

○週間献立表○

常食

日付	2025年06月02日(月)	2025年06月03日(火)	2025年06月04日(水)	2025年06月05日(木)	2025年06月06日(金)	2025年06月07日(土)	2025年06月08日(日)	
朝食	ごはん 味噌汁(玉葱/三つ葉) 温泉卵 ほうれん草煮 もろみみそ 牛乳	ごはん 味噌汁(麩/畑菜) 炒り豆腐 キャベツ煮 のり佃煮 牛乳	ごはん 味噌汁(人参/絹さや) 鶏団子の煮物 ピーマンの炒め煮 うめびしお 牛乳	ごはん 味噌汁(かいわれ菜/じゃが芋) 冷奴 いんげんの炒め煮 たいみそ 牛乳	ごはん 味噌汁(スチーム茄子/葱) サンマかば焼き 野菜煮 ふりかけ 牛乳	ごはん 味噌汁(ほうれん草/板麩) 豆腐のそぼろ煮 キャベツ炒め煮 味付海苔 牛乳	ごはん 味噌汁(絹さや/冬瓜) 目玉焼き 菜の花煮 梅びしお 牛乳	
昼食	ごはん 魚の照り焼き 里芋のそぼろかけ ゆず和え 果物	ごはん 鶏肉のトマト煮 コンソメ煮 ドレッシング和え 果物	ごはん 魚の塩麩焼き 茄子の煮物 白菜サラダ 果物缶	◆特別メニュー◆ (A)ごはん (A) 魚の黄身焼き (B) ミートソーススパゲティ チンゲン菜の煮浸し 大根サラダ 果物	ごはん ポークステーキ風 かぶのおかか煮 春雨サラダ 果物	ごはん 魚の南蛮漬 青菜炒め かにかま和え 果物	ごはん 鶏肉のおろし煮 ピーマンの炒め煮 さつま芋サラダ ゼリー	
夕食	ごはん 味噌汁(大根/かいわれ菜) 鶏肉のチーズ焼き 青菜炒め オクラの和え物	ごはん すまし汁(葱/かぶ) ブリの味噌漬け焼き 金平ごぼう 菜の花の和え物	ごはん 味噌汁(さつま芋/高野豆腐) 干草焼き 里芋煮 ほうれん草のお浸し	ごはん 味噌汁(三つ葉/玉葱) 豚肉のオイスター炒め ブロッコリー煮 しろなのお浸し	ごはん すまし汁(葉大根/豆腐) 魚と野菜のホイル焼き さつま芋のレモン煮 和え物	ごはん 味噌汁(高野豆腐/小松菜) 鶏肉のうま塩煮 いんげんの煮物 チンゲン菜のマヨ和え	ごはん 味噌汁(里芋/葱) 魚の胡麻醤油焼き レンコンの味噌煮 ほうれん草のお浸し	
一日合計	エネルギー 1771 kcal 蛋白質 71.6 g 脂質 42.8 g 炭水化物 264.8 g ナトリウム 2529 mg	エネルギー 1801 kcal 蛋白質 73.1 g 脂質 42.0 g 炭水化物 274.1 g ナトリウム 2670 mg	エネルギー 1811 kcal 蛋白質 70.8 g 脂質 39.0 g 炭水化物 282.6 g ナトリウム 3004 mg	エネルギー 1824 kcal 蛋白質 70.7 g 脂質 37.1 g 炭水化物 294.3 g ナトリウム 2846 mg	1822 kcal 73.8 g 49.4 g 263.5 g 2775 mg	エネルギー 1783 kcal 蛋白質 70.4 g 脂質 33.8 g 炭水化物 291.2 g ナトリウム 2493 mg	エネルギー 1805 kcal 蛋白質 73.0 g 脂質 45.4 g 炭水化物 266.7 g ナトリウム 2825 mg	エネルギー 1814 kcal 蛋白質 71.7 g 脂質 38.3 g 炭水化物 290.6 g ナトリウム 2992 mg

※特別メニューを選択された場合は、通常の食事負担金額の他に別途100円を頂きます。