令和7年 10月 献立 老人食

			节和 / 2			BEI/A\	
				1日(水) 食パン	2日(木) 食パン	3日(金) 食パン	4日(土) ロールパン
朝				ピーナッツクリーム	イチゴジャム	マーガリン	はちみつ
			_	ポテトサラダ	マカロニサラダ	南瓜サラダ	ナポリタン
				黄桃缶	りんご缶	白桃缶・牛乳	ヨーグルト(キウイソース)
食		N		牛乳	スコヤカ乳酸菌	快腸献立	スコヤカ乳酸菌
					上 米飯	米飯	 米飯
昼				海老焼売	天ぷら	ビーフシチュー	木の葉煮
				中華スープ(もやし)	(タラ・南瓜・インゲン)	ほうれん草のソテー	いんげんの和え物
食				杏仁フルーツ	ほうれん草の白和え 赤だし(麩)	きな粉はちみつヨーグルト	豚汁
***					手作りいちごゼリー	レモンケーキ・紅茶	ミルクケーキ
おやつ				抹茶饅頭		,	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *
9				米飯 白身魚の和風マヨネーズ焼き	米飯 豚肉の塩だれ炒め	米飯 ロールキャベツ	米飯 鰈の甘酢あんかけ
~				白身魚の和風マコネース焼き (添え:ピーマン・人参)		(添え:スナップエンドウ・人参)	(添え:もやし・チンゲン菜)
_				春雨サラダ	金時豆	ソイナゲット	厚揚げの生姜醤油
食				味噌汁(玉ねぎ)	清汁(わかめ)	コンソメスープ(玉子)	味噌汁(わかめ)
栄養価				エネルギー 1455kcal 蛋白 41.9g	エネルギー 1423kcal 蛋白 45.0g	エネルギー 1732kcal 蛋白 55.0g	エネルギー 1292kcal 蛋白 43.4g
価				当日 41.9g 脂質 45.8g 塩分 7.0g	蛋白 45.0g 脂質 33.2g 塩分 3.9g	蛋白 55.0g 脂質 60.9g 塩分 9.5g	蛋白 43.4g 脂質 27.2g 塩分 4.9g
	5日(日)	6日(月)	7日(火)	8日(水)	9日(木)	10日(金)	11日(土)
朝	食パン イチゴジャム	食パン りんごジャム	食パン マーガリン	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
-110	イテコンヤム 玉子サラダ	ポテトサラダ	マーカリン ほうれん草のソテー	マカロニサラダ	ナポリタン	マーカック コールスローサラダ	はりみつ スパゲティサラダ
	黄桃缶	ヨーグルト(オレンジソース)	フルーツポンチ	白桃缶	黄桃缶・スコヤカ乳酸菌	みかん缶	黄桃缶
食	牛乳	牛乳	スコヤカ乳酸菌	牛乳	食欲不振に効く薬膳料理	牛乳	スコヤカ乳酸菌
	 米飯	十五夜	 米飯	ハヤシライス	米飯	ふりかけご飯(半量)	 米飯
昼	木販 豚肉の甘辛炒め	栗ご飯	不販 他人煮	大根サラダ	不販 鶏肉の甘酢焼き	→ ふりかけこ販(干重) たぬきそば	不 白身フライとハムカツ
	(添え:エンドウ・しめじ)	鯵の塩焼き	キャベツのゆかり和え	ヨーグルト(ブルーベリーソース)	(添え:菊菜・人参)	かき揚げ	(添え:キャベツ・人参)
食	キャベツの塩昆布和え	(添え:大根おろし・インゲン)	味噌汁(厚揚げ)	dille to	玉子豆腐	手作りピーチゼリー	さつま芋サラダ
	味噌汁(揚げ)	南瓜饅頭・さつま汁		まやつしク	味噌汁(ほうれん草・しめじ)		味噌汁(揚げ)
おやつ	ピーチムース	黒棒	エリーゼ・コーヒー	パフェパーティー	黒糖ドーナツ	黒糖ケーキ	たい焼き(カスタード)
7	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
7	ソイカツ南蛮 <i>(</i> 済え:L みなっ人 を)	肉団子の豆腐煮	鶏肉の野菜あんかけ	炊き合わせ	豚肉の胡麻ダレ	白身魚の和風チーズ焼き	豚肉の甘酢炒め
	(添え:しろな・人参) 冷奴	春雨サラダ 清汁(麩)	もやしのピーナッツ和え 味噌汁(わかめ)	オクラの土佐和え 味噌汁(麩)	(添え:ピーマン・白菜) 金時豆	(添え:しろな・人参) 厚揚げの生姜醤油	(添え:ピーマン・しめじ) 冷奴
食	/7:XX 清汁(そうめん)				並時立 味噌汁(じゃが芋)	序物の主安置出 味噌汁(玉ねぎ)	ァ双 味噌汁(わかめ)
栄養	エネルギー 1620kcal	エネルギー 1592kcal	エネルギー 1339kcal	エネルギー 1559kcal	エネルギー 1333kcal	エネルギー 1481kcal	エネルギー 1616kcal
価	蛋白 56.1 g 脂質 54.9 g 塩分 6.2 g	蛋白 58.1 g 脂質 36.0 g 塩分 6.4 g	蛋白 49.3 g 脂質 40.7 g 塩分 5.1 g	蛋白 45.9g 脂質 53.6g 塩分 6.7g	蛋白 51.7g 脂質 23.1g 塩分 4.7g	蛋白 46.1 g 脂質 49.9g 塩分 6.0g	蛋白 47.1 g 脂質 47.2 g 塩分 5.7 g
	12日(日)	13日(月)	14日(火)	15日(水)	16日(木)	17日(金)	18日(土)
故	食パン	食パン	食パン	食パン	食パン	食パン	ロールパン
朝	イチゴジャム	りんごジャム	マーガリン	ピーナッツクリーム	イチゴジャム・マカロニサラダ	マーガリン	はちみつ
	玉子サラダ みかん缶	ナポリタン ヨーグルト(ストロベリーソース)	ポテトサラダ フルーツポンチ	コールスローサラダ 黄桃缶・牛乳	ョーグルト(ブルーベリーソース) スコヤカ乳酸菌	ほうれん草のソテー みかん缶	スパゲティサラダ 黄桃缶
_	牛乳	牛乳	スコヤカ乳酸菌	2612011 1 30		牛乳	スコヤカ乳酸菌
食		運動会メニュー		お誕生日メニュー	マルタマデー		
昼	米飯 ハンバーグ	きのこご飯	ふりかけご飯(半量)	寿司盛り合わせ 鰻・エビ・玉子・いなり	海老とはうれん早の	キーマカレー フレンチサラダ	米飯 白身魚の唐揚げ
_	ハンハーシ (添え:エンドウ・人参)	さのここ販 海老フライとから揚げ	具沢山うどん 厚揚げの煮物		クリームソースオムライス ブロッコリーソテー	フレンナザフタ ヨーグルト(ストロベリーソース)	日身黒の唐揚げ (添え:キャベツ・人参)
_	フレンチサラダ	(添え:赤ウインナー・玉子・ブロッコリー)	製缶	赤だし(湯葉)	手作りプリン	福神漬け	いんげんの胡麻和え
食	コンソメスープ(玉ねぎ)	煮物・清汁(里芋)		手作り栗羊羹	コンソメスープ(しめじ・人参)		味噌汁(厚揚げ)
おやつ	手作りぶどうゼリー	カルシウムクッキー	バームクーヘン・コーヒー	ショコラケーキ・紅茶	バナナケーキ	ロールケーキミルク	手作りりんごゼリー
_	米飯	 米飯	上 米飯	米飯	米飯	米飯	 米飯
9	筑前煮	豚肉の黒胡椒炒め	鱈のもろみ焼き	ソイカツの薬味ダレ	豚じゃが	野菜炒め	鶏肉の照り焼き
	チンゲン菜のドレッシング和え	(添え:ピーマン・もやし)	(添え:チンゲン菜・人参)	(添え:エンドウ・人参)	しろなのおろし和え	肉団子	(添え:絹さや・人参)
食	清汁(そうめん)	なます 味噌汁(わかめ)	ソイ枝豆つみれあんかけ 清汁(麩)	金時豆 味噌汁(麩)	清汁(素麺)	味噌汁(わかめ)	冷奴 味噌汁(麩)
栄	エネルギー 1603kcal	エネルギー 1603kcal	エネルギー 1369kcal	エネルギー 1581kcal	エネルギー 1495kcal	エネルギー 1485kcal	エネルギー 1427kcal
養価	蛋白 44.5 g	蛋白 59.0 g	蛋白 48.1 g	蛋白 50.2g	蛋白 56.0 g	蛋白 49.5 g	蛋白 46.7 g
_	脂質 50.6 g 塩分 7.5 g	脂質 48.4 g 塩分 6.9 g	脂質 34.6 g 塩分 6.4 g	脂質 47.3g 塩分 6.3g	脂質 31.8g 塩分 7.2g	脂質 45.2g 塩分 8.1g	脂質 42.3 g 塩分 5.3 g
+0	食パン	20日(月) 食パン	食パン	生在口(水) 食パン	食パン	を中口(室) 食パン	ロールパン
朝	イチゴジャム	りんごジャム	マーガリン	ピーナッツクリーム	イチゴジャム	マーガリン	はちみつ
	玉子サラダ	コールスローサラダ	マカロニサラダ	ポテトサラダ	スパゲティサラダ	玉子サラダ	ほうれん草のソテー
	ヨーグルト(オレンジソース) 牛乳	みかん缶 牛乳	ョーグルト(ブルーベリーソース) スコヤカ乳酸菌	白桃缶 牛乳	ヨーグルト(オレンジソース) スコヤカ乳酸菌	黄桃缶・牛乳	白桃缶 スコヤカ乳酸菌
食						ご当地グルメ 京都府	
昼	米飯	米飯	快腸献立	ゆかりご飯(半量)	米飯	まつぶた寿司風	米飯
_	ポークソテー (添え:ほうれん草・人参)	白身魚の南蛮漬け (添え:ピーマン・玉ねぎ)	米飯 南瓜の豚肉の甘辛煮	担担麺 カニ焼売	コロッケ2種盛り (添え:ブロッコリー・人参)	豚肉と牛蒡の煮物 柚子ゼリー	田舎煮 春雨サラダ
_	キャベツのゆかり和え	しろ菜のピーナッツ和え	厚揚げの生姜醤油	杏仁フルーツ	冷奴	和子セッー 粕汁	味噌汁(玉ねぎ)
食	味噌汁(揚げ)	味噌汁(厚揚げ)	味噌汁(大根)		味噌汁(麩)		
おやつ	ぶどうムース	パンケーキ	ココナッツサブレ	抹茶饅頭	苺ムース	白い風船	カステラドーナツ
-	米飯	米飯	<u>コーヒー</u> 米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
9	マーボー豆腐	鶏肉の有馬焼き	衣笠煮	タラの味噌漬け焼き	豚肉のくわ焼き	照り焼きハンバーグ	鰈の南部焼き
	エビ焼売 中華スープ(わかめ)	(添え:チンゲン菜・人参) 白菜の辛子和え	ほうれん草の胡麻和え 味噌汁(麩)	(添え:甘酢生姜・エンドウ) 昆布豆	(添え:南瓜・絹さや) 温泉卵	(添え:じゃが芋・人参) キャベツサラダ	(添え:オクラ・人参) しろ菜の和え物
食	·1·キハーノ(イン//ンの)	日来の辛子和え 味噌汁(玉子)	"小"目/I(<u>炎</u> 企/	庭布豆 清汁(わかめ)	ニュー ニュック ニュー ニュック ニュー ニュー ニュー	味噌汁(揚げ)	マスティッグ (表) 味噌汁(麩)
栄養	エネルギー 1537kcal	エネルギー 1472kcal	エネルギー 1480kcal	エネルギー 1468kcal	エネルギー 1608kcal	エネルギー 1648kcal	エネルギー 1383kcal
養価	蛋白 60.5g 脂質 45.0g 塩分 7.2g	蛋白 52.5 g 脂質 49.7 g 塩分 5.4 g	蛋白 53.9 g 脂質 46.1 g 塩分 4.4 g	蛋白 62.1 g 脂質 35.0 g 塩分 7.3 g	蛋白 56.9g 脂質 47.1g 塩分 5.9g	蛋白 49.1 g 脂質 52.2g 塩分 7.2g	蛋白 44.7g 脂質 36.4g 塩分 5.4g
	脂質 45.0g 塩分 7.2g	脂質 49.7g 塩分 5.4g	脂質 46.1 g 塩分 4.4 g 28日(火)	脂質 35.0g 塩分 7.3g	脂質 47.1g 塩分 5.9g	脂質 52.2g 塩分 7.2g	旭貝 30.4g 塩ガ 5.4g
朝	食パン	食パン	食パン	食パン	食パン	食パン	
书门	イチゴジャム	りんごジャム	マーガリン	ピーナッツクリーム	イチゴジャム さつま芋サラダ	マーガリンフパゲティサラダ	
	ナポリタン みかん缶	ポテトサラダ ョーグルト(オレンジソース)	コールスローサラダ 白桃缶	マカロニサラダ みかん缶・牛乳	ということがある。 黄桃缶	スパゲティサラダ 白桃缶・牛乳	
_	牛乳	牛乳	スコヤカ乳酸菌		スコヤカ乳酸菌	- 100 T 100	/ • • \
食				快腸献立		ハロウィンメニュー	
昼	米飯 豚肉の生姜焼き	米飯(半量) お好み焼き	米飯 メンチカツと帆立フライ	米飯	ふりかけご飯(半量) かき玉うどん	きのこのピラフ 煮込みハンバーグ	4 6
	豚肉の生姜焼さ (添え:キャベツ・人参)	お好み焼き 大根サラダ	メンチカツと帆立フライ (添え:ブロッコリー・人参)	大根と豚肉のぽかぽか煮物 カリフラワーの甘酢和え	かさ <u>歩</u> っとん がんもの煮物	煮込みハンハーク (添え:ブロッコリー・人参)	
_	白菜の煮浸し	味噌汁(麩)	冷奴	わかめ入り玉子スープ	りんごゼリー	ほうれん草のソテー	
食	味噌汁(わかめ)		味噌汁(揚げ)		·	パンプキンスープ	
おやつ	セサミクッキー	ピーチムース	人形焼き・コーヒー	手作りピーチゼリー	鉄分ソフトクッキー	さつま芋ロールケーキ	
	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	<u>紅茶</u> 米飯	
9	きのこオムレツ	鶏肉の葱味噌炒め	ソイ団子の中華あんかけ	白身魚のオーロラソースかけ	香味ローストチキン	豚肉のスタミナ炒め	
	(添え:菜の花・人参)	(添え:インゲン・人参)	もやしのナムル	(添え:エンドウ・人参)	(添え:インゲン・人参)	(添え:もやし・チンゲン菜)	A A
食	カリフラワーのサラダ オニオンスープ	金時豆 清汁(素麺)	中華スープ(白菜)	フレンチサラダ コンソメスープ(玉ねぎ・チンゲン菜)	ソイナゲット オニオンスープ	茄子の田楽 清汁(とろろ昆布)	
	オニオンスープ エネルギー 1368kcal	清 汁(素麺) エネルギー 1466kcal	エネルギー 1639kcal	コンソメスープ(玉ねぎ・チンゲン菜) エネルギー 1431kcal	エネルギー 1543kcal		
栄養価	蛋白 43.8g	蛋白 43.5g	蛋白 41.6 g	蛋白 51.3 g	蛋白 50.5 g	蛋白 59.5g	
Ш	脂質 36.0g 塩分 6.5g	脂質 43.7g 塩分 5.3g	脂質 58.4g 塩分 7.5g	脂質 39.0g 塩分 6.4g	脂質 46.3g 塩分 6.8g	脂質 58.2g 塩分 8.0g	