

<献立表>

現場 : 上山病院

献立種類 : 成人6(通常/A/B)

年月日 : 2025年5月26日(月) ~ 2025年6月1日(日)

	月 26	火 27	水 28	木 29	金 30	土 31	日 1
朝食	NEGロール60g りんごジャム コンソメ煮(ささみ) りんご缶 牛乳	食パン60g マーマレードジャム ほうれん草ソテー(ウイナー) バナナ 牛乳	NEGロール60g いちごジャム コンソメ煮(じゃが) 洋なし缶 牛乳	あんぱん 青梗菜ソテー(ハム) 黄桃缶 牛乳	食パン60g いちごジャム オムレツ バナナ 牛乳	NEGロール60g りんごジャム トマト煮(大豆) みかん缶 牛乳	食パン60g いちごジャム キャベツのスープ煮 パイナップル 牛乳
昼食	米飯150g あじの蒲焼き 添え(菜の花) もやしソテー さつまいもサラダ みそ汁	米飯150g 木の葉とじ 焼きビーフン(ﾌﾞﾀ) 白菜のポン酢和え みそ汁	米飯75g 肉うどん(ﾌﾞﾀ) しゅうまい2種 ｷﾞｬｯﾌﾟのごま酢和え	米飯150g 肉団子のコンソメ煮 カレーソテー(ｽﾀｯﾌﾟ) タラモサラダ すまし汁	米飯150g ブリの照り焼き 添え(菜の花) きんぴらごぼう おろし和え みそ汁	米飯150g チキン南蛮 添え(キャベツ) アスパラと卵のソテー ほうれん草のドレ和え コンソメスープ(じゃが)	米飯150g 鱈のマヨネーズ焼き 添え(ｽﾅｯﾌﾟ) 南瓜の煮物 菜の花の和え物 みそ汁
夕食	[共通料理] 米飯150g ひじきの煮物 いんげんの胡麻和え [A] 豆腐チャンプル [B] 鶏肉のトマト煮	[共通料理] 米飯150g 高野豆腐の煮物 ブロッコリーサラダ [A] 揚げ魚の野菜あんかけ [B] 鶏肉のゆず胡椒焼き 添え(青梗菜)	[共通料理] 米飯150g 大根のそぼろ煮 インゲンのﾋﾞｰﾅｯﾌﾟ和え [A] 鱈の菜種焼き 添え(カリフラワー) [B] 牛肉の旨煮	[A] 米飯150g 魚のちゃんちゃん焼き ひじきの煮物 焼きナス [B]追加料金400円+税 オムライス 添え(梅ﾊﾞｽﾀ) 生野菜サラダ コンソメスープ プリン	[共通料理] 米飯150g ラタトゥイユ マカロニサラダ(ハム) [A] チキンの香草焼き 添え(アスパラ) [B] カレイのムニエル 添え(アスパラ)	米飯150g 鱈の七味焼き 添え(カリフラワー) れんこんきんぴら オクラのおかか和え	米飯150g 豚肉の味噌焼き 添え(青梗菜) アスパラと卵のソテー ごぼうサラダ
	[A] エネルギー 1542 kcal 蛋白質 60.1 g 脂質 45.1 g 食塩 6.4 g [B] エネルギー 1557 kcal 蛋白質 56.6 g 脂質 46.0 g 食塩 6.6 g	[A] エネルギー 1500 kcal 蛋白質 60.0 g 脂質 45.2 g 食塩 7.2 g [B] エネルギー 1563 kcal 蛋白質 58.2 g 脂質 53.0 g 食塩 6.9 g	[A] エネルギー 1528 kcal 蛋白質 62.3 g 脂質 42.1 g 食塩 7.0 g [B] エネルギー 1436 kcal 蛋白質 52.4 g 脂質 32.6 g 食塩 6.8 g	[A] エネルギー 1556 kcal 蛋白質 65.0 g 脂質 42.7 g 食塩 7.0 g [B] エネルギー 1836 kcal 蛋白質 64.1 g 脂質 50.0 g 食塩 8.6 g	[A] エネルギー 1531 kcal 蛋白質 62.3 g 脂質 38.6 g 食塩 7.0 g [B] エネルギー 1517 kcal 蛋白質 63.3 g 脂質 39.6 g 食塩 6.1 g	エネルギー 1535 kcal 蛋白質 61.3 g 脂質 45.8 g 食塩 6.4 g	エネルギー 1500 kcal 蛋白質 62.3 g 脂質 41.3 g 食塩 6.4 g