## [月間献立表]

みらせん 2025年11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 金澤なみ

	Uキログ I・市民 I <sub>お合</sub>	·	左	<b>光美</b> 体			日会	1	3-09-03 <u>日1</u> -11	
日	朝食 朝食 ごはん-	■ 昼食  ごはん-	夕食  ごはん <sub>-</sub>	栄養価	日	朝食 ごはん-	■ 昼食  ごはん-	夕食  中華スープ(わかめ・ごま) <sub>-</sub>	栄養価	
1 (土)	小エビと小松菜の炒め物- 里芋の煮物 おくらの酢の物- みそ汁(ねぎ・巻き麩)-	中華スープ(わかめ・ごま) - 鶏肉のチリソース炒め- 海鮮チヂミ- 青梗菜の塩ナムル-	みそ汁(わかめ・ねぎ) -  豚肉の生姜蒸し-	エネルギー 1794 kcal 蛋白質 60.2 g 脂質 32.4 g 炭水化 323.7 g	8 (土)	野菜炒め- 大根のツナ煮- カリフラワーサラダ- みそ汁(ねぎ・巻き麩)-	みそ汁(わかめ・ねぎ)- チキンステーキオニオンソース- 白菜とハムの炒め物- ほうれん草のフレンチサラダ-	麻婆豆腐丼- 揚げ餃子-	エネルギ - 1841 kcal 蛋白質 63.7 g 脂質 44.2 g 炭水化 304.2 g	
	脂質 2.3 g 炭水化 92.0 g 食塩 2.2 g	エネルギ- 633 kcal 蛋白質 20.5 g 脂質 11.8 g 炭水化 113.6 g 食塩 2.9 g	脂質 18.3 g 炭水化 118.1 g 食塩 2.9 g	食塩 8.0 g		食塩 1.9 g	脂質 16.5 g 炭水化 106.1 g 食塩 2.9 g	食塩 2.7 g	食塩 7.5 g	
2 (日)	ほうれん草のソテー 菜の花のさっぱりサラダ <sub>-</sub>	ごはん-   みそ汁(ねぎ・巻き麩)-   白身魚のフライ-キャベツ   大根とさつまあげの煮物-   ブロッコリーオイスターサラダ-	ラーメン(みそ)★ - 揚げ餃子 -	エネルギー 1490 kcal 蛋白質 53.1 g 脂質 33.6 g 炭水化 258.4 g	0	ごはん- スクランブルエッグ (ベーコン) - ブロッコリーのトマト煮- かぼちゃサラダ- コンソメスープ(パセリ・わかめ)-	ごはん-   すまし汁(ねぎ・ごま)-   鶏ぶつ照り煮-   味噌ポテト-   小松菜のおから和え-	ごはん- みそ汁(わかめ・巻き麩)- 照り焼きソースハンバーグ- 青梗菜とあげのお浸し- スナップエンドウの辛子マヨ和-	エネルギ - 1886 kcal 蛋白質 68.6 g 脂質 55.5 g 炭水化 290.1 g	
	脂質 9.5 g 炭水化 54.6 g 食塩 2.9 g	エネルギ- 603 kcal 蛋白質 18.9 g 脂質 9.7 g 炭水化 112.5 g 食塩 2.5 g	食塩 3.2 g	食塩 8.6 g		zネルギ- 457 kcal 蛋白質 18.9 g 脂質 19.8 g 炭水化 56.7 g 食塩 3.0 g	脂質 17.7 g 炭水化 116.6 g 食塩 2.7 g	脂質 18.0 g 炭水化 116.8 g 食塩 3.1 g	食塩 8.8 g	
3 (月)	カリフラワーの洋風煮	ごはん-  みそ汁(わかめ・ねぎ)-  豚じゃが-  小松菜とかにかまのソテー-  豆サラダ	コンソメスープ(パセリ・わかめ) - オムライス - ひじきの和風サラダ -	エネルギー 1627 kcal 蛋白質 57.3 g 脂質 35.7 g 炭水化 281.2 g 食塩 8.1 g	** - 1627 kcal       白質 57.3 g       質 35.7 g       k化 281.2 g       塩 8.1 g	ごはん- ハムステーキ- コーンソテー- 赤パプリカのマリネ- コンソメスープ(パセリ・わかめ)-	ごはん- みそ汁(わかめ・ねぎ)- メンチカツ- いんげんとさつまあげの煮物- 大根の白だしさっぱり和え-	肉うどん -   竹輪の磯部天ぷら、南瓜の天ぷら -	エネルギ- 1492 kcal 蛋白質 48.7 g 脂質 38.5 g 炭水化 247.3 g	
	脂質 11.1 g 炭水化 58.5 g 食塩 2.9 g	エネルギー 663 kcal 蛋白質 23.9 g 脂質 14.1 g 炭水化 113.5 g 食塩 2.7 g	脂質 10.5 g 炭水化 109.2 g 食塩 2.5 g			エネルギー 367 kcal 蛋白質 13.1 g 脂質 10.7 g 炭水化 59.0 g 食塩 2.8 g	脂質 9.1 g 炭水化 115.1 g 食塩 2.4 g	脂質 18.7 g 炭水化 73.2 g 食塩 7.0 g	食塩 12.2 g	
4 (火)	青梗菜の炒め物-	ごはん- みそ汁(わかめ・巻き麩)- 豚肉の生姜焼き- かぼちゃの煮物- 菜の花のごま和え-		エネルギー 1843 kcal 蛋白質 67.7 g 脂質 41.9 g 炭水化 305.7 g	11 (火)	キャベツのソテー- ひじき煮- みそ汁(ねぎ・巻き麩)-	ごはん- 中華スープ(ごま・ねぎ) - 厚揚げのチゲ風- 青梗菜のにんにく炒め- 焼売-	小松菜とコーンのお浸し-	エネルギ - 1727 kcal 蛋白質 56.7 g 脂質 31.8 g 炭水化 311.4 g	
	脂質 8.9 g 炭水化 84.9 g 食塩 2.0 g	エネルギ- 721 kcal 蛋白質 27.7 g 脂質 20.4 g 炭水化 109.9 g 食塩 2.8 g	脂質 12.6 g 炭水化 110.9 g 食塩 3.0 g	食塩 7.8 g		食塩 2.1 g	脂質 15.1 g 炭水化 108.2 g 食塩 2.7 g	エネルギー 655 kcal 蛋白質 22.8 g 脂質 12.0 g 炭水化 117.4 g 食塩 3.0 g	食塩 7.8 g	
5 (水)	ごはん- 厚焼き卵- ほうれん草のソテー- もやしとささみのサラダ- みそ汁(ねぎ・巻き麩)-	ごはん-   みそ汁(わかめ・ねぎ)-   牛肉と野菜の甘辛炒め-   里芋ののり塩揚げ-   ブロッコリーのおかか和え-	ごはん- すまし汁(ねぎ・ごま)- ポークチャップ- キャベツと竹輪の炒め煮 おくらの白だし和え-	エネルギー 1891 kcal 蛋白質 66.0 g 脂質 41.8 g 炭水化 321.1 g		ごはん- 大根のそぼろ煮 厚焼き玉子 白菜のゆかり和え- みそ汁(わかめ・ねぎ)-	ごはん-  ビーフカレー-  野菜の焼き浸し  ゼリー-	ごはん- みそ汁(ねぎ・巻き麩)- 豚肉と揚げなすのみぞれ煮- キャベツとかにかまの炒め物- ほうれん草の和え物(えのき)-	エネルギ- 1955 kcal 蛋白質 56.7 g 脂質 51.2 g 炭水化 326.7 g	
	脂質 7.6 g 炭水化 87.3 g 食塩 2.1 g	エネルギ- 702 kcal 蛋白質 23.8 g 脂質 16.0 g 炭水化 118.6 g 食塩 2.9 g	エネルキ・- 711 kcal 蛋白質 25.3 g 脂質 18.2 g 炭水化 115.2 g 食塩 2.8 g	食塩 7.8 g		エネルギー 499 kcal 蛋白質 15.2 g 脂質 9.9 g 炭水化 88.6 g 食塩 2.2 g	エネルキ・ 695 kcal 蛋白質 17.5 g 脂質 15.5 g 炭水化 126.0 g 食塩 3.1 g	エネルギ- 761 kcal 蛋白質 24.0 g 脂質 25.8 g 炭水化 112.1 g 食塩 2.8 g	食塩 8.1 g	
6 (木)	ごはん- ハムステーキ- きのこのソテー- ミネストローネ コンソメスープ(パセリ・わかめ)-	ごはん -   すまし汁(わかめ・ごま) -   鶏肉のみそ炒め煮 -   なすの煮浸し -   かにかまと大根のサラダ -	ごはん-  みそ汁(わかめ・ねぎ)-  豚肉とピーマンのオイスター炒め-  カリフラワーソテー-  ほうれん草の和えもの-	エネルギー 1710 kcal 蛋白質 58.5 g 脂質 46.3 g 炭水化 274.9 g	12	ごはん-  ウインナー(ボイル) -  ブロッコリーの洋風煮-  大豆とひじきの胡麻サラダ-  コンソメスープ(パセリ・わかめ)-		あさりともやしの炒め物- 青梗菜の磯のり和え-	エネルギ- 1696 kcal 蛋白質 67.5 g 脂質 38.8 g 炭水化 279.3 g	
	脂質 12.6 g 炭水化 54.7 g 食塩 3.0 g	エ礼ギ - 677 kcal 蛋白質 21.2 g 脂質 18.6 g 炭水化 109.2 g 食塩 2.8 g	ゴルギ - 661 kcal 蛋白質 23.8 g 脂質 15.1 g 炭水化 111.0 g 食塩 2.9 g	食塩 8.7 g		エネルギー 430 kcal 蛋白質 17.5 g 脂質 18.6 g 炭水化 53.9 g 食塩 3.0 g	エネルキ'- 691 kcal 蛋白質 22.7 g 脂質 14.9 g 炭水化 118.9 g 食塩 2.8 g	エネルギ- 575 kcal 蛋白質 27.3 g   脂質 5.3 g 炭水化 106.5 g   食塩 3.0 g	食塩 8.8 g	
7 (金)	ごはん- 人参シリシリ- さつまいもの甘煮- 大豆旨煮- みそ汁(ねぎ・巻き麩)-	ごはん- すまし汁(ごま・巻き麩)- 南瓜コロッケ- 菜の花と豚肉の味噌炒め- いんげんのなめたけ和え-	枝豆の混ぜご飯-  すまし汁(わかめ・ねぎ)-  さわらの生姜煮-  和風炒り卵-  ブロッコリーのポン酢和え-	エネルギー 1783 kcal 蛋白質 60.7 g 脂質 30.2 g 炭水化 325.8 g	1/1	ごはん- 厚焼き卵- クリーム煮- 蒸し鶏サラダ- みそ汁(わかめ・巻き麩)-	ごはん-   すまし汁(わかめ・ごま)-   豚肉のみそ山椒煮-   大根金平   菜の花のごま和え-	ごはん- みそ汁(ねぎ・巻き麩)- 鶏肉のにんにく塩炒め- うの花- スナップエンドウの塩昆布和え-	エネルギ- 1791 kcal 蛋白質 64.6 g 脂質 34.5 g 炭水化 314.4 g	
	エネルギ- 490 kcal 蛋白質 14.3 g 脂質 6.0 g 炭水化 97.5 g 食塩 1.7 g	エネルギー 632 kcal 蛋白質 16.3 g 脂質 12.9 g 炭水化 115.9 g 食塩 2.1 g	ゴルド - 661 kcal 蛋白質 30.1 g 脂質 11.3 g 炭水化 112.4 g 食塩 3.6 g	食塩 7.4 g			zネルギ- 490 kcal 蛋白質 17.5 g 脂質 7.7 g 炭水化 90.0 g 食塩 2.2 g	エネルキ'- 659 kcal 蛋白質 22.6 g 脂質 13.9 g 炭水化 113.1 g 食塩 2.7 g	エネルギ- 642 kcal 蛋白質 24.5 g 脂質 12.9 g 炭水化 111.3 g 食塩 2.8 g	食塩 7.7 g

2025-09-05 印刷

日	朝食	昼食	夕食	栄養価	日	朝食	昼食	夕食	栄養価
15 (土)	小松菜のソテー- マカロニハムサラダ- みそ汁(わかめ・ねぎ)- <sup>     </sup>	やみつきチキン- 高野豆腐の煮物- オクラのポン酢和え- エネルギ- 659 kcal 蛋白質 25.8 g	ごはん -   中華スープ(ごま・コーン) -   八宝菜 -   南瓜とツナの煮物 -   キャベツとハムのナムル -	エネルギ - 1884 kcal 蛋白質 66.4 g 脂質 39.5 g 炭水化 323.4 g 食塩 7.8 g	22 (土)	ごはん-  目玉焼き-  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)- 	ごはん- みそ汁(ねぎ・巻き麩)- 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- <sup> </sup> <sup> </sup> <sup> </sup> <sup> </sup>	ごはん - 中華スープ(わかめ・コーン) - 鶏肉のおろし南蛮 - 春巻き - スナップエンドウとツナのナムル - エネルギ- 721 kcal 蛋白質 25.1 g	エネルギ - 1891 kcal 蛋白質 67.1 g 脂質 43.6 g 炭水化 314.4 g 食塩 7.7 g
16 (日)	食塩 2.4 g  ごはん- ミートオムレツ- カラフルピーマンのジンジャーソテー- 白菜とかにかまのサラダ- コンソメスープ(パセリ・わかめ)-  エネルギ- 357 kcal 蛋白質 14.2 g	食塩 2.9 g ごはん- みそ汁(ねぎ・巻き麩)- カレーコロッケ キャベツ ビーフン炒め- さつまいもサラダ-	脂質 16.7 g 炭水化 113.7 g 食塩 2.5 g ごはん- 中華スープ(わかめ・ねぎ) - 豚肉ともやしの中華炒め- こんにゃくの味噌煮- ほうれん草のナムル- エネルギ- 631 kcal 蛋白質 21.7 g 脂質 14.2 g 炭水化 107.5 g	エネルギ - 1671 kcal 蛋白質 50.5 g 脂質 35.8 g 炭水化 295.3 g 食塩 8.2 g	23 (日)	ポテトのコンソメ煮 菜の花のさっぱりサラダ- コンソメスープ(わかめ・コーン)- エネルギ- 371 kcal 蛋白質 14.0 g	脂質 16.4 g 炭水化 112.2 g 食塩 2.9 g ごはん- みそ汁(ねぎ・巻き麩)- 鶏肉の旨煮 ブロッコリーのおかか炒め- 大根とえのきのポン酢和え- <sup>エネレギ-</sup> 632 kcal 蛋白質 14.6 g 脂質 9.8 g 炭水化 124.1 g	脂質 18.3 g 炭水化 117.2 g 食塩 2.7 g ごはん- みそ汁(わかめ・ねぎ)- 豚肉のごま炒め 小松菜とあげの煮浸し おくらの柚子胡椒和え- エネルギ- 708 kcal 蛋白質 26.2 g 脂質 19.0 g 炭水化 110.9 g	エネルギー 1711 kcal 蛋白質 54.8 g 脂質 39.4 g 炭水化 294.6 g 食塩 8.2 g
17 (月)	カリフラワーとお豆のコンソメ煮- おくらのツナ和え- コンソメスープ(MIXベジ)- エネルギ- 416 kcal 蛋白質 17.0 g			エネルギー 1705 kcal 蛋白質 60.4 g 脂質 52.0 g 炭水化 258.1 g 食塩 8.0 g	24 (月)	ピーマンのナポリタン炒め かぼちゃサラダ - コンソメスープ (MIXベジ) - エネルギ- 407 kcal 蛋白質 14.9 g	食塩 2.2 g ごはん- すまし汁(わかめ・ねぎ)- 豚肉と大根の味噌煮 野菜の炒め物- 豆サラダ- ゴルギー 668 kcal 蛋白質 23.9 g 脂質 16.9 g 炭水化 109.9 g		エネルギー 1650 kcal 蛋白質 57.6 g 脂質 46.5 g 炭水化 259.1 g 食塩 7.8 g
10	食塩 2.9 g ごはん- キャベツとささみの塩昆布炒め- ひじき煮- お浸し(青梗菜、人参)- みそ汁(わかめ・ねぎ)-	食塩 3.0 g ごはん- コンソメスープ(パセリ・わかめ)-	食塩 2.1 g ごはん- みそ汁(ねぎ・巻き麩)- 筑前煮- 揚げなすの甘酢だれ- ほうれん草の錦糸和え-	エネルギー 1761 kcal 蛋白質 56.1 g 脂質 35.1 g 炭水化 314.2 g 食塩 8.0 g	25 (火)	食塩 2.8 g 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酢味噌和え-	食塩 2.9 g 中華スープ(ごま・ねぎ) - 豚肉の焼き肉丼- ひじきのツナマヨサラダ-	食塩 2.1 g ごはん- 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-	エネルギー 1995 kcal 蛋白質 70.3 g 脂質 56.9 g 炭水化 311.1 g *** 食塩 7.7 g
19 (水)	脂質 3.0 g 炭水化 89.9 g 食塩 2.6 g ごはん- 厚揚げチャンプルー 小松菜とハムの炒め物- もやしの磯のり和え- みそ汁(わかめ・巻き麩)- <sup>エネルギ-</sup> 466 kcal 蛋白質 15.3 g 脂質 7.5 g 炭水化 85.1 g	脂質 12.5 g 炭水化 110.3 g 食塩 2.5 g ごはん- すまし汁 (わかめ・ねぎ) - 白身魚の醤油焼き- 豚肉とカリフラワーのオイスター炒め- おくらのおろし和え - エネルギ- 598 kcal 蛋白質 26.3 g 脂質 10.4 g 炭水化 102.0 g	脂質 19.6 g 炭水化 114.0 g 食塩 2.9 g 中華スープ(わかめ・ごま) - ビビンバ丼- スナップエンドウの和え物- エネルギ- 693 kcal 蛋白質 29.0 g 脂質 19.5 g 炭水化 106.4 g	エネルギー 1757 kcal 蛋白質 70.6 g 脂質 37.4 g 炭水化 293.5 g 食塩 7.6 g	26 (水)	脂質 6.9 g 炭水化 88.4 g 食塩 2.2 g ごはん- 小松菜のクリーム煮- キャベツの和風炒め- 春雨サラダ- すまし汁(ねぎ・ごま)- エルギ- 464 kcal 蛋白質 10.4 g 脂質 6.7 g 炭水化 92.6 g	脂質 30.8 g 炭水化 108.2 g 食塩 2.4 g ごはん- コンソメスープ(MIXベジ)- チーズインハンバーグ 白菜とツナのソテー- カリフラワーサラダ- ゴルギー 631 kcal 蛋白質 17.2 g 脂質 11.3 g 炭水化 116.9 g	脂質 19.2 g 炭水化 114.5 g 食塩 3.1 g ごはん- みそ汁(わかめ・ねぎ)- 鶏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- エネルギ- 716 kcal 蛋白質 22.6 g 脂質 17.3 g 炭水化 122.3 g	エ礼は - 1811 kcal 蛋白質 50.2 g 脂質 35.3 g 炭水化 331.8 g 食塩 7.3 g
20 (木)	キャベツの塩こしょう炒め-かぼちゃサラダ- コンソメスープ(パセリ・コーン)- エネルギ- 386 kcal 蛋白質 13.3 g	豆腐とじゃが芋のそぼろ煮- ぜんまいとさつまあげの炒め物- 大根のおつまみサラダ- エネルギ- 646 kcal 蛋白質 23.1 g	食塩 2.9 g ごはん- すまし汁(わかめ・ねぎ)- 鶏のから揚げ- マカロニサラダ- エネルギ- 1085 kcal 蛋白質 46.8 g 脂質 44.8 g 炭水化 128.7 g 食塩 5.3 g	エネルギー 2117 kcal 蛋白質 83.2 g 脂質 69.0 g 炭水化 303.9 g 食塩 10.8 g	27 (木)	ほうれん草と人参のソテー-スイートかぼちゃサラダ-コンソメスープ(パセリ・わかめ)- エルギー 424 kcal 蛋白質 15.2 g	食塩 2.4 g ごはん- ポークカレー- ポテトサラダ- ゼリー-  IAMF - 742 kcal 蛋白質 16.6 g 脂質 21.2 g 炭水化 126.7 g 食塩 3.3 g	食塩 2.9 g 鶏そぼろ混ぜご飯- すまし汁(わかめ・ごま)- 鯖の味噌煮-オクラ うの花 菜の花とハムのサラダ- エネルギ- 727 kcal 蛋白質 32.0 g 脂質 21.3 g 炭水化 107.0 g 食塩 3.4 g	エ礼は - 1893 kcal 蛋白質 63.8 g 脂質 58.0 g 炭水化 294.9 g 食塩 9.6 g
21 (金)	ごはん- ブロッコリーのソテー- さつまいもの炒め煮- 青梗菜のわさび醤油和え みそ汁(ねぎ・巻き麩)- エネルギ- 472 kcal 蛋白質 13.2 g	ごはん- みそ汁(わかめ・ねぎ)- 鶏肉の甘酢あんかけ- 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りサラダ - ゼリー - <sup> </sup>   <sup> </sup>	エネルギー 1820 kcal 蛋白質 53.5 g 脂質 37.8 g 炭水化 327.7 g 食塩 7.5 g	28 (金)	ごはん- ブロッコリーとベーコンのソテー- じゃがいもと枝豆の煮物- 大豆旨煮- みそ汁(わかめ・ねぎ)-	展塩 3.3 g ごはん- すまし汁(ねぎ・ごま)- 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- エネルギ- 603 kcal 蛋白質 17.1 g 脂質 8.8 g 炭水化 115.9 g 食塩 2.9 g	良塩 3.4 g         ごはん-         みそ汁(ねぎ・巻き麩)-         豚キムチ炒め-         里芋とあげの煮物         キャベツのゆかり和え-         エネルギ- 708 kcal 蛋白質 27.1 g         脂質 18.4 g       炭水化 112.1 g         食塩 3.2 g	エネルギー 1820 kcal 蛋白質 59.2 g 脂質 40.0 g 炭水化 315.1 g 食塩 8.2 g

日	朝食	昼食	夕食	栄養価	日	朝食	昼食	夕食	栄養価
29 (土)	茄子の煮びたし- ほうれん草ともやしのごま和え- みそ汁(わかめ・巻き麩)-	鶏肉のみぞれ煮 -   南瓜とひじきのソテー -   オクラのポン酢和え -	小松菜のサラダ-	蛋白質 53.3 g 脂質 32.5 g 炭水化 314.7 g					
	食塩 2.2 g	脂質 11.0 g 炭水化 114.7 g 食塩 3.1 g	脂質 15.5 g 炭水化 113.6 g 食塩 3.1 g	食塩 8.4 g					
	キャベツとツナのソテー	豚肉のみそ炒め-	さつまいもと人参のきんぴら- 菜の花とささみの和え物-	エネルギー 1710 kcal 蛋白質 65.7 g 脂質 39.5 g 炭水化 283.3 g					
	エネルギー 359 kcal 蛋白質 16.4 g 脂質 11.0 g 炭水化 53.4 g 食塩 2.7 g	エネルギ- 691 kcal 蛋白質 25.5 g 脂質 17.0 g 炭水化 111.2 g 食塩 2.8 g	エネルギ- 660 kcal 蛋白質 23.8 g						