	12月29日(日)	12月30日(月)	12月31日(火)	1月1日(水)	1月2日(木)	1月3日(金)	1月4日(土)
朝食	シュガーバターコッペ	白粥	レーズンペストリー	【元旦】	白粥	白粥	茶粥
	マカロニサラダ	漬物	アスパラの炒め物	白粥	昆布佃煮	漬物	漬物
	コーヒー牛乳	がんも煮	牛乳	漬物 💃	盛り合わせ	大根菜のドレ和え	チンゲン菜炒め
	果物	果物	ヨーグルト	二種盛果物お雑煮	果物	果物	果物
	脂質 40.2 炭水化物 88.3	脂質 7.8 炭水化物 53.5	脂質 16.9 炭水化物 74.7 カルシウム 336 食塩相当量 1.2	脂質 3 炭水化物 62.4 カルシウム 36 食塩相当量 1.1	エネルキー 287 タンパク 5.1 脂質 1.4 炭水化物 65.3 カルシウム 69 食塩相当量 0.9	脂質 6.2 炭水化物 53.4 カルシウム 141 食塩相当量 1.2	脂質 2.8 炭水化物 53.3
	御飯	御飯	カレーライス	赤飯	御飯	ちらし寿司	バターロール
	トンカツ	鶏肉の醤油マヨ炒め	添え(福神漬)	ブリの照り焼き	さわらの西京焼き	枝豆がんも煮	クリームスパゲッティー
	添え(キャベツ・トマト)	揚げなすの煮浸し	ミモザサラダ	牛肉ごぼう巻き	添え(オクラ・花れんこん)	赤だし	スナップエンドウのソテー
	しろ菜の煮物	小松菜の和え物	フルーチェ	紅白かまぼこ	なすの揚げ浸し	果物	ブロッコリーサラダ
尽	もやしの酢の物	味噌汁		紅白なます	白菜の甘酢和え		青りんごゼリー
昼食	味噌汁			煮 〆 栗きんとん・数の子 おとそ	清汁	100 mg	
					エネルキー 534 タンパク 20.2 脂質 14.5 炭水化物 79.1		
					加貨 14.3 灰水 12-70 79.1 カルシウム 79 食塩相当量 2.3		
	御飯	御飯	ごはん(小)	いりこ菜御飯	御飯	御飯	御飯
	牛肉としめじの生姜煮	太刀魚の幽庵焼き	年越しそば	うなぎの蒲焼き	煮込みハンバーグ	プルコギ	おでん
	かぶのあんかけ	添え(ししとう・白花豆)	春菊の胡麻和え	若鶏の八幡巻き	添え(グラッセ)	蒸しシュウマイ	ピーマン炒め
	白菜の錦糸和え	れんこんの炒め煮	果物	伊達巻 🦳	アスパラソテー	水菜の昆布和え	いんげんのドレ和え
9	味噌汁	菜の花の和え物		黒豆煮 🕒	カリフラワーのドレ和え	中華スープ	味噌汁
食		清汁		ほうれん草の和え物 干支まんじゅう 果物 清汁			
					エネルキー 680 タンパク 22 脂質 25.7 炭水化物 91.4		
				カルシウム 169 食塩相当量 4.4	カルシウム 173 食塩相当量 3.5	カルシウム 192 食塩相当量 2.5	カルシウム 168 食塩相当量 2.7
	<u>-</u>	·		\ <u>\</u> \\	カ什入れ状況により	おさた本田士!	日人ぶごゼハナナ

	1月5日(日)	1月6日(月)	1月7日(火)	1月8日(水)	1月9日(木)	1月10日(金)	1月11日(土)
	あんぱん	白粥	七草粥	白粥	ミニ山シュガーパン	白粥	茶粥
	カリフラワーのドレ和え	漬物	二色盛り	漬物	カリフラワーのコンソメ煮	漬物	漬物
朝	コーヒー牛乳	オクラの青じそ和え	ヨーグルト	大根菜のそぼろ炒め	牛乳	照り焼き肉団子	平天の旨煮
和食	果物	果物		果物	黄桃缶のヨーグルト和え		果物
			エネルキー 308 タンパク 12.2 脂質 7.6 炭水化物 48.7				
	カルシウム 187 食塩相当量 1	カルシウム 58 食塩相当量 1.2	カルシウム 112 食塩相当量 2	カルシウム 135 食塩相当量 0.7	カルシウム 339 食塩相当量 1.9	カルシウム 32 食塩相当量 1.2	カルシウム 15 食塩相当量 1.3
	御飯	木の葉丼	御飯	御飯	ごはん(小)	御飯	御飯
	たらの酒蒸し	じゃこピーマン	太刀魚の塩焼き	牛肉のオイスターソース炒め	昆布うどん	ちゃんこ鍋風	きのこのキッシュ
	里芋のいとこ煮	しろ菜のマヨ和え	添え(ししとう・おろし)	厚揚げのピリ辛炒め煮	豚の角煮	なすの煮浸し	ズッキーニのソテー
尽	小松菜のお浸し	味噌汁	じゃがいもの金平	レタスとハムのサラダ	アスパラの和え物	オクラの和風和え	マカロニサラダ
昼食	清汁		清汁	中華スープ		果物	コンソメス一プ
		脂質 20.2 炭水化物 81.7	エネルキー 644 タンパク 21.9 脂質 26.9 炭水化物 78.4 カルシウム 86 食塩相当量 2.7	脂質 26.1 炭水化物 74.2	脂質 12.9 炭水化物 86	脂質 18.1 炭水化物 83.6	脂質 31.1 炭水化物 74.5
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	豚肉とじゃが芋の中華炒め	鶏肉と牛蒡の生姜炒め	ポークチャップ	カレイの生姜煮	鶏の照り焼き	さばのごま焼き	豚肉四川風炒め
	切り干し大根煮	大根菜のさっと煮	添え(アスパラ)	添え(ふき・人参)	添え(白ねぎ)	添え(甘酢生姜)	焼き餃子
7	キャベツのごまドレ和え	ブロッコリーの和え物	ほうれん草ソテー	いんげんの炒め物	炒り卵	かぼちゃのそぼろ煮	スナップえんどうのドレ和え
食	味噌汁	清汁	大根サラダ	おさつサラダ味噌汁	しろ菜のゆず和え 味噌汁	きゅうりの酢の物味噌汁	中華スープ
			エネルキー 554 タンパク 24.6				
			脂質 17.8 炭水化物 74.9 カルシウム 85 食塩相当量 2.7				
						献立を変更するは	

	1月12日(日)	1月13日(月)	1月14日(火)	1月15日(水)	1月16日(木)	1月17日(金)	1月18日(土)		
	ジャムパン(ミックス)		チョコカスター	【小正月】	りんごパン	白粥	茶粥		
	アスパラソテー	漬物	いんげんソテー	あずき粥	マカロニサラダ	漬物	漬物		
朝		がんも煮	牛乳	二種盛り	牛乳		いか団子の旨煮		
食	果物	果物	ヨーグルト	果物	黄桃缶のヨーグルト和え	朱 物 	果物		
						エネルキー 286 タンパク 7.9 脂質 5.1 炭水化物 51.9			
	カルシウム 173 食塩相当量 1.2	カルシウム 24 食塩相当量 0.9	カルシウム 342 食塩相当量 1	カルシウム 47 食塩相当量 1		カルシウム 108 食塩相当量 0.9	カルシウム 19 食塩相当量 1.9		
	御飯	御飯	御飯	焼き鳥丼	【お誕生日会】	御飯	ごはん(小)		
	メンチカツ	豚肉の味噌炒め	白身魚のバター醤油焼き	ほうれん草の炒め物	バターロール	鶏肉と大根の煮物	たぬきそば		
		根菜と平天の煮物		もやしの和え物	白身魚のパン粉焼き	ほうれん草のソテー			
			高野煮	味噌汁	添え(ソテー)	きゅうりのドレ和え	しろ菜のツナ和え		
昼	カリフラワーの甘酢和え	清汁	チンゲンサイの和え物		カリフラワーのドレ和え	味噌汁			
食	味噌汁		味噌汁		コーンスープ ケーキ				
						エネルキー 599 タンパク 24 脂質 22.5 炭水化物 73.6			
	カルシウム 244 食塩相当量 2.9	カルシウム 131 食塩相当量 3	カルシウム 162 食塩相当量 3.1	カルシウム 88 食塩相当量 3.4	カルシウム 158 食塩相当量 2.9	カルシウム 90 食塩相当量 2.8	カルシウム 107 食塩相当量 2.7		
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯		
	白身魚の磯辺焼き		• • •	かに玉	豚肉の甘辛炒め		肉団子の甘酢あんかけ		
	添え(ししとう・人参)	****	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	蒸し二ラ饅頭		添え(ししとう・人参)			
9		ほうれん草のツナマヨ和え		キャベツのごま酢和え			ナムル		
食	味噌汁	果物		杏仁豆腐		茄子のポン酢和え 清汁			
						エネルキー 615 タンパク 25.5 脂質 24.3 炭水化物 70.9			
				カルシウム 150 食塩相当量 2.5	カルシウム 194 食塩相当量 2.2	カルシウム 47 食塩相当量 2.4	カルシウム 115 食塩相当量 3.5		
	※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。								

	1月19日(日)	1月20日(月)	1月21日(火)	1月22日(水)	1月23日(木)	1月24日(金)	1月25日(土)
	黒糖みるくパン	白粥	季節のジャムパン	白粥	カスタードクリームパン	白粥	白粥
	野菜サラダ	漬物	チーズサラダ	漬物	大根菜のドレ和え	漬物	漬物
朝	コーヒー牛乳	冬瓜の生姜あんかけ	牛乳	ほうれん草の和え物	牛乳	チンゲン菜の炒め煮	絹厚揚げ煮
食	果物	果物	ヨーグルト	果物	白桃缶のヨーグルト和え	果物	果物
	脂質 37.1 炭水化物 73.8	脂質 0.7 炭水化物 54.9	脂質 17.9 炭水化物 68.8	脂質 0.8 炭水化物 53.2	脂質 21.3 炭水化物 64.7	エネルキー 268 タンパク 5.4 脂質 4 炭水化物 52.7 カルシウム 59 食塩相当量 1	脂質 5.1 炭水化物 50.5
	御飯	御飯	ちらし寿司	ごはん(小)	カレーライス	【お弁当の日】	御飯
	牛肉のしぐれ煮	太刀魚のごま焼き	かぼちゃ煮	鶏肉入りにゅうめん	漬物(福神漬)	茶飯 /	牛肉のスタミナ炒め
	ひじき豆煮	添え(ブロッコリー・人参)	アスパラのごまドレ和え	厚揚げと大根の炒め煮	海藻サラダ	漬物	ひじき煮
	小松菜の和え物	切り干し大根煮	清汁	里芋の味噌和え	マンゴープリン	鮭の塩焼き	しろ菜のお浸し
尽	味噌汁	ほうれん草のドレ和え				エビフライ・つくね	味噌汁
昼食		清汁	33			炊き合わせ 春菊のわさび和え 清汁 果物	
						エネルキー 577 タンパク 27.1 脂質 16.4 炭水化物 80.4	
	カルシウム 205 食塩相当量 4.4	カルシウム 132 食塩相当量 2.1	カルシウム 61 食塩相当量 3.2	カルシウム 186 食塩相当量 2.8	カルシウム 98 食塩相当量 3.5	カルシウム 119 食塩相当量 4.2	カルシウム 195 食塩相当量 4.4
		御飯	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	御飯	御飯	御飯	御飯
		鶏肉と野菜の甘酢あんかけ			鶏の甘辛味噌焼き		鶏の照り焼き
~	添え(おろし・甘酢生姜)			小松菜炒め	白菜の煮物		添え(ブロッコリー・トマト)
'7	• • - •	水菜の和え物				胡瓜のちりめん和え	
1	スナップエンドウの和え物	味噌汁	スナップエンドウのドレ和え	味噌汁	清汁	中華スープ	マカロニサラダ
	味噌汁		味噌汁				味噌汁
						エネルキー 656 タンパク 28.4 脂質 23.9 炭水化物 80.5	
						脂質 23.9 灰水化物 80.5 カルシウム 243 食塩相当量 2.7	

※食材の仕人れ状況により、献立を変更する場合がこさいます。