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

和食   和食   一で飯   で飯   で飯   で飯   で飯   で飯   で飯   で
京がんも煮物 キャベツの和え物 味噌汁 葱マヨはんぺん 車麩煮物 味噌汁 さわら西京焼き 胡瓜酢の物 味噌汁 あんかけ豆腐 納豆 味噌汁 ウカサギ佃煮・巻き卵 切干大根煮物 味噌汁 さんま煮付け 小松菜のりあえ 味噌汁 サラダ 若布スープ   エネルギ- を塩 り、1.8g 18.9g 21.6g 20.0g 18.8g 19.2g 17.8g   食塩 り、2 1.8g 1.8g 1.7g 1.9g 2.0g 2.0g   洋食 食パン ツナサラダ スープ 食パン はんぺんソテー スープ 食パン さわらマヨ焼き スープ 食パン さわらマヨ焼き スープ 食パン シープ スープ 食パン チキンサラダ スープ サラダ スープ   エネルギ- * トムルば<質 食塩 2.0g 429kcal 429kcal 20.2g 420kcal 420kcal 420kcal 19.8g 428kcal 427kcal 428kcal 427kcal 426kcal 20.2g 17.8g 20.2g   食塩 2.0g 2.1g 1.9g 1.9g 2.1g 2.0g 2.0g
キャベツの和え物   車麩煮物   中曜汁   中曜   中曜
味噌汁   味噌汁   味噌汁   味噌汁   味噌汁   味噌汁   味噌汁   味噌汁   味噌汁     株噌汁     株御料     株御料   15kcal   426kcal   1.8g   2.0g   2.0g   17.8g     まつより   まつよ
TAMP   421kca   423kca   414kca   413kca   414kca   415kca   426kca   18.8g   18.9g   21.6g   20.0g   18.8g   19.2g   17.8g   1.8g   1.8g   1.9g   2.0g
18.8g   18.9g   21.6g   20.0g   18.8g   19.2g   17.8g   2.0g
食塩 1.8g 1.9g 1.7g 1.9g 2.0g   洋食 食パン 食パン 食パン 食パン 食パン 銀パン   ツナサラダ はんぺんソテー さわらマヨ焼き あんかけオムレツ 洋風五目スープ チキンサラダ オープ 若布スープ   エネル* - 434kcal 429kcal 432kcal 420kcal 428kcal 427kcal 426kcal   たんぱく質 18.7g 19.6g 21.7g 19.8g 20.4g 20.2g 17.8g   食塩 2.0g 2.1g 1.9g 1.9g 2.1g 2.0g 2.0g
洋食 食パン 食パン 食パン 食パン 食パン 食パン 食パン 卵サンド   ツナサラダ はんぺんソテー さわらマヨ焼き あんかけオムレツ 洋風五目スープ チキンサラダ サラダ   エネルギー 434kcal 429kcal 432kcal 420kcal 428kcal 427kcal 426kcal   たんぱく質 18. 7g 19. 6g 21. 7g 19. 8g 20. 4g 20. 2g 17. 8g   食塩 2. 0g 2. 1g 1. 9g 1. 9g 2. 1g 2. 0g 2. 0g
ツナサラダ はんぺんソテー さわらマヨ焼き あんかけオムレツ 洋風五目スープ チキンサラダ サラダ スープ スープ 切干サラダ スープ 若布スープ
スープ スープ スープ スープ 切干サラダ スープ 若布スープ   1/4/1   1/4/2
エネルギー   434kca   429kca   432kca   420kca   428kca   427kca   427kca   426kca   18. 7g   19. 6g   21. 7g   19. 8g   20. 4g   20. 2g   17. 8g   2. 0g   2. 1g   2. 0g   2.
エネルギー 434kcal 429kcal 432kcal 420kcal 428kcal 427kcal 426kcal 18.7g 19.6g 21.7g 19.8g 20.4g 20.2g 17.8g 食塩 2.0g 2.1g 1.9g 1.9g 2.1g 2.0g 2.0g
t たんぱく質 18.7g 19.6g 21.7g 19.8g 20.4g 20.2g 17.8g 食塩 2.0g 2.1g 1.9g 1.9g 2.1g 2.0g 2.0g 2.0g 17.8g ほ食 昼食 チキンピラフ ご飯 ご飯 ご飯 ご飯 日見そば ご飯
食塩   2. 0g   2. 1g   1. 9g   1. 9g   2. 1g   2. 0g   2. 0g
12 K 12 K 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
┃
┃
スープ かぶクリーム煮 おかか和え 酢の物 イチゴプリン お新香 おかかあえ
お新香   お新香   おしんこ   お新香   お新香   お新香   お新香   お新香   おお香   おお
ıネルギ-561kca  577kca  607kca  582kca  602kca  546kca  583kca
たんぱく質 22.8g 23.6g 25.9g 24.2g 22.2g 23.0g 23.6g
たんぱく質 22.8g 23.6g 25.9g 24.2g 22.2g 23.0g 23.6g 25.9g 2.9g 2.8g 3.0g 2.9g 2.8g
夕食   夕食   ご飯   ご飯   ご飯   ご飯   ご飯   ご飯   ご飯   ご
アナゴの卵とじ   鶏のおろし煮   タラのホイル焼き   塩肉じゃが   いわしの梅干煮   ミートローフ   かれい煮付け
高野豆腐の含め煮 八宝菜 ひじき白和え 煮物 じゃがいもの炒め物 野菜サラダ 茄子そぼろ炒
マヨネーズ和え 春雨サラダ ほうれん草ソテートマトサラダ おひたし 南瓜のオレンジ煮 ドレッシング
(手作りおやつ) (集物)   (人形焼き)   (集物)   (集物)   (練り切り)   (ようかん)
ɪネルギ-[625kca    609kca    614kca    600kca    585kca    626kca    587kca
たんぱく質 24. 1g 24. 8g 23. 4g 23. 1g 25. 5g 22. 8g 25. 2g 食塩 2. 8g 2. 9g 2. 8g 3. 0g 2. 8g 3. 0g
食塩 2. 8g 2. 9g 2. 8g 3. 0g 2. 8g 3. 1g 3. 0g

献立は予告無く変更することがあります。

~芋がら~芋がらとはずいき(里芋の茎)を乾燥させたもののことを呼びます。夏の野菜で旬は初夏から夏にかけて出回ります。生のずいきと干したものを比較すると、ビタミンは減りますが、ミネラルや食物繊維が増えます。 ビタミンを補うためにも人参や豆類と組み合わせると栄養のバランスが整います



各フロアでお食事の方のデザートは15時になります