2025年12月度 献立表

	エネルキ゜ー	たんぱく質	脂質	食塩
平均	1466	54.3	41.9	7.5

		月	火	水	木	金	±	В
		1日 エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	2 日 IANA** - たんぱく質 脂質 食塩	3日 エネルギュー たんぱく質 脂質 食塩	4日 I礼は - たんぱく質 脂質 食塩	5日 エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	6 日 エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	7日 「おんぱく質」脂質」食塩
		1543 54. 6 46. 8 8	1369 45. 6 35. 4 7. 3	1444 55. 6 41. 4 8	1442 65. 4 40. 1 7. 3	1328 46 33.3 6.1	1532 66. 7 50 8. 4	1463 53. 2 46. 8 7. 1
朝食	基本食	ごはん 五目大豆煮 ふりかけ 味噌汁(もやし・青ネギ) 牛乳	バターロール (2個) ポトフ フルーツヨーグルト (黄桃) アップルジュース	ごはん もゃしとウィンナーのスープ煮 漬物 味噌汁(白菜・オクラ) 牛乳	ごはん 高野豆腐の煮物 漬物 味噌汁(えのき・人参) 牛乳	食パン(いちごジャム) キャベッとベーコンのクリーム煮 フルーツ杏仁(りんご) アップルジュース	ごはん スクランブルエッグ(じゃこ) 昆布佃煮 味噌汁 (大根・あげ) 牛乳	ごはん ナゲット 漬物 味噌汁(花麩・青ネギ) 牛乳
昼食	基本食	ビーフカレー _{カリフラワーの胡麻サラダ} 桃ゼリー	ごはん 鰆の煮付け 白菜とじゃこのお浸し 味噌汁(巻麩・わかめ)	ごはん 豆腐チャンプルー 春雨とえびのオイスターソース炒め 味噌汁(大根・玉ねぎ)	ごはん 豚肉と卵の炒め物 キャベツツナサラダ 中華コーンスープ	ごはん タラのたらマヨ焼き 法蓮草のソテー 味噌汁(もやし・人参)	ごはん 八宝菜 蒸し餃子 青梗菜のナムル わかめスープ	ごはん 牛肉と揚げじゃがの煮物 ブロッコリーの磯香和え(新) 味噌汁 (白菜・あげ)
夕食	基本食	ごはん 豚肉のさっぱり煮 金平ごぼう 味噌汁(小松菜・あげ) フルーツ杏仁(洋梨)	ごはん 煮込みハンバーグ 和風きのこスパゲティ コンソメスープ (玉ねぎ、人参)	ごはん 鶏のゆず香焼き 里芋の醤油煮 ************************************	ごはん 鮭の塩焼き 小松菜と揚げの煮物 味噌汁 (白菜・青ネギ) あんずヨーグルト	ごはん 豚肉のソテーおろしかけ 南瓜の煮物 すまし汁 (豆腐、青ネギ)	ごはん 鶏のチーズ焼き ひじきとこんにゃくの炒め物 すまし汁(巻麩、玉ねぎ) キウイフルーツ	ごはん 鯖の七味焼き ふろふき大根 すまし汁(玉葱、椎茸) フルーツ缶(黄・パ)
		8日 エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	9日 エネルキュー たんぱく質 脂質 食塩	10日 14/14'- たんぱく質 脂質 食塩	11日 エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	12日 12日 14川ギー たんぱく質 脂質 食塩	13日 エネルギュー たんぱく質 脂質 食塩	14日 14月
		1495 56. 5 44. 5 8. 6	1381 49.3 32.8 6.4	1422 49. 4 41. 7 8. 1	1491 57. 4 45. 2 7. 8	1442 44. 2 36. 5 6. 1	1485 49.9 45.7 8.8	
朝食	基本食	ごはん 春雨の中華スープ煮 ふりかけ ^{味噌汁 (じゃが芋・オクラ)} 牛乳	レーズンロール(2個) マカロニマヨネーズソテー フルーツ杏仁(桃) アップルジュース	ごはん ひろうすの野菜あんかけ 昆布佃煮 ^{味噌汁(おつゆ麩・さつま揚げ)} 牛乳	ごはん ウインナー ふりかけ 味噌汁(とろろ・青ネギ) 牛乳	食パン(マーマレード) ポークビーンズ フルーツ缶(りんご) アップルジュース	ごはん 豆腐ハンバーグ 漬物 味噌汁(もやし・人参) 牛乳	ごはん キャベッとウィンナーのソテー 昆布佃煮 味噌汁(小松菜・人参) 牛乳
昼食	基本食	ごはん 鶏唐揚げおろしポン酢 蓮根サラダ 味噌汁 (キャベッ・ちくわ)	ごはん 豚肉のマスタード炒め いんげんのしぐれ煮 キャベツのゆかり和え 味噌汁(さつま揚げ・玉ねぎ)	炊込炒飯 ささみチーズフライ 中華スープ(たまねぎ、法蓮草)	ごはん 海鮮卵蒸し中華あんかけ 青梗菜のごまあえ 豚汁	ごはん 鶏のマリネ焼き わかめごまサラダ コンソメスーブ(白菜、ベーコン)	木の葉井 ブロッコリーソテー 赤だし(あげ、大根)	ごはん のし鶏の梅しそソース 白菜の炒め煮 味噌汁(じゃが芋・青ネギ)
夕食	基本食	ごはん ほきのムニエル 法蓮草の和え物 味噌汁(豆腐・青ネギ) ブルーベリーヨーグルト	ごはん カレイの煮付け 小松菜のソテー 味噌汁(もやし・オクラ)	ごはん 豚肉の香味炒め ひじきのきんぴら 味噌汁(えのき・人参) フルーツ缶(パイン)	ごはん 牛肉のウスターソース炒め 茄子の煮物 味噌汁 (大根・わかめ) フルーツヨーケ・ルト (洋梨)	ごはん お麩じゃが煮 ごぼうと竹輪の炒め物 味噌汁 (キャベッ・青ネギ)	ごはん 回鍋肉 (ほいこうろう) 春巻き 中華スープ (たまねぎ、人参) フルーツ杏仁 (みかん)	ごはん ぶりと大根の味噌煮 オクラとえのきのお浸し すまし汁 (巻麩、玉ねぎ) バナナ
		IOロ Iネルキ* - たんぱく質 脂質 食塩				I タロ I ネルキ - たんぱく質 脂質 食塩	20日 エネルキ*ー たんぱく質 脂質 食塩	ZIロ Iネルギ- たんぱく質 脂質 食塩
朝食	基本食	1455 54 38.5 7.8 ごはん 肉団子の和風煮 漬物 ^{味噌汁(おつゆ麩・青ネギ)} 牛乳	1405 49.7 41.5 6.2 バターロール(2個) 目玉オムレツ フルーツ杏仁(りんご) アップルジュース	1485 58.5 47.1 6.5 ごはん 厚揚げの照り焼き ふりかけ ^{味噌汁(さつま揚げ・にんじん)} 牛乳	1586 55.9 48.8 9 ごはん 手作りだし巻き卵 昆布佃煮 ^{味噌汁(玉ねぎ・オクラ)} 牛乳	1386 51.8 28.9 6.9 食パン (あんずジャム) スープマカロニ マーマレードヨーグルト アップルジュース	1703 67. 1 46. 7 10. 8 ごはん キャベッとベーコンのソテー 昆布佃煮 味噌汁(もやし・青ネギ) 牛乳	1469 52.1 41.3 6.4 ごはん
昼食	基本食	ごはん カツとじ キャベツのごま和え ^{すまし汁(法蓮草、人参)}	ごはん 鯵のきのこあんかけ ひじきと蓮根の炒り煮 味噌汁(わかめ・花麩)	ごはん 鶏の和風ソース 白菜の酢の物 味噌汁(あげ・ねぎ)	しっぽくうどん 野菜コロッケ ミニごはん(ゆかり)	ごはん タラの香草パン粉焼き 法蓮草ソテー じゃが芋明太子和え 味噌汁(玉葱・ちくわ)	☆クリスマス会☆ 握り寿司 すまし汁(花麩、ねぎ) クリスマスプレート プリンアラモード	ごはん 和風ミートローフ じゃが芋のクリーム煮 ^{味噌汁(おつゆ麩・わかめ)}
夕食	基本食	ごはん 鰆の甘辛焼き 野菜の和え物(胡瓜) ● 味噌汁(白菜・ちくわ) フルーツ缶(パイン)	ごはん トンテキ ポテトサラダ 味噌汁 (大根・オクラ)	ごはん ほっけの味噌焼き 金平ポテト すまし汁 (えのき、わかめ) オレンジ	ごはん 豚肉と焼豆腐の煮物 茄子のソテー 味噌汁(キャベツ・人参) フルーツ缶(黄・パ)	ごはん 牛肉のケチャップ炒め もやしサラダ コンソメスーブ (カリフラワ・青梗菜)	ごはん 鶏のどて煮 胡瓜とカニカマのサラダ すまし汁 (えのき、オクラ) フルーツ杏仁(パイン)	赤だし(あげ、大根) フルーツ缶(桃)
		22日 エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	23日 エネルギュー たんぱく質 脂質 食塩	24日 エネルキ´- たんぱく質 脂質 食塩	25日 エネルキ・- たんぱく質 脂質 食塩	26日 エネルキ・- たんぱく質 脂質 食塩	27日 エネルキ´- たんぱく質 脂質 食塩	28日 Iネルキ´- たんぱく質 脂質 食塩
朝食	基本食	1506 60.3 48.2 7.2 ごはん ミートボール 漬物 味噌汁 (大根・人参) 牛乳	1335 54.1 26.3 7.5 レーズンロール(2個) ジャーマンポテト フルーツヨーケ・ルト(黄桃) アップルジュース	1612 54.4 53.3 8.6 ごはん グリンピース棒天 ふりかけ 味噌汁(もやし・オクラ) 牛乳	1507 54.7 43 8.8 ごはん カニカマ炒り豆腐 漬物 味噌汁(玉葱・あげ) 牛乳	1406 50.3 35.5 6.6 食パン(いちごジャム) ナポリタン フルーツ杏仁(りんご) アップルジュース	1515 53.4 52.8 7.5 ごはん やわらか角あげ煮 昆布佃煮 ^{味噌汁(もやし・さつま揚げ)} 牛乳	1487 55 40.5 7.1 ごはん フィッシュソーセージ ふりかけ 味噌汁(じゃが芋・青ネギ) 牛乳
	基本食	ごはん 白身魚の天ぷら 南瓜のいとこ煮 味噌汁(巻き麩・青ネギ)	ごはん カレイのみぞれ煮 竹輪の磯部揚げ 青梗菜の彩り和え ^{味噌汁(おつゆ麩・人参)}	カレーライス 大根サラダ オレンジゼリー	☆クリスマスメニュー☆ オムライス クリスマスマッシュポテト 豆乳スープ	鶏肉の梅干煮 小松菜の磯香和え 味噌汁(大根・さつま揚げ)	ごはん 和風ハンバーグ ごぼうサラダ コンソメスープ (小松菜・人参)	ごはん ホキのコーンマョソース いんげんのそぼろ炒め 味噌汁(豆腐・玉葱)
夕食	基本食	ごはん 鶏の幽庵焼 法蓮草の白和え すまし汁(玉葱、椎茸) フルーツ杏仁(みかん)	ごはん 豚肉と小エビのピリ辛炒め カリフラワーの煮物 すまし汁 (えのき、わかめ)	ごはん 鶏肉のピザ焼き ひじき大豆煮 味噌汁(青梗菜・玉ねぎ) フルーツ缶(パイン)	ごはん 牛肉とごぼうの甘辛胡麻炒め 茄子のおろし煮 味噌汁(わかめ・人参) バナナ	ごはん メバルの香味焼き 卯の花 すまし汁(白菜、椎茸)	ごはん 鯖の西京焼き かぶの煮物 ^{すまし汁(おつゆ麩、オクラ)} フルーツ缶(みかん)	ごはん 肉じゃが〈メイン〉 わかめの酢の物 赤だし(あげ、青梗菜) いちごヨーグルト
		エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩				
	基本食	ごはん お魚だんご 漬物 ^{味噌汁(えのき・玉ねぎ)} 牛乳	1347 46. 1 34. 5 6. 7 バターロール (2個) スクランプ・ルエック フルーツ缶 (桃) アップルジュース	ごはん 高野豆腐の煮物 昆布佃煮 味噌汁(白菜・椎茸) 牛乳				
	基本食	ごはん クリームシチュー 小松菜のおかか和え しば漬け(赤紫色のもの!)	ごはん 肉団子の甘酢あん じゃが芋のカレーソテー 中華スーブ (もやし、にんじん)	年越しそば ミニごはん(白ごはん) 法蓮草のごま和え				
夕食	基本食	ごはん 鮭の有馬焼き 茄子の甘酢炒め 味噌汁 (巻き麩・青ネギ) フルーツ缶 (洋梨)	ごはん 鰆の香味焼き 金平れんこん 味噌汁(わかめ・花麩)	ごはん 鶏の塩だれ焼き いんげんとベーコンのマョ炒め 味噌汁(大根・あげ) フルーツ杏仁(りんご)				