令和6年10月 花咲浜寺 献立表

	10月6日(日)	10月7日(月)	10月8日(火)	10月9日(水)	10月10日(木)	10月11日(金)	10月12日(土)
朝食	メロンパン	白粥	チョコカスター	白粥	りんごパン	白粥	茶粥
	しろ菜のツナ和え	漬物	ハムサラダ	漬物	コンソメ煮	昆布佃煮 (電子)	漬物
	コーヒー牛乳	ほうれん草のごまドレ和え	牛乳	だし巻きたまご	牛乳	照り焼き肉団子	厚揚げ煮
	果物	果物	ヨーグルト	果物	果物	りんご缶のヨーグルト和え	果物
	TX XX						
						***	エネルキ゛ー 329 タンハ゜ク 10.4
		脂質 5.6 炭水化物 54.8 カルシウム 56 食塩相当量 0.9					脂質 7.4 炭水化物 55 カルシウム 160 食塩相当量 0.9
昼食	御飯	御飯	御飯	ごはん(小)	御飯	木の葉丼	御飯
	鮭の塩焼き	ビーフストロガノフ	さわらの酒蒸し	はいからうどん	鶏の唐揚げ	じゃこピーマン	豚肉の生姜焼き
	添え(ししとう・人参)	えびとピーマン炒め	添え(人参・ししとう)	かぼちゃのいとこ煮	添え(キャベツ)	大根菜のごまドレ和え	添え(キャベツ・トマト)
	茄子のそぼろ煮	カリフラワーのマヨ和え	じゃが芋煮	いちごゼリー	ちくわ煮	味噌汁	なすの揚げ浸し
	もずく酢	果物	小松菜の和え物		アスパラのドレ和え		いんげんのおかかマヨ和え
	味噌汁		味噌汁		味噌汁		味噌汁
		脂質 30.1 炭水化物 85.8		脂質 8.1 炭水化物 112.6	脂質 24.8 炭水化物 83.3	脂質 16.1 炭水化物 85.8	エネルキ゛ー 619 タンパク 23.7 脂質 22.9 炭水化物 79 カルシウム 89 食塩相当量 2.7
夕食	御飯	御飯	御飯 🔪	御飯	御飯	御飯	御飯
	筑前煮	豚肉の塩麹炒め	柚子塩チキン	太刀魚の煮付け	豚肉のしぐれ煮	さばのごま味噌焼き	かぼちゃグラタン
	ふきの炒め物	切干大根炒め煮	添え(ブロッコリー・トマト)	添え(白葱)	茄子のソテー	添え(オクラ)	ズッキーニのソテー
	白菜の錦糸和え	チンゲンサイの和え物	アスパラのソテー	さつまいもの金平	かぶの梅和え	枝豆がんも煮	ツナサラダ
	味噌汁	味噌汁	じゃことキャベツの甘酢和え	いんげんのドレ和え	味噌汁	大根サラダ	コンソメスープ
			清汁	味噌汁		清汁	
				エネルキ・- 620 タンハ°ク 18.8 昨年 22.8 岩水化物 84.9			エネルキー 558 タンパク 17.7 脂質 17.2 炭水化物 85.5
							加美 17.2 灰水化物 85.5 カルシウム 126 食塩相当量 2.4
総合計							エネルキ゛ー 1506 タンパ゜ク 51.8
							脂質 47.5 炭水化物 219.5
	川川// 441 艮塩竹ヨ里 1.2	////////////////////////////////////		MM/M 210 良塩相当量 / MM/M 入 わり		7,700 433 Q温相当量 7,70 た亦亩する場合:	かがな 375 食塩相当量 6

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。