

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2019年08月01日(木) ～ 2019年08月07日(水)

	8月1日(木)	8月2日(金)	8月3日(土)	8月4日(日)	8月5日(月)	8月6日(火)	8月7日(水)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○白菜とツナの炒り煮 ○胡瓜の醤油漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ソーセージと野菜のソテー ○若布とアスパラのツナサラダ ○みそ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○スクランブルエッグ ○青菜のベーコンソテー ○桜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○さわら西京漬け焼き ○豆腐とひじきの炒り煮 ○つぼ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○肉団子 ○竹輪と大根の煮物 ○桜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○目玉焼き ○ソーセージと野菜のソテー ○梅干 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○ひきないり ○しば漬 ○牛乳
	○米飯 ○鶏肉の梅みそ焼き ○和風サラダ ○トマト	○米飯 ○ほっけのみりん漬焼き ○小松菜の和え物 ○オレンジ	○米飯 ○鮭のみそバター焼き ○中華風和え物 ○パイナップル	○米飯 ○鶏肉和風和ソース ○スパサラダ(ツナ) ○バナナヨーグルト	○米飯 ○鯖の塩焼き ○じゃが芋のくず煮 ○りんごのコンポート	○米飯 ○鶏の唐揚げ ○蓮根のきんぴら ○オレンジ	○米飯 ○煮込みハンバーグ ○和風やと長芋の梅和え ○キウイフルーツ
食	○ワインゼリー	○せんべい	○青梅ゼリー	○あんパン	○タルト	○クリームパン	○珈琲ババロア
夕 食	○米飯 ○みそ汁 ○さばの生姜煮 ○もやしと木の葉のナムル ○ザーサイ	○米飯 ○みそ汁 ○焼き肉 ○冷奴 ○ジュース	○カレーライス ○福神漬 ○レタスとコーンサラダ ○ヤクルト	○米飯 ○みそ汁 ○白身魚のピカタ ○アスパラの炒め物 ○しそ昆布	○米飯 ○みそ汁 ○回鍋肉 ○木の葉ときのこナムル ○はりはり漬け	○米飯 ○みそ汁 ○鮭のムニエル外添え ○さつま芋のカルパチョ ○かっぱ漬け	○米飯 ○みそ汁 ○豚肉の卵とじ煮 ○なめこのおろし和え ○ジョア
	[エネルギー] 1520 kcal [タンパク質] 63.3 g [脂質] 35.1 g [炭水化物] 228.3 g [塩分] 8.1 g	[エネルギー] 1585 kcal [タンパク質] 56.7 g [脂質] 43.9 g [炭水化物] 230.1 g [塩分] 7.4 g	[エネルギー] 1701 kcal [タンパク質] 60.3 g [脂質] 48.7 g [炭水化物] 249.9 g [塩分] 8.8 g	[エネルギー] 1690 kcal [タンパク質] 70.4 g [脂質] 43.3 g [炭水化物] 241.6 g [塩分] 9.6 g	[エネルギー] 1703 kcal [タンパク質] 58.4 g [脂質] 53.8 g [炭水化物] 234.8 g [塩分] 8.7 g	[エネルギー] 1664 kcal [タンパク質] 59.6 g [脂質] 48.5 g [炭水化物] 239.7 g [塩分] 7.5 g	[エネルギー] 1822 kcal [タンパク質] 67.5 g [脂質] 59.3 g [炭水化物] 248.6 g [塩分] 7.7 g

* 都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。

週間予定献立表 (さくら館)

期間： 2019年08月08日(木) ～ 2019年08月14日(水)

	8月8日(木)	8月9日(金)	8月10日(土)	8月11日(日)	8月12日(月)	8月13日(火)	8月14日(水)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○大根そぼろ煮 ○つぼ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○三色いなりの煮物 ○ほうれん草のお浸し ○のり佃煮 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○とろろ芋 ○にらと卵の炒め ○桜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ふんわりエッグ ○白菜の炒め煮 ○野沢菜漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○豆腐とひじきの炒り煮 ○かつば漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ツナじゃが ○小松菜のお浸し ○しそ昆布 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○にらと卵の炒め ○桜漬け ○牛乳
昼 食	○米飯 ○麻婆豆腐 ○春雨の中華サラダ ○黄桃缶 ○プリン	○ハヤシライス ○福神漬 ○キャベツの胡麻サラダ ○パイナップル ○ミニエクレア	○米飯 ○ほきの香草焼き ○肉じゃが ○ザーサイ ○ココアカステラ	○米飯 ○鶏肉のさっぱり煮 ○胡瓜の浅漬け ○オレンジ ○黒糖まんじゅう	○米飯 ○メンチカツ ○ところてん ○フルーツカクテル ○ぶどうゼリー	○五目ごはん ○鮭の味噌焼き ○刻昆布の炒め煮 ○フルーチェ(ぶどう) ○クリームパン	○夏野菜カレーライス ○大根とハムのサラダ ○マンゴープリン ○ドームケーキ
夕 食	○米飯 ○みそ汁 ○あじの南蛮漬け ○マカロニサラダ ○野沢菜漬	○米飯 ○みそ汁 ○鮭の塩焼き ○うの花 ○ヤクルト	○*夏まつり* ○牛丼	○米飯 ○みそ汁 ○ほっけの塩焼き ○かぼちゃサラダ ○しば漬	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚の香味ソース ○牛蒡の南蛮炒め ○高菜漬け	○米飯 ○みそ汁 ○焼き肉のせ豆腐 ○たまごサラダ ○ジョア	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚の粕漬け焼き ○炒り豆腐 ○梅干
栄養 量目 安	[エネルギー] 1621 kcal [タンパク質] 65.8 g [脂質] 45.6 g [炭水化物] 224.2 g [塩分] 6.9 g	[エネルギー] 1661 kcal [タンパク質] 60.1 g [脂質] 45.0 g [炭水化物] 229.9 g [塩分] 9.7 g	[エネルギー] 1503 kcal [タンパク質] 52.4 g [脂質] 39.1 g [炭水化物] 227.4 g [塩分] 6.1 g	[エネルギー] 1447 kcal [タンパク質] 61.3 g [脂質] 28.3 g [炭水化物] 229.8 g [塩分] 8.3 g	[エネルギー] 1626 kcal [タンパク質] 52.8 g [脂質] 31.5 g [炭水化物] 264.4 g [塩分] 8.9 g	[エネルギー] 1785 kcal [タンパク質] 67.2 g [脂質] 48.2 g [炭水化物] 258.6 g [塩分] 9.3 g	[エネルギー] 1785 kcal [タンパク質] 67.7 g [脂質] 57.7 g [炭水化物] 240.3 g [塩分] 8.2 g

*都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。

週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2019年08月15日(木) ～ 2019年08月21日(水)

	8月15日(木)	8月16日(金)	8月17日(土)	8月18日(日)	8月19日(月)	8月20日(火)	8月21日(水)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○揚出し豆腐の甘辛煮 ○ほうれん草のお浸し ○しそ昆布 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○鮭フレーク ○ハムと杓苳草のバターチー ○金時豆 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○五色揚げの煮物 ○チンゲン菜のお浸し ○梅干 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○焼き魚(鮭) ○白菜の中華煮 ○しその実漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ふんわりエッグ ○小松菜のお浸し ○高菜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○切干大根と高野の煮物 ○しば漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○里芋煮物 ○かっぱ漬け ○牛乳
昼 食	○米飯 ○ほっけ梅ねぎ焼き ○オクラとツナの和え物 ○すいか ○ヨーグルトババロア	○米飯 ○牛肉コロッケ ○蒸し茄子みょうが添え ○ヨーグルトいちごソース ○せんべい	○米飯 ○鰯の味噌マヨ焼き ○長芋の和え物 ○黄桃缶 ○チーズババロアシュー	○米飯 ○豚肉の塩麴炒め ○冬瓜と帆立の含め煮 ○オレンジ ○お茶まんじゅう	○米飯 ○鶏竜田ねぎソースかけ ○大根と車麴のうま煮 ○洋なし缶 ○タルト	○かつ丼 ○みそ汁 ○ザンザン豆腐サラダ ○フルーツあんみつ ○★複式献立の日★ ○B:冷・きつねうどん ○カステラ	○米飯 ○鰯の味噌煮 ○スパゲツティサラダ ○白菜のもみ漬け ○せんべい
夕 食	○米飯 ○みそ汁 ○豚肉の山椒風味焼き ○野菜のかにあんかけ ○ヤクルト	○米飯 ○みそ汁 ○鰯の韓国風味噌煮 ○もやしのナムル ○大根甘酢漬け	○わかめごはん ○みそ汁 ○グリルドチキントマトス ○ポテトサラダ ○しそ昆布	○米飯 ○みそ汁 ○ほっけ梅ねぎ焼き ○炒り鶏 ○たくあん漬け	○米飯 ○みそ汁 ○かれいの煮魚 ○ジャーマンポテト ○野菜ジュース	○米飯 ○みそ汁 ○鶏肉のパン粉焼き ○胡瓜のしその実漬け ○金時豆	○米飯 ○みそ汁 ○豚肉のブルコギ ○かぼちゃの甘煮 ○ジョア
栄養 量 目 安	[エネルギー] 1485 kcal [タンパク質] 56.2 g [脂 質] 34.0 g [炭水化物] 229.2 g [塩 分] 7.4 g	[エネルギー] 1658 kcal [タンパク質] 69.1 g [脂 質] 40.5 g [炭水化物] 244.2 g [塩 分] 7.7 g	[エネルギー] 1538 kcal [タンパク質] 55.0 g [脂 質] 38.2 g [炭水化物] 227.7 g [塩 分] 8.7 g	[エネルギー] 1557 kcal [タンパク質] 67.6 g [脂 質] 40.4 g [炭水化物] 217.4 g [塩 分] 9.0 g	[エネルギー] 1636 kcal [タンパク質] 57.6 g [脂 質] 45.1 g [炭水化物] 240.1 g [塩 分] 9.2 g	[エネルギー] 1573 kcal [タンパク質] 66.1 g [脂 質] 29.9 g [炭水化物] 251.8 g [塩 分] 6.6 g	[エネルギー] 1817 kcal [タンパク質] 63.8 g [脂 質] 57.1 g [炭水化物] 249.0 g [塩 分] 7.5 g

*都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。

週間予定献立表 (さくら館)

期間： 2019年08月22日(木) ～ 2019年08月28日(水)

	8月22日(木)	8月23日(金)	8月24日(土)	8月25日(日)	8月26日(月)	8月27日(火)	8月28日(水)
朝食	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○みそ汁 ○焼き魚(鮭) ○竹輪と大根の煮物 ○桜漬け ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○野菜ソテー ○しそ昆布 ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○ソーゼツと野菜のソテー ○胡瓜の醤油漬け ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○みそ汁 ○一口がんもの煮物 ○ほうれん草のお浸し ○しば漬 ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○みそ汁 ○豆腐揚げ ○小松菜のお浸し ○梅干 ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○みそ汁 ○鮭フレーク ○キャベツとハム和え ○野沢菜漬 ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○みそ汁 ○赤魚みりん焼き ○ほうれん草のゴマ和え ○はりはり漬け ○牛乳
昼食	<ul style="list-style-type: none"> ○カレーライス ○福神漬 ○若布とコーンのサラダ ○ヨーグルトソースがけ 	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○鶏肉のとろとろ煮 ○きゅうりの浅漬け ○ピーチフルーチェ ○★複式献立の日★ ○B: 冷やし胡麻中華 	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○豚肉の生姜炒め ○たまごサラダ ○パイナップル 	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○赤魚のマヨネーズ焼き ○大根の中華炒め ○キウイフルーツ 	<ul style="list-style-type: none"> ○温玉しらす丼 ○清汁 ○ほうれん草の和え物 ○カクテルゼリー ○★月末御膳★ 	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○炒り鶏 ○胡瓜とカマの酢の物 ○黄桃缶 	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○豚肉のオイスター煮 ○さつまいもサラダ ○パイナップル
夕食	<ul style="list-style-type: none"> ○ミニエクレア 	<ul style="list-style-type: none"> ○あんパン 	<ul style="list-style-type: none"> ○あんドーナツ 	<ul style="list-style-type: none"> ○どらやき 	<ul style="list-style-type: none"> ○ロールケーキ(キャラメル) 	<ul style="list-style-type: none"> ○チョコパン 	<ul style="list-style-type: none"> ○抹茶かん
夕食	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○みそ汁 ○赤魚の西京焼き ○豆腐のきのこあんかけ ○野菜ジュース 	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○みそ汁 ○豚しゃぶの胡麻だれ ○マカロネチャップソテー ○野沢菜漬 	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○みそ汁 ○鮭の塩焼き ○含め煮 ○たくあん漬け 	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○みそ汁 ○鶏とアスパラ黒胡椒炒め ○冷奴 ○野菜ジュース 	<ul style="list-style-type: none"> ○チャーハン ○ワカメきのこスープ ○かにしゅうまい ○マンゴープリン 	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○みそ汁 ○ほっけの塩焼き ○春雨のうま煮 ○金時豆 	<ul style="list-style-type: none"> ○菜飯 ○みそ汁 ○かに玉 ○玉葱とわかめの酢の物 ○ジョア
栄養量目安	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1671 kcal [タンパク質] 62.8 g [脂質] 48.2 g [炭水化物] 232.3 g [塩分] 9.8 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1828 kcal [タンパク質] 64.7 g [脂質] 61.1 g [炭水化物] 239.5 g [塩分] 7.6 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1711 kcal [タンパク質] 60.4 g [脂質] 59.8 g [炭水化物] 221.6 g [塩分] 7.3 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1555 kcal [タンパク質] 67.0 g [脂質] 33.7 g [炭水化物] 237.0 g [塩分] 8.8 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1470 kcal [タンパク質] 49.6 g [脂質] 35.7 g [炭水化物] 233.3 g [塩分] 9.1 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1584 kcal [タンパク質] 72.4 g [脂質] 31.7 g [炭水化物] 243.1 g [塩分] 8.6 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1705 kcal [タンパク質] 61.4 g [脂質] 46.4 g [炭水化物] 254.9 g [塩分] 9.7 g

*都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。

週間予定献立表 (さくら館)

期間： 2019年08月29日(木) ～ 2019年09月04日(水)

	8月29日(木)	8月30日(金)	8月31日(土)	9月1日(日)	9月2日(月)	9月3日(火)	9月4日(水)
朝 食	○米飯 ○みそ汁 ○肉詰めいなりの煮物 ○ハムとじゃが芋の炒め ○梅干 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○切干大根と高野の煮物 ○桜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ふんわりオムレツ ○ポテトサラダ ○たいみそ ○牛乳				
昼 食	○米飯 ○鯖の塩麹漬け ○豚肉と舞茸のきんぴら ○オレンジ ○黒糖まんじゅう	○米飯 ○豚肉の柳川風 ○めかぶおろし ○フルーツカクテル ○せんべい	○米飯 ○赤魚の照り焼き ○小松菜と油揚げの炒り煮 ○マンゴー ○パームクーヘン				
夕 食	○米飯 ○みそ汁 ○八宝菜 ○三色浅漬け ○しそ昆布	○米飯 ○みそ汁 ○かイのみそバター焼き ○胡瓜のしその実漬け ○ジュース	○米飯 ○コンソメスープ ○鶏肉のカレー炒め ○彩りサラダ ○かっぱ漬け				
栄養 量目 安	[エネルギー] 1710 kcal [タンパク質] 56.7 g [脂質] 57.3 g [炭水化物] 233.0 g [塩分] 8.4 g	[エネルギー] 1696 kcal [タンパク質] 57.3 g [脂質] 48.1 g [炭水化物] 237.6 g [塩分] 7.2 g	[エネルギー] 1586 kcal [タンパク質] 61.2 g [脂質] 40.4 g [炭水化物] 240.0 g [塩分] 7.2 g	[エネルギー] 0 kcal [タンパク質] 0 g [脂質] 0 g [炭水化物] 0 g [塩分] 0 g	[エネルギー] 0 kcal [タンパク質] 0 g [脂質] 0 g [炭水化物] 0 g [塩分] 0 g	[エネルギー] 0 kcal [タンパク質] 0 g [脂質] 0 g [炭水化物] 0 g [塩分] 0 g	[エネルギー] 0 kcal [タンパク質] 0 g [脂質] 0 g [炭水化物] 0 g [塩分] 0 g

*都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。