[月間献立表]

みらせん

2025年 4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

202	5年 4月 I 常食	Ų.:	基本メニュー	工 有	ינא	一九八〇七二号 伊藤なみ		<u>202</u>	25-02-04 印刷
日	朝食	昼食	夕食	栄養価	日	朝食	昼食	夕食	栄養価
1 (火)	ごはん- ハムステーキ- 大根と人参の炒め物- 白菜のおかか和え- みそ汁(わかめ・巻き麩)-		ひじきの混ぜご飯- すまし汁(ごま・巻き麩)- 赤魚の幽庵焼き-里芋 エビ団子の煮物 おくらの柚子胡椒和え-	エネルギー 1733 kcal 蛋白質 61.1 g 脂質 28.0 g 炭水化 315.5 g	8 (火)	ピーマンのソテー- 小松菜の和え物- みそ汁(わかめ・ねぎ)-	みそ汁(わかめ・巻き麩)- ビーフコロッケ-キャベツ 厚揚げと里芋の干しえび煮- 菜の花の辛し和え-		ェネルギー 1813 kcal 蛋白質 57.5 g 脂質 38.6 g 炭水化 314.6 g
	脂質 7.6 g 炭水化 88.2 g 食塩 2.4 g	脂質 14.6 g 炭水化 115.4 g 食塩 2.4 g	│ 食塩 3.7 g	食塩 8.5 g	_	IAN+'- 477 kcal 蛋白質 16.9 g 脂質 9.0 g 炭水化 83.7 g 食塩 2.3 g	脂質 11.6 g 炭水化 126.3 g 食塩 2.3 g	脂質 18.0 g 炭水化 104.6 g 食塩 2.5 g	食塩 7.1 g
2 (水)	コーンサラダ- みそ汁(ねぎ・巻き麩)-	野菜コロッケ-キャベツ いわしのつみれと里芋の煮物- 菜の花のカニカマ和え-	青梗菜のサラダ ₋ 	蛋白質 51.3 g 脂質 36.8 g 炭水化 317.3 g	9 (水)	ほうれん草の和え物- みそ汁(ねぎ・巻き麩)-	豚肉の照り焼き- カリフラワーのバター醬油炒め- 白菜と竹輪のごま和え-	なすの煮物- ブロッコリーの和え物-	エネルギ - 1788 kcal 蛋白質 60.1 g 脂質 36.2 g 炭水化 312.8 g
	脂質 6.7 g 炭水化 87.5 g 食塩 1.9 g	脂質 9.6 g 炭水化 121.0 g 食塩 2.5 g	食塩 2.5 g	食塩 6.9 g		食塩 2.1 g	脂質 13.9 g 炭水化 110.9 g 食塩 2.9 g	食塩 2.8 g	食塩 7.8 g
3 (木)	ポテトのコンソメ煮- ブロッコリーサラダ-		肉うどん 白菜の梅肉和え- 	エネルギ- 1717 kcal 蛋白質 59.0 g 脂質 39.4 g 炭水化 292.1 g	10	ポテトサラダ-	すまし汁(ねぎ・ごま) - チキンステーキオニオンソース-ほうれん草	小松菜とベーコンのガーリック炒め コーンと人参のごまマヨ和え	ェネルキ・- 1841 kcal 蛋白質 69.4 g 脂質 52.4 g 炭水化 285.1 g
	脂質 9.6 g 炭水化 58.9 g 食塩 3.0 g	食塩 3.9 g	脂質 9.1 g 炭水化 72.9 g 食塩 5.5 g	食塩 9.8 g		脂質 10.6 g 炭水化 59.9 g 食塩 3.1 g	脂質 20.7 g 炭水化 114.2 g 食塩 2.8 g	エネルギ- 713 kca 蛋白質 23.5 g 脂質 21.1 g 炭水化 111.0 g 食塩 3.1 g	食塩 9.0 g
4 (金)		揚げなすのさっぱり煮浸し- おくらのサラダ-	ゼリー	エネルギー 1869 kcal 蛋白質 55.5 g 脂質 40.4 g 炭水化 328.8 g	11 (金)	ごはん- 厚焼き卵- ひじき煮- おくらのおろし和え- みそ汁(わかめ・ねぎ)-	肉団子の和風あんかけ- 竹輪と白菜の甘辛煮- こんにゃくの酢味噌和え-	いんげんのカレー炒め- キャベツのゆかり和え-	ェネルギー 1768 kcal 蛋白質 59.2 g 脂質 30.0 g 炭水化 321.8 g
	脂質 6.7 g 炭水化 87.9 g 食塩 2.1 g	食塩 2.4 g	食塩 2.1 g	食塩 6.6 g		エネルギ- 472 kcal 蛋白質 15.6 g 脂質 7.1 g 炭水化 89.1 g 食塩 2.4 g	脂質 9.7 g 炭水化 115.6 g 食塩 3.1 g	┃食塩 2.9 g	食塩 8.4 g
5 (土)	ごはん- 豆腐チャンプル- 里芋と竹輪の煮物- 菜の花の酢味噌和え- みそ汁(わかめ・ねぎ)-	小松菜のソテー- 大根のフレンチサラダ <i>-</i> 	豚肉の中華甘酢炒め- さつま芋の煮物(大豆)- キャベツと人参のナムル-	ゴルギ - 1779 kcal 蛋白質 55.7 g 脂質 30.6 g 炭水化 329.5 g	10	ごはん- 豆腐のそぼろ煮- パプリカのソテー- コハダと木耳の酢の物 みそ汁(わかめ・巻き麩)-	豚肉のキャベツ蒸し- ほうれん草のバター炒め- 切干大根のごま酢和え-	さつまいもの甘辛煮- 小松菜のさっぱりわさび和え-	エネルギ - 1789 kcal 蛋白質 58.2 g 脂質 33.8 g 炭水化 322.5 g
	エネルギ- 466 kca 蛋白質 15.0 g 脂質 5.0 g 炭水化 91.3 g 食塩 2.1 g	I	脂質 15.4 g 炭水化 123.7 g 食塩 2.8 g	食塩 7.4 g		IAMF - 435 kcal 蛋白質 13.1 g 脂質 5.1 g 炭水化 85.0 g 食塩 1.9 g	エネルギ- 671 kcal 蛋白質 24.0 g 脂質 16.3 g 炭水化 111.4 g 食塩 2.9 g	脂質 12.4 g 炭水化 126.1 g 食塩 2.6 g	食塩 7.4 g
6 (日)	コンソメスープ(MIXベジ)-	豚肉と白菜のとろみ煮- がんも煮- 豆サラダ	ごはん- みそ汁(わかめ・ねぎ)- 鶏のから揚げ-キャベツ もやしの柚子胡椒和え-	エネルギ - 1793 kcal 蛋白質 80.3 g 脂質 55.7 g 炭水化 249.6 g	13 (日)		白身魚のフライ-キャベツ エビ団子と里芋のだし煮- ブロッコリーオイスターサラダ-	ゼリー	エネルギ - 1725 kcal 蛋白質 49.8 g 脂質 40.8 g 炭水化 300.3 g
	エネルギ- 348 kcal 蛋白質 14.3 g 脂質 7.5 g 炭水化 59.5 g 食塩 2.7 g	エネルギ- 709 kcal 蛋白質 22.4 g 脂質 17.9 g 炭水化 118.6 g 食塩 2.9 g	エネルギー 993 kcal 蛋白質 46.5 g 脂質 39.1 g 炭水化 117.2 g 食塩 5.3 g	食塩 13.5 g		IANF'- 352 kcal 蛋白質 14.8 g 脂質 7.9 g 炭水化 58.7 g 食塩 2.9 g	脂質 8.0 g 炭水化 114.5 g 食塩 2.3 g	エ补ギ・- 780 kcal 蛋白質 17.3 g 脂質 24.9 g 炭水化 127.1 g 食塩 3.4 g	食塩 8.6 g
7 (月)	ごはん - カリフラワーと豚肉のソテー - コーンバター - 大根とツナのサラダ - コンソメスープ(パセリ・コーン) -	ごはん- すまし汁(ねぎ・ごま)- 鶏肉のみぞれ煮- さつまあげとひじきの煮物- スナップエンドウのごま和え-	ごはん- コンソメスープ(パセリ・わかめ)- ロールキャベツ-ブロッコリー ビーフンのマヨカレー炒め- さつまいもサラダ	エネルギー 1602 kcal 蛋白質 54.5 g 脂質 32.1 g 炭水化 286.8 g	1.4	あさりの青菜炒め- スナップエンドウのマリネ-			ェネルギー 1558 kcal 蛋白質 53.1 g 脂質 34.2 g 炭水化 274.0 g
		エネルギー 626 kcal 蛋白質 22.8 g 脂質 11.1 g 炭水化 112.3 g 食塩 3.0 g	エネルキ・- 628 kcal 蛋白質 17.9 g 脂質 12.3 g 炭水化 116.3 g 食塩 2.6 g	食塩 8.4 g			脂質 11.8 g 炭水化 114.2 g	エネルギ- 538 kcal 蛋白質 14.8 g	食塩 9.6 g

2025-02-04 印刷

田	朝食	昼食	夕食	栄養価	日	朝食	昼食	夕食	栄養価
15 (火)	青梗菜の炒め物- 酢の物(もずく)- みそ汁(わかめ・ねぎ)-	みそ汁(わかめ・巻き麩) - 豚肉の生姜焼き - かぼちゃとツナのゴマ煮 - 菜の花のサラダ -	すまし汁(ねぎ・ごま)- 三色そぼろ丼☆- キャベツのポン酢和え-	エネルギー 1856 kcal 蛋白質 72.0 g 脂質 43.1 g 炭水化 302.4 g 食塩 7.5 g	sal 5 5 (火)	おくらの柚子胡椒和え- みそ汁(ねぎ・巻き麩)-	ごはん- 中華スープ(ごま・ねぎ) - 麻婆ナス- 揚げ餃子- 青梗菜のオイマヨ和え-	ごはん- みそ汁(わかめ・巻き麩)- 鶏肉とパプリカの香味南蛮- 大根とはんぺんの煮物- 竹輪と小松菜のお浸し-	T礼序 - 1829 kcal 蛋白質 56.2 g 脂質 42.4 g 炭水化 315.9 g 食塩 7.6 g
	脂質 2.6 g 炭水化 88.8 g 食塩 2.2 g	食塩 2.9 g	脂質 18.4 g 炭水化 100.2 g 食塩 2.4 g			脂質 2.4 g 炭水化 87.5 g 食塩 2.2 g	IANF - 749 kcal 蛋白質 18.5 g 脂質 28.7 g 炭水化 109.4 g 食塩 2.3 g	エネルギ- 657 kcal 蛋白質 23.2 g 脂質 11.3 g 炭水化 119.0 g 食塩 3.1 g	
16 (水)	里芋のみそ煮-	ごはん- みそ汁(わかめ・ねぎ)- メンチカツ-キャベツ さつま芋の煮物(グリンピース)- ブロッコリーのおかか和え-	ごはん- 中華スープ(ごま・ねぎ) - 厚揚げのチゲ風- 焼売- 小松菜の塩ナムル-	∭炭水化 332.5 g ▮	3 kcal l g 23 g (水) g g	ごはん- ミートボール コーンバター- もやしの高菜和え- みそ汁(わかめ・ねぎ)-	ごはん- チキンカレー- ポテトサラダ ゼリー-	ごはん- みそ汁(わかめ・ねぎ)- 鯖のみぞれ煮 オクラ 里芋といかの煮物- ほうれん草のさっぱりサラダ-	エネルギ- 1836 kcal 蛋白質 60.7 g 脂質 38.1 g 炭水化 325.0 g 食塩 9.2 g
	脂質 13.2 g 炭水化 90.0 g 食塩 2.4 g	エネルキ*- 731 kcal 蛋白質 20.6 g 脂質 13.7 g 炭水化 134.8 g 食塩 3.0 g	食塩 2.6 g			食塩 2.4 g	エネルキ・ 687 kcal 蛋白質 16.7 g 脂質 15.7 g 炭水化 124.0 g 食塩 3.6 g	食塩 3.2 g	
17 (木)	いんげんと豚肉の生姜炒め ツナ入りポテトサラダ-	白身魚の生姜煮-オクラ	ごはん- みそ汁(わかめ・ねぎ)- 豚肉の塩だれ炒め- カリフラワーソテー- チンゲン菜のやまぶき和え-	エネルギー 1739 kcal 蛋白質 64.4 g 脂質 45.5 g 炭水化 278.7 g	7 - 1739 kcal 質 64.4 g 〔 45.5 g 化 278.7 g 記 8.9 g	食パン- クリーム煮- ブロッコリーとハムのソテー- ミックスビーンズとツナのサラダ- コンソメスープ(パセリ・コーン)-	なすの甘酢炒め-	ごはん- すまし汁(わかめ・ねぎ)- 鶏肉と白菜のうま塩煮- チンゲン菜とひじきの炒め物- さつまいもサラダ-	エネルギ- 1743 kcal 蛋白質 60.3 g 脂質 43.3 g 炭水化 288.7 g 炭塩 8.1 g
	脂質 15.8 g 炭水化 57.9 g 食塩 3.0 g	脂質 14.3 g 炭水化 107.6 g 食塩 2.8 g	食塩 3.1 g	食塩 8.9 g		脂質 11.3 g 炭水化 61.4 g 食塩 2.6 g	食塩 2.7 g	食塩 2.8 g	
18 (金)	大豆旨煮-		ごはん- すまし汁(ごま・巻き麩)- 豚肉の味噌炒め- がんも煮- いんげんと竹輪のおかか和え-	炭水化 313.3 g 食塩 8.0 g	25	ごはん- 人参シリシリ- 厚揚げとカニカマの煮物- もやしのおかか和え- みそ汁(わかめ・巻き麩)-	ごはん- みそ汁(わかめ・巻き麩)- 鶏肉の生姜焼き- うの花- おくらの柚子胡椒和え-	ごはん- すまし汁(わかめ・ごま)- 豚肉の梅照り焼き- 高野豆腐の煮物- スナップエンドウのツナマヨ和え-	z礼ギ- 1900 kcal 蛋白質 67.9 g 脂質 44.5 g 炭水化 315.6 g 食塩 8.4 g
		Iネルギ- 611 kcal 蛋白質 23.3 g 脂質 11.0 g 炭水化 109.5 g 食塩 2.7 g	Iネルギ- 705 kcal 蛋白質 26.0 g 脂質 18.2 g 炭水化 112.4 g 食塩 3.2 g			エネルギー 476 kcal 蛋白質 14.1 g 脂質 6.5 g 炭水化 91.4 g 食塩 2.5 g	エネルギ- 679 kcal 蛋白質 26.5 g 脂質 15.6 g 炭水化 112.0 g 食塩 2.9 g		
19 (土)	コハダと木耳の酢の物	鶏肉の明太クリーム煮 - ひじきの生姜炒め -	ごはん- みそ汁(わかめ・巻き麩)- 豚肉ときのこの野菜炒め- いわしのつみれの煮物- スナップエンドウの辛子マヨ和-	エネルギ - 1770 kcal 蛋白質 58.7 g 脂質 31.6 g 炭水化 322.0 g 食塩 8.0 g	26	ごはん- ハムステーキ- 小松菜とパプリカの炒め物- 菜の花の和えもの- みそ汁(わかめ・ねぎ)-	ごはん- すまし汁(ねぎ・ごま)- 豚カツ-キャベツ いんげんのにんにく炒め- カリフラワーサラダ-	ごはん- 中華スープ(ごま・ねぎ) - 鶏肉と野菜の八宝菜風- 味噌ポテト- キャベツと春雨のマリネ-	エネルギ- 1806 kcal 蛋白質 56.2 g 脂質 33.0 g 炭水化 326.5 g 食塩 7.7 g
	脂質 3.4 g 炭水化 96.0 g 食塩 2.2 g	脂質 9.7 g 炭水化 114.6 g 食塩 2.8 g	食塩 3.0 g			脂質 7.6 g 炭水化 87.5 g 食塩 2.1 g	食塩 2.9 g	食塩 2.7 g	
20 (日)	ブロッコリーの洋風煮 - マカロニサラダ -	すまし汁(ねぎ・ごま) - 豚肉と南瓜の甘辛炒め - ちくわとカリフラワーの卵炒め -	枝豆の混ぜご飯- すまし汁(ごま・巻き麩)- 筑前煮- なすのツナソテー- 白菜とえのきの塩昆布和え-	IAM+* - 1871 kcal 蛋白質 70.3 g 脂質 55.2 g 炭水化 284.4 g 食塩 9.4 g	April Ap		ごはん- みそ汁(ねぎ・巻き麩)- 豚肉のさっぱり煮- ビーフン炒め- コールスローサラダ-	ごはん- コンソメスープ(MIXベジ) - 鶏肉のカレー炒め- 大根と里芋の煮物- ほうれん草のおつまみ和え-	IÀIF' - 1743 kcal 蛋白質 64.2 g 脂質 46.2 g 炭水化 278.1 g 食塩 8.7 g
	脂質 16.4 g 炭水化 54.8 g 食塩 3.0 g	脂質 16.3 g 炭水化 115.3 g 食塩 2.5 g	ゴルギ - 749 kcal 蛋白質 26.7 g 脂質 22.5 g 炭水化 114.3 g 食塩 3.9 g			食塩 3.1 g	エネルギ- 721 kcal 蛋白質 24.0 g 脂質 21.4 g 炭水化 111.6 g 食塩 3.0 g	食塩 2.6 g	
21 (月)	キャベツのソテー- 赤パプリカのマリネ- コンソメスープ(パセリ・コーン)-	みそ汁(わかめ・ねぎ)- 牛肉のしぐれ煮- いんげんの塩マヨ炒め- 大根と油揚げの和え物-	ミートスパゲッティ★- さつまいもとハムのマヨサラダ-	エネルギ - 1655 kcal 蛋白質 61.0 g 脂質 38.4 g 炭水化 271.4 g	28 (月)		ごはん- みそ汁(わかめ・ねぎ)- 鶏肉のにんにく味噌蒸し焼き- 小松菜とひじきのソテー- オクラのなめたけ和え-	きつねうどん- かき揚げ-	ェネルキ - 1509 kcal 蛋白質 51.5 g 脂質 40.7 g 炭水化 246.5 g
		エネルギー 691 kcal 蛋白質 23.2 g 脂質 14.1 g 炭水化 119.9 g 食塩 3.1 g	エネルギー 611 kcal 蛋白質 24.4 g 脂質 15.0 g 炭水化 93.8 g 食塩 1.6 g	食塩 7.5 g		エネルギ- 408 kcal 蛋白質 16.4 g 脂質 16.3 g 炭水化 54.1 g 食塩 3.1 g	エネルギ- 661 kcal 蛋白質 23.1 g 脂質 11.9 g 炭水化 118.7 g 食塩 3.1 g	エネルギ- 440 kcal 蛋白質 12.0 g 脂質 12.5 g 炭水化 73.7 g 食塩 6.4 g	食塩 12.6 g

日	朝食	昼食	夕食	栄養価	日	朝食	昼食	夕食	栄養価
29 (火)	キャベツのツナソテー- おくらの塩昆布和え-	豚肉のめんつゆバター炒め- 白菜のソテー- なすのごまおかか和え-	パプリカのさっぱりマリネ	エネルギー 1758 kcal 蛋白質 54.1 g 脂質 37.2 g 炭水化 309.3 g					
	脂質 6.2g 炭水化86.3g 食塩 2.2g ごはん-	脂質 19.8 g 炭水化 107.2 g 食塩 2.7 g ごはん-	脂質 11.2 g 炭水化 115.8 g 食塩 2.8 g すまし汁 (ねぎ・ごま) -	及塩 7.7 g					
30 (水)	みそ汁(ねぎ・巻き麩)_	肉団子の野菜甘酢あんかけ- さつまいもと干しぶどうの甘煮- 青梗菜のサラダ-		エネルギー 1894 kcal 蛋白質 63.0 g 脂質 39.0 g 炭水化 331.2 g					
	エネルギ- 463 kcal 蛋白質 15.7 g 脂質 4.8 g 炭水化 91.9 g 食塩 2.2 g	エネルギ- 708 kcal 蛋白質 19.5 g 脂質 13.8 g 炭水化 129.3 g 食塩 3.1 g	エネルギ- 723 kcal 蛋白質 27.8 g 脂質 20.4 g 炭水化 110.0 g 食塩 2.6 g	食塩 7.9 g					