## [月間献立表]

みらせん 2025年 2月

1:常食

0∶基本メニュー

管理栄養士名簿登録番号 第一九六〇七二号 伊藤なみ

_	り午 2万 → 1・市及   <sub>+□</sub>			工石 <b>冯</b> 豆球留亏		一九八〇七一ち 伊藤なみ	日本		
日	朝食	昼食	夕食	栄養価	日	朝食	昼食	夕食	栄養価
15 (土)	ごはん- ミートオムレツ- 小松菜のソテー- マカロニハムサラダ- みそ汁(わかめ・ねぎ)-	ごはん- すまし汁(ねぎ・ごま)- やみつきチキン- 高野豆腐となすの煮物- 白菜の和え物-	キャベツとハムのナムル-	球件 - 1881 kcal 蛋白質 64.4 g 脂質 40.6 g 炭水化 323.1 g	22 (土)	パプリカのソテー ほうれん草のおひたし- みそ汁(わかめ・ねぎ)-	鶏肉のおろし南蛮- 春巻き- スナップエンドウのナムル-	豚肉の旨煮 - ちくわとキャベツのオイスター炒め- もやしのゆかり和え -	z礼/* - 1838 kcal 蛋白質 59.8 g 脂質 37.7 g 炭水化 321.0 g 食塩 8.0 g
	エネルギ- 496 kcal 蛋白質 14.1 g   脂質 7.2 g 炭水化 94.9 g   食塩 2.4 g   ごはん -		エネルギ- 708 kcal 蛋白質 26.6 g   脂質 17.8 g 炭水化 113.6 g   食塩 2.6 g   ごはん-	食塩 7.9 g		Tネルギ- 468 kcal 蛋白質 13.3 g 脂質 7.0 g 炭水化 89.4 g 食塩 2.4 g ごはん	脂質 14.3 g 炭水化 117.9 g 食塩 2.6 g	「エネルギ- 696 kcal 蛋白質 25.6 g 脂質 16.4 g 炭水化 113.7 g 食塩 3.0 g ごはん-	
16 (日)	目玉焼き - さつま揚げとピーマンの生姜ソテー- かにかま ブロッコリーサラダ - コンソメスープ(パセリ・わかめ) -	みそ汁(ねぎ・巻き麩)- コーンコロッケ-キャベツ ビーフン炒め- さつまいもサラダ-	中華スープ(わかめ・ねぎ) - 豚肉ともやしの中華炒め- 根野菜の煮物- ほうれん草のナムル-	I 本件* - 1721 kcal 蛋白質 59.0 g 脂質 39.7 g 炭水化 291.1 g 食塩 8.7 g	23 (日)	しめじとウインナーのソテー-ポテトとパプリカのコンソメ煮-菜の花のさっぱりサラダ-コンソメスープ(わかめ・コーン)-	みそ汁(ねぎ・巻き麩) - ビーフコロッケ-キャベツ ブロッコリーのおかかバター炒め- 白菜とえのきのポン酢和え-	みそ汁(わかめ・ねぎ) - 豚肉のごましゃぶ - 小松菜と厚揚げの煮浸し - おくらの柚子胡椒和え -	エネルギ- 1792 kcal 蛋白質 59.0 g 脂質 49.9 g 炭水化 288.0 g 食塩 8.0 g
	エネルギ- 380 kca  蛋白質 19.9 g   脂質 11.4 g 炭水化 53.2 g   食塩 3.4 g	食塩 2.5 g	脂質 16.3 g 炭水化 106.5 g 食塩 2.8 g			脂質 10.8 g 炭水化 59.0 g 食塩 3.0 g	脂質 9.9 g 炭水化 124.0 g 食塩 2.2 g	食塩 2.8 g	
17 (月)	ごはん-  ウインナー(ボイル) -  カリフラワーとお豆のコンソメ煮-  にんじんのツナ和え-  コンソメスープ(MIXベジ)-	ごはん-  みそ汁(わかめ・ねぎ)-  鶏肉の甘辛炒め-  竹輪と小松菜のソテー-  スナップエンドウのおかか和え-	ミートスパゲッティ★ - ポテトサラダ -	エネルギー 1662 kcal 蛋白質 64.7 g 脂質 46.0 g 炭水化 254.8 g	24 (月)	ごはん いんげんの卵炒め- パプリカのナポリタン炒め- かぼちゃと大豆のサラダ- コンソメスープ(MIXベジ)-			zネルギ- 1635 kcal 蛋白質 55.3 g 脂質 43.6 g 炭水化 262.9 g 食塩 8.2 g
	エ礼は - 414 kcal 蛋白質 16.5 g 脂質 17.0 g 炭水化 53.8 g 食塩 3.1 g	脂質 11.8 g 炭水化 111.7 g 食塩 3.0 g	エネルキ・- 615 kcal 蛋白質 24.8 g 脂質 17.2 g 炭水化 89.3 g 食塩 1.7 g	食塩 7.8 g		脂質 14.7 g 炭水化 60.2 g 食塩 3.1 g	脂質 14.2 g 炭水化 113.3 g 食塩 3.0 g	Iネルギ- 571 kcal 蛋白質 18.8 g 脂質 14.7 g 炭水化 89.4 g 食塩 2.1 g	
18 (火)	里芋とあげの煮物-  お浸し(青梗菜、人参)-  みそ汁(わかめ・ねぎ)-	揚げなすの甘酢だれ- ほうれん草の錦糸和え-	ピーマンのカレーマリネ₋ 		25 (火)	ごはん- 厚焼き卵- 竹輪と菜の花のごま油炒め- スナップエンドウのごま和え- みそ汁(わかめ・ねぎ)-	みそ汁(わかめ・巻き麩) - 鶏肉のカレー炒め - なすの煮浸し -  ほうれん草のおかか和え -		IÀIF'- 1927 kcal 蛋白質 66.8 g 脂質 52.6 g 膨水化 304.9 g 食塩 7.8 g
	脂質 4.0 g 炭水化 90.3 g 食塩 2.3 g	脂質 16.2 g 炭水化 113.7 g 食塩 2.8 g	エネルギ- 679 kcal 蛋白質 19.6 g   脂質 16.8 g 炭水化 114.5 g   食塩 2.8 g			脂質 7.1 g 炭水化 88.5 g 食塩 2.3 g	脂質 18.3 g 炭水化 112.1 g 食塩 3.3 g	エネルギ - 753 kcal 蛋白質 26.2 g 脂質 27.2 g 炭水化 104.3 g 食塩 2.2 g	
19 (水)	もやしの磯のり和え-  みそ汁(わかめ・巻き麩)-	すまし汁(わかめ・ねぎ)- 豚肉の照り焼き- カリフラワーのごま高菜炒め- おくらのなめたけ和え-	中華スープ(わかめ・ごま) - ビビンバ丼- スナップエンドウの醤油マヨ和え-	え - 「本体' - 1778 kcal 蛋白質 61.0 g 脂質 39.1 g 炭水化 303.7 g g 食塩 8.0 g	26 (水)	春雨サラダ- すまし汁(ねぎ・ごま)- 	豚肉のオーロラソース炒め-  大根とオクラのあんかけ-  カニカマの酢の物-	カラフルピーマンのさっぱりサラダ-	zネルギ- 1865 kcal 蛋白質 57.7 g 脂質 41.3 g 膨水化 321.7 g 食塩 8.3 g
	エネルギ- 448 kca  蛋白質 14.1 g   脂質 5.7 g 炭水化 85.8 g   食塩 2.1 g	エネルギー 646 kcal 蛋白質 21.4 g   脂質 13.6 g 炭水化 111.3 g   食塩 2.9 g	エ补キ・ 684 kcal 蛋白質 25.5 g 脂質 19.8 g 炭水化 106.6 g 食塩 3.0 g			I Alfi - 498 kcal 蛋白質 12.8 g 脂質 8.9 g 炭水化 92.2 g 食塩 2.2 g	脂質 17.5 g 炭水化 113.2 g 食塩 3.1 g	脂質 14.9 g 炭水化 116.3 g 食塩 3.0 g	
20 (木)	かぼちゃとツナのサラダ	ごはん- みそ汁(ねぎ・巻き麩)- 厚揚げとじゃが芋のそぼろ煮- 大根と人参のきんぴら- 和風きのこマリネ-	ごはん- すまし汁(わかめ・ねぎ)- 鶏のから揚げ <sub>-</sub> キャベツ 青梗菜のごま和え-	IAM* - 2007 kcal 蛋白質 82.2 g 脂質 62.0 g 炭水化 290.9 g 食塩 10.9 g	27 (木)	ごはん スクランブルエッグ クリーム煮 スイートかぼちゃサラダ - コンソメスープ(パセリ・わかめ) -	コールスローサラダ-	野菜炒め 菜の花とハムのサラダ-	I礼本 - 1928 kcal 蛋白質 62.8 g 脂質 58.4 g 膨水化 304.8 g 食塩 10.0 g
	エネルギ- 376 kcal 蛋白質 14.1 g 脂質 12.0 g 炭水化 57.4 g 食塩 2.6 g	エネルギ- 648 kcal 蛋白質 23.0 g 脂質 11.5 g 炭水化 116.0 g 食塩 3.0 g	エネルキ・- 983 kcal 蛋白質 45.1 g 脂質 38.5 g 炭水化 117.5 g 食塩 5.3 g			エネルギ- 428 kcal 蛋白質 15.2 g 脂質 15.9 g 炭水化 61.2 g 食塩 2.9 g	脂質 23.5 g 炭水化 125.0 g 食塩 3.5 g	エネルギ - 743 kcal 蛋白質 30.5 g 脂質 19.0 g 炭水化 118.6 g 食塩 3.6 g	
21 (金)	さつまいものバター炒め煮-  小松菜のさっぱりわさび和え-  みそ汁(ねぎ・巻き麩)-	鶏肉の甘酢あんかけっなすと大豆のトマト煮-いんげんの塩昆布和え-	ハヤシライス - カリフラワーと枝豆の彩サラダ - ゼリー -	エネルギー 1898 kcal 蛋白質 55.4 g 脂質 42.6 g 炭水化 335.7 g 食塩 8.9 g	28 (金)	じゃがいもの煮物- 大豆旨煮- みそ汁(わかめ・ねぎ)-	肉団子の和風あんかけ-  大根と人参の煮物-  カリフラワー酢味噌和え-	さつま芋の煮物 (あげ) - きゃべつのゆかり和え-	エネルギ- 1786 kcal 蛋白質 56.8 g 脂質 30.8 g 膨水化 329.4 g 食塩 8.8 g
		エネルギ- 660 kcal 蛋白質 22.8 g   脂質 16.5 g 炭水化 109.4 g   食塩 3.1 g	エネルギ- 759 kca  蛋白質 19.1 g   脂質 20.9 g 炭水化 128.2 g   食塩 3.7 g			I 本	エネルギー 596 kcal 蛋白質 16.7 g 脂質 8.8 g 炭水化 114.1 g 食塩 2.9 g	エネルギ- 706 kcal 蛋白質 24.6 g 脂質 14.1 g 炭水化 123.7 g 食塩 3.4 g	

2025-1-15 印刷