

# 週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2023年08月27日(日) ～ 2023年09月02日(土)

	8月27日(日)	8月28日(月)	8月29日(火)	8月30日(水)	8月31日(木)	9月1日(金)	9月2日(土)
朝  食	○米飯 ○みそ汁 ○とろろ芋 ○竹輪と大根の煮物 ○しば漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○じゃが芋のスープ煮 ○しそ昆布 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○三色いなりの煮物 ○温野菜サラダ ○野沢菜漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○さけフレーク ○ほうれん草のゴマ和え ○はりはり漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○肉団子 ○刻昆布の炒め煮 ○つば漬け ○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 ○とり肉のｶｰ風味焼き ○アスパラ和風マヨがけ ○キウイフルーツ  ○芋ようかん	○米飯 ○豚肉のケチャップ炒め ○大根和風サラダ ○フルーツカクテル  ○マドレーヌ	○米飯 ○ほっけのみりん焼き ○なすの揚げ浸し ○白桃缶  ○お茶まんじゅう	○米飯 ○豚肉のオイスター炒め ○オクラのおかか和え ○パイ  ○アイス風デザート	○カレーライス ○*福神漬 ○ﾄｰﾊﾟｲと長芋の和え物 ○オレンジ  ○コーヒージェリー	○米飯 ○豚肉の柳川風 ○キャベツ塩だれ和え ○フルーツカクテル  ○バームクーヘン	○米飯 ○赤魚の照り焼き ○野菜コンソメ煮 ○マンゴープリン  ○せんべい
夕  食	○米飯 ○みそ汁 ○かに豆腐 ○もやしのナムル ○ザーサイ	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚の粕漬け焼き ○キャベツのツナサラダ ○乳酸菌飲料	○米飯 ○みそ汁 ○鶏肉の香味ソース ○含め煮 ○金時豆	○菜飯 ○みそ汁 ○エビ団子チリ風卵炒め ○トマトサラダ ○しその実漬け	○米飯 ○みそ汁 ○かに玉 ○胡瓜のしその実漬け ○ぶどうジュース	○米飯 ○みそ汁 ○ｶｲのみそバター焼き ○春雨の中華サラダ ○かっぱ漬け	○米飯 ○みそ汁 ○鶏肉のカレー炒め ○マカロニサラダ ○乳酸菌飲料
栄養 量 目 安	[ エネルギー ] 1391 kcal [ タンパク質 ] 47.5 g [ 脂 質 ] 31.1 g [ 炭水化物 ] 238.0 g [ 塩 分 ] 8.5 g	[ エネルギー ] 1594 kcal [ タンパク質 ] 57.6 g [ 脂 質 ] 45.9 g [ 炭水化物 ] 229.8 g [ 塩 分 ] 8.2 g	[ エネルギー ] 1512 kcal [ タンパク質 ] 63.7 g [ 脂 質 ] 37.0 g [ 炭水化物 ] 236.5 g [ 塩 分 ] 6.7 g	[ エネルギー ] 1608 kcal [ タンパク質 ] 54.2 g [ 脂 質 ] 55.4 g [ 炭水化物 ] 227.5 g [ 塩 分 ] 9.7 g	[ エネルギー ] 1632 kcal [ タンパク質 ] 50.4 g [ 脂 質 ] 45.9 g [ 炭水化物 ] 262.8 g [ 塩 分 ] 10.2 g	[ エネルギー ] 1644 kcal [ タンパク質 ] 62.7 g [ 脂 質 ] 48.3 g [ 炭水化物 ] 229.1 g [ 塩 分 ] 8.1 g	[ エネルギー ] 1656 kcal [ タンパク質 ] 68.4 g [ 脂 質 ] 46.4 g [ 炭水化物 ] 251.0 g [ 塩 分 ] 7.9 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： 2023年09月03日(日) ～ 2023年09月09日(土)

	9月3日(日)	9月4日(月)	9月5日(火)	9月6日(水)	9月7日(木)	9月8日(金)	9月9日(土)
<b>朝 食</b>	○米飯 ○みそ汁 ○さけフレーク ○竹輪と大根の煮物 ○しば漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○魚肉ソーゼージケチャップソテー ○キャベツとツナの和え物 ○しそ昆布 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○肉詰めいなりの煮物 ○ハムとじゃが芋の炒め物 ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○とろろ芋 ○ひきなないり ○かっぱ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○豆腐とひじきの炒り煮 ○桜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○肉団子 ○小松菜の味噌マヨ和え ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○キャベツとパセリのソテー ○胡瓜の醤油漬け ○牛乳
<b>昼 食</b>	○米飯 ○オニオンバター和風ハンバーグ ○チーズ南瓜サラダ ○白桃ヨーグルト  ○あんドーナツ	○米飯 ○麻婆なす ○冷奴 ○オレンジ  ○アイス風デザート	○米飯 ○アジみりん焼き ○焼きぎょうざ ○パイン  ○シュークリーム	○わかめごはん(150g) ○みそ汁 ○えびフライ ○茶碗蒸し ○杏仁フルーツ ○★リクエストメニュー★  ○黒糖まんじゅう	○米飯 ○竹のごましょうゆ焼き ○ジャーマンポテト ○フルーチェ(ぶどう)  ○レモンケーキ	○ビビンバ丼 ○中華スープ ○春雨の中華サラダ ○マンゴープリン ○★複式献立の日★ ○豚肉キムチ焼きうどん  ○やわらかクッキー	○夏野菜カレーライス ○*福神漬 ○コールスローサラダ ○フルーツヨーグルト  ○ココアワッフル
<b>夕 食</b>	○えびピラフ ○中華スープ ○豆腐しゅうまい ○野菜のソテー	○米飯 ○みそ汁 ○サバの塩焼き ○大根和風サラダ ○ジョア	○米飯 ○みそ汁 ○豚肉のケチャップ炒め ○ほうれん草のお浸し ○しその実漬け	○米飯 ○みそ汁 ○鶏肉のさっぱり煮 ○白菜とさつま揚げ炒め ○豆昆布	○米飯 ○みそ汁 ○夕の野菜甘酢あんかけ ○マカロニサラダ ○つぼ漬け	○米飯 ○みそ汁 ○ほっけの七味焼き ○じゃが芋のそぼろ煮 ○野沢菜漬	○米飯 ○みそ汁 ○鶏肉のタルタルがけ ○大根のピリ辛炒め ○野菜ジュース
<b>栄養 量 目 安</b>	[ エネルギー ] 1562 kcal [ タンパク質 ] 61.4 g [ 脂 質 ] 46.3 g [ 炭水化物 ] 232.8 g [ 塩 分 ] 9.0 g	[ エネルギー ] 1686 kcal [ タンパク質 ] 62.6 g [ 脂 質 ] 59.5 g [ 炭水化物 ] 236.6 g [ 塩 分 ] 7.1 g	[ エネルギー ] 1647 kcal [ タンパク質 ] 60.7 g [ 脂 質 ] 52.6 g [ 炭水化物 ] 243.8 g [ 塩 分 ] 10.1 g	[ エネルギー ] 1582 kcal [ タンパク質 ] 56.4 g [ 脂 質 ] 45.2 g [ 炭水化物 ] 245.3 g [ 塩 分 ] 10.4 g	[ エネルギー ] 1689 kcal [ タンパク質 ] 68.4 g [ 脂 質 ] 55.8 g [ 炭水化物 ] 237.4 g [ 塩 分 ] 8.9 g	[ エネルギー ] 1918 kcal [ タンパク質 ] 67.7 g [ 脂 質 ] 64.6 g [ 炭水化物 ] 273.7 g [ 塩 分 ] 11.2 g	[ エネルギー ] 1736 kcal [ タンパク質 ] 58.8 g [ 脂 質 ] 62.0 g [ 炭水化物 ] 235.6 g [ 塩 分 ] 9.9 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： 2023年09月10日(日) ～ 2023年09月16日(土)

	9月10日(日)	9月11日(月)	9月12日(火)	9月13日(水)	9月14日(木)	9月15日(金)	9月16日(土)
<b>朝 食</b>	○米飯 ○みそ汁 ○高野と枝豆の煮物 ○チンゲン菜のお浸し ○たくあん漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ツナじゃが ○小松菜の味噌マヨ和え ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○にらと卵の炒め ○つば漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○さけフレーク ○白菜の炒め煮 ○のり佃煮 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○もやしカレーソテー ○桜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚西京焼き ○キャベツさっと煮 ○うずら豆の甘煮 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○五色揚げの煮物 ○チンゲン菜のお浸し ○ふりかけ ○牛乳
<b>昼 食</b>	○米飯 ○豚肉と茸の彩り炒め ○奴豆腐 ○みかん缶  ○やわらかおかき	○米飯 ○かれいの煮魚 ○キャベツの胡麻サラダ ○トマト  ○抹茶ババロア	○中華丼 ○みそ汁 ○ブロッコリーかにかまサダ ○アセロラジュレ ○★複式献立の日★ ○あんかけ焼きそば  ○芋ようかん	○赤飯 ○天ぶら ○かぶの酢の物 ○カクテルゼリー ★荷夜表の日メニュー★  ○マドレーヌ	○米飯 ○サバの塩焼き ○れんこん炒り煮 ○白桃缶  ○お茶まんじゅう	○米飯 ○かに玉風 ○チンゲン菜の生姜和え ○ヨーグルトいちごソース  ○コーヒーゼリー	○米飯 ○豆腐のピリ辛炒め ○大根ほたてサラダ ○黄桃・キウイ  ○バームクーヘン
<b>夕 食</b>	○米飯 ○みそ汁 ○夕の野菜甘酢あんかけ ○車麩の煮物 ○はりはり漬け	○米飯 ○みそ汁 ○鶏とアスパラ炒め ○ほうれん草のゴマ和え ○ジョア	○米飯 ○みそ汁 ○ホキ味噌漬け焼き ○野菜としらすの炒め物 ○高菜漬け	○チャーハン ○中華スープ ○豆腐しゅうまい ○ザーサイ	○米飯 ○みそ汁 ○おろしハンバーグ ○ポテトサラダ ○胡瓜の醤油漬け	○米飯 ○みそ汁 ○鶏の味噌漬け焼き ○スティッキーのコンソメ煮 ○しそ昆布	○米飯 ○みそ汁 ○ほっけみりん漬け焼き ○グリーンサラダ ○野菜ジュース
<b>栄養 量 目 安</b>	[ エネルギー ] 1459 kcal [ タンパク質 ] 62.9 g [ 脂 質 ] 40.7 g [ 炭水化物 ] 215.5 g [ 塩 分 ] 8.2 g	[ エネルギー ] 1519 kcal [ タンパク質 ] 67.9 g [ 脂 質 ] 33.0 g [ 炭水化物 ] 234.3 g [ 塩 分 ] 11.5 g	[ エネルギー ] 1974 kcal [ タンパク質 ] 74.7 g [ 脂 質 ] 49.7 g [ 炭水化物 ] 322.7 g [ 塩 分 ] 11.2 g	[ エネルギー ] 1550 kcal [ タンパク質 ] 56.6 g [ 脂 質 ] 40.3 g [ 炭水化物 ] 249.0 g [ 塩 分 ] 9.1 g	[ エネルギー ] 1587 kcal [ タンパク質 ] 57.0 g [ 脂 質 ] 52.1 g [ 炭水化物 ] 230.6 g [ 塩 分 ] 7.9 g	[ エネルギー ] 1558 kcal [ タンパク質 ] 61.1 g [ 脂 質 ] 33.7 g [ 炭水化物 ] 257.2 g [ 塩 分 ] 9.3 g	[ エネルギー ] 1452 kcal [ タンパク質 ] 54.5 g [ 脂 質 ] 34.2 g [ 炭水化物 ] 238.7 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： 2023年09月17日(日) ～ 2023年09月23日(土)

	9月17日(日)	9月18日(月)	9月19日(火)	9月20日(水)	9月21日(木)	9月22日(金)	9月23日(土)
<b>朝 食</b>	○米飯 ○みそ汁 ○厚焼き卵 ○ソーゼージと野菜のソテー ○のり佃煮 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○ひきなないり ○かっぱ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ウインナーソーテー ○高野と枝豆の煮物 ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○目玉焼き ○ほうれん草のお浸し ○しそ昆布 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○さけフレーク ○野菜炒め ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○肉詰めいなりの煮物 ○小松菜の胡麻和え ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○とろろ芋 ○豆腐とひじきの炒り煮 ○胡瓜の醤油漬け ○牛乳
<b>昼 食</b>	○米飯 ○豚と野菜の胡麻味噌煮 ○長芋の梅しそ和え ○みかん缶  ○せんべい	○米飯 ○豚肉の柳川風 ○しらすおろし ○洋梨ヨーグルト和え  ○あんドーナツ	○米飯 ○鮭のマリネ ○加かとキャベツの炒め ○カクテルゼリー  ○アイス風デザート	○カレーライス ○*福神漬 ○レタスとコーンサラダ ○いちごフルーチェ  ○シュークリーム	○米飯 ○麻婆なす ○三色浅漬け ○パイン缶・キウイ  ○レモンケーキ	○米飯 ○サバの塩焼き ○茄子の揚げ浸し ○杏仁豆腐  ○黒糖まんじゅう	○米飯 ○豚肉の塩麴炒め ○刻昆布の炒め煮 ○黄桃缶  ○やわらかクッキー
<b>夕 食</b>	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚のおろし煮 ○中華風冷奴 ○野沢菜漬	○米飯 ○みそ汁 ○かれの磯辺焼き ○春雨マヨネーズ ○金時豆	○米飯 ○みそ汁 ○肉団子の中華風煮 ○かぼちゃの甘煮 ○たくあん漬け	○米飯 ○みそ汁 ○ほっけの塩焼き ○卵豆腐 ○乳酸菌飲料	○米飯 ○みそ汁 ○かに豆腐 ○ごぼうサラダ ○高菜漬け	○米飯 ○みそ汁 ○鶏肉の香味ソース ○ムとじゃが芋の炒め物 ○ぶどうジュース	○わかめごはん ○みそ汁 ○洋風玉子焼き ○レタスのサラダ ○桜漬け
<b>栄養 量 目 安</b>	[ エネルギー ] 1556 kcal [ タンパク質 ] 62.5 g [ 脂 質 ] 46.6 g [ 炭水化物 ] 228.5 g [ 塩 分 ] 7.8 g	[ エネルギー ] 1724 kcal [ タンパク質 ] 68.1 g [ 脂 質 ] 57.6 g [ 炭水化物 ] 238.0 g [ 塩 分 ] 7.6 g	[ エネルギー ] 1699 kcal [ タンパク質 ] 59.0 g [ 脂 質 ] 59.8 g [ 炭水化物 ] 237.6 g [ 塩 分 ] 9.1 g	[ エネルギー ] 1558 kcal [ タンパク質 ] 60.4 g [ 脂 質 ] 51.2 g [ 炭水化物 ] 222.7 g [ 塩 分 ] 9.7 g	[ エネルギー ] 1594 kcal [ タンパク質 ] 50.4 g [ 脂 質 ] 51.0 g [ 炭水化物 ] 237.5 g [ 塩 分 ] 9.2 g	[ エネルギー ] 1527 kcal [ タンパク質 ] 60.0 g [ 脂 質 ] 40.7 g [ 炭水化物 ] 237.6 g [ 塩 分 ] 7.1 g	[ エネルギー ] 1551 kcal [ タンパク質 ] 53.6 g [ 脂 質 ] 51.3 g [ 炭水化物 ] 221.1 g [ 塩 分 ] 9.4 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： 2023年09月24日(日) ～ 2023年09月30日(土)

	9月24日(日)	9月25日(月)	9月26日(火)	9月27日(水)	9月28日(木)	9月29日(金)	9月30日(土)
<b>朝 食</b>	○米飯 ○みそ汁 ○焼き魚(サケ) ○白菜の中華煮 ○しそ昆布 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○揚出し豆腐の甘辛煮 ○小松菜のお浸し ○ふりかけ ○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 ○根菜の煮物 ○かつば漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○とろろ芋 ○白菜とツナの炒り煮 ○つぼ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○五目厚焼き卵 ○ごぼう炒め ○ふりかけ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○魚肉ソーセージ「ケチャップ」ソー ○ハムとじゃが芋の炒め物 ○たくあん漬け ○牛乳
<b>昼 食</b>	○米飯 ○鶏肉トマト煮 ○キャベツザーサイあえ ○アセロラゼリー  ○ココアワッフル	○米飯 ○豚肉のキムチ炒め ○きゅうりの酢の物 ○オレンジ  ○やわらかおかき	○米飯 ○かに玉 ○さつまいもサラダ ○キウイフルーツ  ○抹茶ババロア	○米飯 ○とり肉のｶｰ風味焼き ○じゃが芋ベーコン蒸し ○バナナヨーグルト  ○芋ようかん	○米飯 ○アジの韓国風味噌焼き ○筑前煮 ○カクテルゼリー  ○マドレーヌ	○米飯 ○おろしハンバーグ ○青菜のゴマ和え ○お月見ゼリー  ○お茶まんじゅう	○米飯 ○竹の塩焼き ○大根とサマ揚げの煮物 ○パイナップル  ○コーヒゼリー
<b>夕 食</b>	○米飯 ○みそ汁 ○豚肉となすの炒め煮 ○スパゲッティサラダ ○たくあん漬け	○米飯 ○みそ汁 ○サバの味噌煮 ○いんげんの和え物 ○金時豆	○米飯 ○みそ汁 ○肉じゃが ○キャベツの塩炒め ○乳酸菌飲料	○米飯 ○中華スープ ○竹のごましょうゆ焼き ○和え物(オクラ・長芋 ○しそ昆布	○ハヤシライス ○スープ ○キャベツゆずドレ和え ○ジョア	○米飯 ○みそ汁 ○かれいのムニエル ○玉葱のポン酢和え ○胡瓜の醤油漬け	○米飯 ○みそ汁 ○豚肉のオイスター煮 ○キャベツ塩だれ和え ○桜漬け
<b>栄養 量 目 安</b>	[エネルギー] 1624 kcal [タンパク質] 56.3 g [脂質] 54.8 g [炭水化物] 233.2 g [塩分] 10.0 g	[エネルギー] 1508 kcal [タンパク質] 58.1 g [脂質] 45.5 g [炭水化物] 222.7 g [塩分] 7.9 g	[エネルギー] 1665 kcal [タンパク質] 59.3 g [脂質] 51.8 g [炭水化物] 251.2 g [塩分] 8.5 g	[エネルギー] 1524 kcal [タンパク質] 59.6 g [脂質] 37.7 g [炭水化物] 243.4 g [塩分] 7.7 g	[エネルギー] 1579 kcal [タンパク質] 63.0 g [脂質] 39.4 g [炭水化物] 249.5 g [塩分] 6.2 g	[エネルギー] 1435 kcal [タンパク質] 55.5 g [脂質] 32.2 g [炭水化物] 234.9 g [塩分] 9.9 g	[エネルギー] 1541 kcal [タンパク質] 54.5 g [脂質] 42.0 g [炭水化物] 242.3 g [塩分] 9.0 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。