長谷エシニアウェルデザインーブランシエールケア常盤台

									<u> </u>
			2025年10月12日(日)				2025年10月16日(木)	2025年10月17日(金)	2025年10月18日(土)
朝食	和食		ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	黒糖ロールパン
			盛り合わせ	根菜のそぼろ煮	卵とじ	ホッケ焼き	いわししょうゆ煮	巣ごもり卵	鶏団子スープ煮
				卸しあえ	ゆかりあえ	納豆	焼き豆腐と豚肉の煮物	ドレッシング和え	サラダ
			味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	
		エネルキ゛ー	399kcal	401kcal	433kcal		432kcal	406kcal	456kcal
		たんぱく質		19. 1g	19. 4g	20. 1g		20. 3g	17. 3g
		食塩	1. 8g	1. 9g	1. 9g	1. 9g	2. 0g	1. 8g	1. 8g
	洋食		食パン	食パン	食パン	食パン	食パン	食パン	黒糖ロールパン
	112		かにかまサラダ	根菜のそぼろ煮	目玉焼き	ホッケバジル焼き	焼き豆腐と豚肉の炒め物	温玉サラダ	鶏団子スープ煮
			スープ	スープ	スープ	スープ	スープ	スープ	サラダ
		エネルキ゛ー	388kcal	420kcal	441kcal		441kcal	428kcal	456kcal
		たんぱく質		19. 5g	19. 6g		21. 4g	19. 6g	17. 3g
		合恒	2. 0g	2. 0g	1. 8g	2. 1g	2 2 σ	2. 1g	1. 8g
昼食	昼食	12-111	<u></u> 鮭ときのこのちらし寿司	ポークカレー	<u> ご飯</u>	2. 16	2. 2g ご飯	<u>ちゃんぽん</u>	<u> </u>
1 IV	五区		揚げ茄子味噌煮		こ 城 太刀魚生姜煮		カニ焼売	ごまあえ	鯖のみそマヨ焼き
			お浸し	ヨーグルト	サツマイモ金平	00 - 1 - 1	切り昆布煮物	杏仁豆腐	機和え
			味噌汁		かぶのキムチ和え			お新香	野菜炒め
			お新香	福神漬け	吸い物		味噌汁	の利用	吸い物
			の利益	↑田↑甲/貝 1 /	19X 0 1401		お新香		お新香
		×	601kcal	595kcal	550kcal		の利音 533kcal	591kcal	570kcal
			001KGa1	090KGA1	22 0~		000KGA1	23. 5g	070KGA1
		たんぱく質	21.9g	24. 6g 2. 9g	20. 0g		22. 3g 2. 6g	20.0g	23. 8g 2. 9g
7.4	20	艮塭	3. 0g -`&⊏	Z. 9g ->&⊏	23.8g 2.9g ご飯	 →`&⊏	2. 0g	3. 0g `&⊏	Z. 9g >&⊏
夕食	夕食		ご飯	ご飯	に即のたかなめる	ご飯	バターライス	ご飯	ご飯
			ロールキャベツ		豚肉の塩だれ炒め		ハッシュドビーフ		
				野菜五目炒め			海草サラダ	野菜炒め	粉吹き芋
			胡麻和え	もずく酢	酢味噌和え	ワサビ和え	スープ	とろろ芋	帆立の海草あえ
			スープ	吸い物	味噌汁	味噌汁		吸い物	吸い物
			デザート	デザート	デザート	デザート	(たまごスイートポテト)	デザート	デザート
			(果物)	(黒ゴマ饅頭)	(練り切り)	(果物)		(果物)	(ドーナツ)
			615kcal	611kcal	626kcal		643kcal	581kcal	568kcal
		たんぱく質		23. 2g	24. 8g		25. 0g	24. 4g	27. 4g
		食塩	2. 8g	2. 7g	2. 9g	2. 8g	2. 9g	2. 8g	2. 9g

献立は予告無く変更することがあります。

~ごま~ごまに含まれる不飽和脂肪酸、ビタミンE、セサミンは血中コレステロールを調整する働きがあります。 栄養素を効率よく吸収するには、消化吸収しやすいすりごまや練りごまで食べたり、ビタミンCを含む食品と食べることがおすすめです。 ねりごま

