

<献立表>

2024/11/14

現場 : カメリア藤沢  
 年月日 : 2024年11月17日 (日) ~ 2024年11月23日 (土)

	日	月	火	水	木	金	土
	17	18	19	20	21	22	23
朝食	米飯	食パン	米飯	食パン	米飯	食パン	米飯
	肉詰め稲荷の煮物	ミートボールのケチャップ煮	高野しのだの煮物	スクランブルエッグ	がんもの煮物	クラムチャウダー	さつま揚げの煮物
	チンゲン菜の和え物	フルーツ	キャベツの和え物	ブロッコリーサラダ	おくらの胡麻サラダ	フルーツ	カリフラワーとコーンのサラダ
	佃煮	ヨーグルト	佃煮	ヨーグルト	佃煮	ヨーグルト	佃煮
	味噌汁 (茄子)		味噌汁 (いんげん)		味噌汁 (しめじ)		味噌汁 (えのき)
昼食	米飯	米飯	★ネギトロ丼★	米飯	米飯	きつねそば	米飯
	鶏肉の菜種焼き	鮭の生姜醤油焼き	茶碗蒸し	豚肉のマーマレード煮	鱈のネギソースかけ	厚揚げの煮物	むつの照り焼き
	刻み昆布の煮物	卵豆腐のカニカマあんかけ	白菜ときのこの柚子香煮	じゃが芋たらこ炒め	にら玉炒め	もやしの梅マヨ和え	野菜ビーフン炒め
	ブロッコリーの甘酢和え	ほうれん草のお浸し	すまし汁 (花魁・とろろ昆布)	大根サラダ	小松菜のかにかま中華和え	いちごムース	オクラの和え物
	味噌汁 (大根・ねぎ)	味噌汁 (キャベツ・えのき)		コンソメスープ (えのき・ベーコン)	中華スープ (かまぼこ・大根葉)		味噌汁 (油揚げ・かいわれ)
夕食	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯	米飯
	白身魚のパン粉焼き	青しそつくね	豚肉のオイスター炒め	赤魚のもろみ味噌焼き	鶏肉のチーズ焼き	鱈の塩麴焼き	洋風玉子焼き~ハヤシソース~
	小松菜のバターソテー	さつまいも甘煮	はんぺんの磯部揚げ	ひじきの煮物	カリフラワーのベーコンソテー	なべしぎ	アスパラのソテー
	キャベツのサラダ	カリフラワーと人参のサラダ	小松菜の和え物	青梗菜のなめ茸和え	きゅうりと蒸しどりの酢の物	キャベツのおかか和え	白菜のイタリアンサラダ
	コンソメスープ (かいわれ・しめじ)	味噌汁 (大根・小葱)	味噌汁 (じゃが芋・油揚げ)	すまし汁 (麩・三つ葉)	コンソメスープ (カイワレ・大根)	すまし汁 (三つ葉・はんぺん)	コンソメスープ (しめじ・ほうれん草)
3時	クリームコンフェ	バナナクレープ	ピーナツパン	カステラ	コーヒーロール	今川焼き (こしあん)	ココアワッフル
	エネルギー 1438 kcal 水分 1011.3 g	エネルギー 1369 kcal 水分 950.1 g	エネルギー 1407 kcal 水分 1008.8 g	エネルギー 1439 kcal 水分 720.3 g	エネルギー 1433 kcal 水分 926.1 g	エネルギー 1430 kcal 水分 1041.0 g	エネルギー 1413 kcal 水分 980.4 g
	蛋白質 60.9 g 脂質 49.7 g	蛋白質 60.5 g 脂質 30.8 g	蛋白質 61.9 g 脂質 45.8 g	蛋白質 62.9 g 脂質 41.9 g	蛋白質 60.0 g 脂質 48.0 g	蛋白質 57.6 g 脂質 36.8 g	蛋白質 56.1 g 脂質 48.6 g
	カルシウム 336 mg 食塩 7.7 g	カルシウム 284 mg 食塩 6.8 g	カルシウム 323 mg 食塩 6.7 g	カルシウム 313 mg 食塩 7.1 g	カルシウム 324 mg 食塩 7.5 g	カルシウム 447 mg 食塩 7.2 g	カルシウム 206 mg 食塩 7.7 g