予 定 献 立 一 覧 表

令和 8年11月 1日 ～ 令和 8年11月 7日　　【 常食1800 】

	11月 1日(日)	11月 2日(月)	11月 3日(火)	11月 4日(水)	11月 5日(木)	11月 6日(金)	11月 7日(土)
朝	御飯(180g) 味噌汁(ﾎｳﾚﾝ草･庄内麸) 寄せ湯葉ｹﾝﾁﾝ薄くず煮 玉ねぎのおかか和え ふりかけ 牛乳200	御飯(180g) 味噌汁(玉葱･ﾐﾂﾊﾞ) 温泉卵 茄子の炒め煮 梅びしお 牛乳200	御飯(180g) 味噌汁(ｶﾌﾞ･万能葱) 豆腐ｼｭｰﾏｲ 春菊の和風ﾄﾞﾚかけ 味付けのり 牛乳200	御飯(180g) 味噌汁(玉葱･麸) たまご焼き わかめとｶﾌﾞの和え物 ふりかけ 牛乳200	御飯(180g) 味噌汁(青菜・大根) 豆乳ｶﾞﾝﾓの煮物 ｲﾝｹﾞﾝ和え物 梅干し 牛乳200	御飯(180g) 味噌汁(ﾅｽ･玉葱) 豆腐のかき玉あんかけ ｵｸﾗのポン酢かけ のりの佃煮 牛乳200	御飯(180g) 味噌汁(大根･ほうれん草) 目玉焼 人参のﾄﾞﾚ和え 鯛味噌 牛乳200
昼	御飯(180g) 松風焼 ｶﾌﾞ･胡瓜の和え物 ﾌﾙｰﾂ･ﾊﾞﾅﾅ	御飯(180g) 魚のﾋﾟｶﾀ(ﾀﾗ) ﾓﾔｼのｺﾞﾏ酢和え ぶどうｾﾞﾘｰ	御飯(180g) ﾌﾞﾗｳﾝｼﾁｭｰ くるみ和え ﾌﾙｰﾂ･ﾊﾟｲﾝｱｯﾌﾟﾙ	御飯(180g) 豚肉の回鍋肉風 白菜のお浸し ﾌﾞﾙｰﾍﾞﾘｰｾﾞﾘｰ	A 御飯(180g) 魚の漬け焼(ﾌﾞﾘ) ﾓﾔｼのナムル ﾌﾙｰﾂ･ﾊﾞﾅﾅ B 焼きうどん(醤油) ・ ﾓﾔｼのナムル ﾌﾙｰﾂ･ﾊﾞﾅﾅ	A 御飯(180g) 和風ﾎﾟｰｸﾁｬｯﾌﾟ ﾎｳﾚﾝ草のごま和え ﾌﾙｰﾂ･ｵﾚﾝｼﾞ B ｻﾝﾄﾞﾊﾟﾝ(ﾀﾏｺﾞ･ｴﾋﾞｶﾞｰﾘｯｸ) ・ ﾎｳﾚﾝ草のごま和え ｼﾞｮｱ	御飯(180g) 魚の蒲焼(ｻﾊﾞ) 野菜のｺﾝｿﾒ煮 ﾌﾙｰﾂ･ﾊﾟｲﾝｱｯﾌﾟﾙ
夕	御飯(180g) 味噌汁(ｲﾝｹﾞﾝ･長葱) 魚のﾐﾘﾝ漬焼(ﾌﾞﾘ) がんもと冬瓜の煮物 南瓜のｻﾗﾀﾞ	御飯(180g) 味噌汁(ｵｸﾗ) 鶏肉の香草焼 ﾍﾟﾝﾈのｿﾃｰ 人参のﾏﾘﾈ	御飯(180g) 味噌汁(白菜･ｷﾇｻﾔ) 魚のﾑﾆｴﾙ･ﾄﾏﾄｿｰｽ(ﾎｷ) 大根の炒め煮 ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのﾄﾞﾚ和え	御飯(180g) すまし汁(ﾊﾝﾍﾟﾝ･長ねぎ) 魚の塩麹焼(ｻﾊﾞ) きんぴらごぼう 和風ﾎﾟﾃﾄｻﾗﾀﾞ	A 御飯(180g) 味噌汁(白菜･万能葱) ﾁｷﾝｿﾃｰおろしソース 野菜炒め ｶﾘﾌﾗﾜｰのｵｰﾛﾗｿｰｽかけ B 御飯(180g) 味噌汁(白菜･万能葱) 秋野菜とｱｼﾞの南蛮漬 野菜炒め ｶﾘﾌﾗﾜｰのｵｰﾛﾗｿｰｽかけ	A 御飯(180g) 味噌汁(ﾁﾝｹﾞﾝ菜) 魚のﾊﾟﾝ粉焼き かぶ含め煮 ﾚﾀｽｻﾗﾀﾞ B 御飯(180g) 味噌汁(ﾁﾝｹﾞﾝ菜) 牛皿 かぶ含め煮 ﾚﾀｽｻﾗﾀﾞ	御飯(180g) 味噌汁(長葱･春菊) 鶏肉の梅焼 小松菜の炒め煮 ﾏｶﾛﾆｻﾗﾀﾞ
1日合計	kcal 1786.42 kcal 水分 1145.08 g 蛋白質 70.43 g 脂質 52.24 g 食塩相当 6.92 g	kcal 1754.07 kcal 水分 1069.12 g 蛋白質 69.94 g 脂質 48.79 g 食塩相当 6.9 g	kcal 1743.73 kcal 水分 1195.66 g 蛋白質 68.2 g 脂質 47.52 g 食塩相当 6.82 g	kcal 1742.21 kcal 水分 1115.21 g 蛋白質 68.96 g 脂質 49.07 g 食塩相当 6.76 g	kcal 1722.3 1783.41 kcal 水分 1118.76 1286.7 g 蛋白質 67.81 67.72 g 脂質 50.05 47.71 g 食塩相当 6.87 6.89 g	kcal 1740.29 1711.68 kcal 水分 1237.34 1125.47 g 蛋白質 74.39 76.01 g 脂質 47.68 49 g 食塩相当 6.82 7.01 g	kcal 1759.85 kcal 水分 1144.09 g 蛋白質 68.78 g 脂質 48.82 g 食塩相当 6.78 g
備考	都合により、献立内容や食材の一部に変更が生じる場合がございます。 特別ﾒﾆｭｰはA食とB食から選ぶことができ、B食は別途100円頂きます。 なお、食種によっては選択できない場合がございます。 安全のため、ｸﾞﾚｰﾌﾟﾌﾙｰﾂはお出していません。予めご了承ください。						