)	中華スープ(玉子)	冷奴	白菜のお浸し
		味噌汁(玉ねぎ) エネルギー 1572kcal	味噌汁(麩) エネルギー 1553kcal	エネルギー 1469kcal	エネルギー 1381kcal	味噌汁(もやし) エネルギー 1631kcal	味噌汁(揚げ) エネルギー 1379kcal
栄養価		蛋白 49.0 g	蛋白 47.5 g	蛋白 53.7 g	蛋白 40.1g	蛋白 47.4 g	蛋白 44.2 g
, m	3 11/11\	脂質 52.7g 塩分 5.4g	脂質 51.5g 塩分 6.1g	脂質 31.0 g 塩分 6.4 g	脂質 33.7g 塩分 7.1g	脂質 60.9g 塩分 5.4g	脂質 40.0g 塩分 4.2g
	7日(日) 食パン	8日(月) 食パン	9日(火) 食パン	10日(水) 食パン	11日(木) 食パン	12日(金) 食パン	13日(土) ロールパン
朝	イチゴジャム	りんごジャム	マーマレード	ピーナッツクリーム	イチゴジャム	マーガリン	はちみつ
	ナポリタン	スクランブルエッグ	マカロニサラダ	ほうれん草のソテー	ナポリタン	コールスローサラダ	スパゲティサラダ
	みかん缶 牛乳	黄桃缶・牛乳	白桃缶 スコヤカ乳酸菌	みかん缶 牛乳	黄桃缶・スコヤカ乳酸菌	梨缶 牛乳	みかん缶 スコヤカ乳酸菌
食		敬老会			マルタマデー		
昼	米飯	赤飯・天ぷら盛り合わせ	米飯	米飯	きのこオムライス	ふりかけご飯(半量)	米飯
	豚肉のマスタード炒め (添え:キャベツ・人参)	海老・赤魚・椎茸 さつま芋・インゲン	ハンバーグ (添え:ブロッコリー・人参)	鰈の甘酢あんかけ いんげんのドレッシング和え	海老カツ ポテトサラダ	具沢山うどん がんもの煮物	チキン南蛮 (添え:ブロッコリー・人参)
_	竹輪の煮物	蓮根饅頭	フレンチサラダ	味噌汁(揚げ)	清汁(麩)	杏仁フルーツ	白菜の梅肉和え
食	味噌汁(わかめ)	ほうれん草の白和え・赤だし	コンソメスープ(玉ねぎ・人参)	まやつレク <			味噌汁(豆腐)
おやつ	マリービスケット・紅茶	苺ショートケーキ コーヒー	バームクーヘン	パフェパーティー	ミルクケーキ・牛乳	カルシウムクッキー	ピーチムース
9	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
7	白身魚の和風ムニエル	肉じゃが	鶏肉の韓国風炒め	豚肉豆腐	鶏肉の照り焼き	豚肉の中華炒め	炊き合わせ
	(添え:しろな・人参) 南瓜サラダ	ほうれん草のお浸し 味噌汁(揚げ)	(添え:チンゲン菜・人参) もやしのナムル	昆布豆 清汁(とろろ昆布)	(添え:エンドウ・甘酢生姜) 冷奴	カニ焼売 中華スープ(わかめ)	肉団子 味噌汁(玉子)
食	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	"小"百八 (3勿り)	中華スープ(わかめ)	月八(こうつ比印)	/≒奴 味噌汁(玉ねぎ)	〒半ヘーノ(わかめ)	"水"自八(<u>平</u> 丁)
栄養	エネルギー 1470kcal	エネルギー 1548kcal	エネルギー 1439kcal	エネルギー 1348kcal	エネルギー 1456kcal	エネルギー 1534kcal	エネルギー 1538kcal
価	蛋白 44.2 g 脂質 43.4 g 塩分 5.1 g	蛋白 55.3 g 脂質 45.5 g 塩分 6.7 g	蛋白 39.2 g 脂質 38.2 g 塩分 7.9 g	蛋白 47.0g 脂質 39.1g 塩分 5.4g	蛋白 51.0 g 脂質 37.7 g 塩分 6.8 g	蛋白 42.3 g 脂質 60.7 g 塩分 7.9 g	蛋白 48.6 g 脂質 46.2 g 塩分 6.6 g
	14B(B)	15日(月)	16日(火)	17E(7K)	18日(木)	19日(金)	20日(土)
朝	食パン	食パン	食パン	食パン	食パン	食パン	ロールパン
+11	イチゴジャム 玉子サラダ	りんごジャム マカロニサラダ	マーマレード スパゲティサラダ	ピーナッツクリーム ポテトサラダ	イチゴジャム 玉子サラダ	マーガリン さつま芋サラダ	はちみつ ナポリタン
	黄桃缶	白桃缶	フルーツポンチ	みかん缶	黄桃缶	白桃缶・牛乳	黄桃缶
食	牛乳	牛乳	スコヤカ乳酸菌	牛乳	スコヤカ乳酸菌	ご当地グルメ 香川県	スコヤカ乳酸菌
	 米飯	米飯	ピラフ	 ふりかけご飯(半量)	キーマカレー	米飯	米飯(半量)
昼	豚肉の甘辛炒め	メンチカツと白身魚のフライ	ブロッコリーサラダ	山菜そば	大根サラダ	かしわ天	お好み焼き
	(添え:もやし・ピーマン)	(添え:キャベツ・人参)	コンソメスープ(青梗菜)	いんげんのポン酢和え	フルーツヨーグルト	(添え:南瓜・インゲン)	ほうれん草のカニカマ和え
食	さつま揚げの煮物 味噌汁(揚げ)	しろ菜のおろし和え 味噌汁(豆腐)	杏仁豆腐	フルーツカクテル	福神漬け	炒り豆腐 清汁(そうめん)	味噌汁(わかめ)
おやつ	ウエハース	紅白饅頭	カステラドーナツ・コーヒー		黒糖ケーキ	手作りりんごゼリー	セサミクッキー
01117	•	1-1111111		ココナッツサブレ			
9	米飯 鱈の塩こうじ焼き	米飯 焼き鳥	米飯 木の葉とじ	米飯 ポークソテー	米飯 和風ロールキャベツ	米飯 鱈の粕漬け焼き	米飯 香味ローストチキン
	(添え:チンゲン菜・人参)	(添え:白菜・人参)	厚揚げの生姜醤油	(添え:もやし・ピーマン)	(添え:エンドウ・人参)	(添え:絹さや・人参)	(添え:チンゲン菜・人参)
食	もずく酢	金時豆 味噌汁(玉ねぎ)	味噌汁(揚げ)	春雨サラダ	カリフラワーゆかり和え	いんげんマヨネーズ和え	ラタトゥイユ
栄	清汁(わかめ) エネルギー 1405kcal		エネルギー 1339kcal	味噌汁(わかめ) エネルギー 1416kcal	味噌汁(豆腐) エネルギー 1399kcal	味噌汁(揚げ) エネルギー 1532kcal	コンソメスープ(玉子) エネルギー 1380kcal
養価	蛋白 46.1 g	蛋白 53.8g	蛋白 38.3 g	蛋白 43.7 g	蛋白 43.4g	蛋白 62.8g	蛋白 40.9g
_	脂質 47.9g 塩分 6.4g	脂質 53.6 g 塩分 5.6 g	脂質 33.6 g 塩分 6.0 g	脂質 42.5 g 塩分 6.0 g	脂質 32.5 g 塩分 7.0 g	脂質 44.5g 塩分 5.3g	脂質 49.4 g 塩分 6.2 g
+0	21日(日) 食パン	22日(月) 食パン	23日(火) 食パン	24日(水) 食パン	25日(木) 食パン	Z6日(金) 食パン	27日(土) ロールパン
朝	イチゴジャム	りんごジャム	マーマレード	ピーナッツクリーム	イチゴジャム	マーガリン	はちみつ
	ほうれん草のソテー みかん缶	マカロニサラダ 白桃缶	玉子サラダ 黄桃缶	コールスローサラダ みかん缶・牛乳	スパゲティサラダ 梨缶	ポテトサラダ 白桃缶・牛乳	ナポリタン 黄桃缶
	牛乳	牛乳	スコヤカ乳酸菌		スコヤカ乳酸菌		スコヤカ乳酸菌
食	NA AF			お誕生日メニュー		美肌に効く薬膳料理	11.45
昼	米飯 豚肉の甘酢炒め	米飯 鶏肉の唐揚げ	ハヤシライス フレンチサラダ	ちらし寿司 南瓜のしんじょ	米飯豚カツ	米飯 栗とさつま芋の秋煮物	米飯 和風ハンバーグ
	(添え:キャベツ・人参)	(添え:ブロッコリー・人参)	ヨーグルト(苺ソース)	赤だし(揚げ)	(添え:ブロッコリー・人参)		(添え:ブロッコリー・人参)
食	冷奴	チンゲン菜の煮浸し		手作り栗羊羹	冷奴	味噌汁(麩)	厚揚げの煮物
	味噌汁(わかめ)	味噌汁(麩)			味噌汁(わかめ) チョコバームクーヘン		味噌汁(麩)
おやつ	ぶどうムース	白い風船	パンケーキ・コーヒー	苺ケーキ・紅茶	紅茶	鉄分ソフトクッキー	手作りオレンジゼリー
9	米飯 鯵の薬味だれ	米飯 マーボー豆腐	米飯 豚肉の生姜焼き	米飯 鯖の味噌煮	米飯 肉団子の和風あん	米飯	米飯 鱈の幽庵焼き
	─────⋙の楽味たれ (添え:白菜・ピーマン)	マーホー豆腐もやしのナムル	豚肉の生姜焼さ (添え:キャベツ・人参)			他人煮 もやしの和え物	ा ちゅうかく ちゅう ちゅう ちゅう ちゅう ちゅう はんしょ
食	玉子焼き	中華スープ(わかめ)	玉子豆腐	ほうれん草の錦糸和え	味噌汁(玉子)	清汁(とろろ昆布)	竹輪の煮物
栄	味噌汁(揚げ) エネルギー 1438kcal	エネルギー 1482kcal	味噌汁(揚げ) エネルギー 1662kcal	清汁(麩) エネルギー 1557kcal	エネルギー 1524kcal	エネルギー 1543kcal	味噌汁(揚げ) エネルギー 1383kcal
養	エネルヤー 1436kcai 蛋白 51.3g	エホルギー 1462kCal 蛋白 59.7 g	エホルギー 1002kcai 蛋白 51.6 g	エホルギー 1557 kCal 蛋白 49.0 g	エホルヤー 1524kCal 蛋白 49.9g	エホルヤー 1545kCal 蛋白 49.6g	エネルヤー 1365kCal 蛋白 45.9g
166	脂質 47.4g 塩分 5.4g	脂質 39.9g 塩分 6.0g	脂質 60.3g 塩分 6.9g	脂質 48.4g 塩分 6.3g	脂質 40.6g 塩分 6.5g	脂質 53.0g 塩分 4.3g	脂質 27.1g 塩分 6.0g
	28日(日) 食パン	29日(月) 食パン	30日(火) 食パン				
朝	イチゴジャム	りんごジャム	マーマレード				
	ほうれん草のソテー	コールスローサラダ	スパゲティサラダ				
	みかん缶 牛乳	黄桃缶 牛乳	白桃缶 スコヤカ乳酸菌				
食						—	
昼	米飯	ふりかけご飯(半量)	米飯				
	豚肉の黒胡椒炒め (添え:もやし・椎茸)	五目うどん がんもの煮物	コロッケとハムカツ (添え:ブロッコリー・人参)				
_	(ぶん・もやし・惟耳) 昆布豆	がんもの <u>無物</u> 梨缶	(ぶえ・フロッコリー・八多) 白菜のゆかり和え				
食	味噌汁(わかめ)		味噌汁(揚げ)	(I)			
おやつ	抹茶饅頭	黒糖ドーナツ	バウムクーヘン・コーヒー	\sim			
	米飯	米飯	米飯				
9	鶏肉の南部焼き	オムレツ	豚肉の味噌炒め				
	(添え:絹さや・人参) しろなのおろし和え	(添え:エンドウ・人参) 大根サラダ	卵とじ 清汁(わかめ)				AC
食	しつなのおろし和え 清汁(麩)		/日/1 (4) /3*60)				
栄養	エネルギー 1460kcal	エネルギー 1397kcal	エネルギー 1556kcal				
養 価	蛋白 52.0 g 影質 50.3 g 複分 5.2 g	蛋白 41.4 g 影響 42.9 g 塩分 6.8 g	蛋白 46.6g 脂質 47.7g 塩分 6.3g				3-60
	脂質 50.3 g 塩分 5.2 g	脂質 42.9g 塩分 6.8g	旧具 41.1g 塩刀 0.3g	<u> </u>			