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

							CHILDED TEN		<u> </u>
			2025年11月16日(日)				2025年11月20日(木)		2025年11月22日(土)
朝食	和食		ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	卵サンド
			鶏肉と大根の煮物	鮭の塩焼き	厚揚げ煮物	あじ甘露煮	笹カマボコ・たらこ	高野豆腐煮物	サラダ
			キャベツ梅和え	おかか和え	山椒和え	納豆		卵和え	若布スープ
				味噌汁	味噌汁		味噌汁	味噌汁	
		エネルキ゛ー	425kca l		435kcal		424kcal	424kcal	451kcal
			18. 1g	20. 0g	17. 4g	21. 1g	19. 3g	19. 6g	18. 7g
		食塩	2. 0g	1. 8g	1. 9g	2. 0g	1. 8g	2. 0g	2. 2g
	洋食		食パン	食パン	食パン	食パン	食パン	食パン	卵サンド
				鮭マヨネーズ焼き			いり豆腐	高野豆腐と野菜のスープ	
			スープ	スープ	スープ	スープ	スープ	卵和え	若布スープ
		エネルキ゛ー		415kcal	460kcal			444kcal	451kcal
		たんぱく質	18 8g	22. 0g	18. 7g	19. 3g	20. 2g	21 1g	18. 7g
		食塩	2. 1g	2. 0g	2 2g	2. 1g	2. 1g	21. 1g 2. 1g	2. 2g
昼食	昼食		<u>ニ・・。</u> ご飯	<u>こ。。</u> ご飯	2. 2g ご飯	<u>こ: : 。</u> ご飯	<u>三色</u> そぼろ丼	けんちんうどん	<u>-: -8</u> ご飯
			ハヤシライス		豚肉の甘酒生姜焼き		サラダ	マッシュポテトサラダ	
			レタスサラダ		里芋の白煮		大根のとも和え	ゼリー	切干大根煮物
			牛乳かん	ト、レッシング、和え	海藻サラダ	わさびあえ	味噌汁	おしんこ	コンニャク酢味噌和え
			スープ	けんちん汁	吸い物	吸い物	お新香	00 070 =	味噌汁
			福神漬け	おしんこ	おしんこ	おしんこ	00 491 🖂		おしんこ
		エネルキ゛ー	590kca l	563kcal	581kcal	570kcal	545kcal	583kcal	522kcal
			24. 5g	25 4g	22 8g	25 3g	23. 4g	24. 8g	24. 3g
		食塩	3. 1g	25. 4g 2. 8g	22. 8g 3. 0g	25. 3g 2. 8g	2. 9g	3. 1g	2. 9g
夕食	夕食	, X-1111	ご飯	<u>鶏</u> と青菜の中華粥	<u>ご飯</u>	<u> ご飯</u>	<u>こ。 </u>	<u>ご飯</u>	<u>こ。 </u>
1	1		穴子の卵とじ	スパゲティサラダ	鱈の西京焼き		天ぷら盛り合わせ		鯛の塩焼き
			塩野菜炒め	かぼちゃいとこ煮			炒め煮	じゃがいもカレー煮	
				味噌汁	もずく酢	さつま芋レモン煮		ポン酢和え	お浸し
			吸い物	デザート	吸い物	吸い物	味噌汁	味噌汁	吸い物
			デザート	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	デザート	デザート	デザート	デザート	次 5 円 5 デザート
			(たいやき)		, , (チョコケーキ)	(果物)	(果物)	(ゆずムース)	, , ,
		エネルキ゛ー	628kcal	650kcal		607kcal	590kcal	603kcal	610kcal
				25. 4g	25. 3g	23. 8g		24. 3g	23. 2g
									3. 0g
		火垣	۷۰ ۷۵	ν. νδ	ν. νδ	4. Vb	۷۵. ح	ν. νδ	v. v _b

献立は予告無く変更することがあります。

~のっぺ~のっぺとは新潟県の郷土料理で全国各地に点在する「のっぺい汁」とは違い、汁物というより煮物として食べられています。里芋を主材料とし、野菜やきのこなどを薄味で煮たものにとろみがついているものです。私の実家では、お正月の定番料理でした!貝柱の出汁で煮て、冷たくしたのっぺに甘く煮たゆり根ときぬさや、いく各フロアでお食事の方のデザートは15時になります

