

長谷エシニアウェルデザインーブランドシエールケア常盤台

		2025年5月4日(日)	2025年5月5日(月)	2025年5月6日(火)	2025年5月7日(水)	2025年5月8日(木)	2025年5月9日(金)	2025年5月10日(土)
朝食	和食	ご飯 はんぺんソテー おかか和え 味噌汁	ご飯 アジ焼き 青菜ごま和え 味噌汁	ご飯 焼き豆腐煮物 胡瓜酢の物 味噌汁	ご飯 焼きサケ 納豆 味噌汁	ご飯 生揚げきのこ炒め 大根ゆかり和え 味噌汁	ご飯 卵とじ かまぼこ卸和え 味噌汁	チキンサンド グリーンサラダ パンプキンスープ
		エネルギー たんぱく質 食塩	459kcal 18g 2.9g	462kcal 20g 2.8g	467kcal 17g 2.8g	436kcal 20g 2.8g	489kcal 18g 2.6g	471kcal 18g 2.8g
	洋食	食パン はんぺんソテー スープ	食パン アジのバター焼き スープ	食パン 具沢山スープ サラダ	食パン 鮭のソテー スープ	食パン 生揚げきのこソテー スープ	食パン 炒り卵 スープ	チキンサンド グリーンサラダ パンプキンスープ
		エネルギー たんぱく質 食塩	457kcal 19g 2.7g	445kcal 20g 2.7g	453kcal 19g 2.6g	465kcal 20g 2.8g	471kcal 20g 2.6g	464kcal 19g 2.5g
昼食	昼食	シーフードカレー サラダ ゼリー 卵スープ 福神漬け	ご飯 スペイン風オムレツ 菜の花湯葉和え おかか和え 吸い物 おしんこ	あじの香味御飯 きのこ卵とじ 空豆サラダ 味噌汁 浅漬け	ご飯 鶏の照り焼き ひじき煮物 土佐酢和え 味噌汁 お新香	ご飯 白身魚マヨネーズ焼き きんぴらごぼう ごま酢和え 味噌汁 お新香	肉うどん 冷ややっこ プリン お新香	ご飯 カジキの野菜あんかけ 南瓜の甘煮 春雨中華和え 吸い物 お新香
		エネルギー たんぱく質 食塩	608kcal 29g 3.2g	584kcal 25g 3.0g	573kcal 30g 3.1g	582kcal 25g 3.1g	600kcal 30g 3.2g	580kcal 26g 3.2g
夕食	夕食	ご飯 ゆで豚酢味噌かけ じゃが芋バター醤油煮 卵豆腐 吸い物 デザート (炭酸まんじゅう)	ふきご飯 金目鯛の煮付け 里芋の白煮 サラダ 味噌汁 デザート (柏餅)	ご飯 鶏肉の香草焼き ふろふきかぶ もずく酢の物 スープ デザート (果物)	ご飯 めだいの香味蒸し 大海煮 青菜わさび和え 吸い物 デザート (黒蜜プリン)	ご飯 豚肉の梅味噌炒め 新じゃが芋のうま煮 おひたし 吸い物 デザート (果物)	ご飯 カレーのかぶら蒸し さつま芋いとこ煮 わさび和え 筍と若布の味噌汁 デザート (果物)	ご飯 ハンバーグ フルーツサラダ おひたし スープ デザート (ずんだ万頭)
		エネルギー たんぱく質 食塩	605kcal 29g 3.1g	617kcal 29g 3.2g	602kcal 22g 3.0g	619kcal 29g 3.1g	580kcal 25g 3.0g	588kcal 28g 3.1g

献立は予告無く変更することがあります。
 5月5日は「端午の節句」になります。お祝いとして柏餅を予定しております。5月は冬に栄養を蓄えた
 春野菜が終盤を迎え、新じゃが・新玉ねぎなどの新物が出揃い、食の楽しみが広がる時季です。
 各フロアでお食事の方のデザートは15時になります

