

献立表

現場： 7F-07 イーゼル-長尾  
 献立種類： 基本献立(個別献立)  
 期間： 2017/12/1~2017/12/31



※天候や仕入れの都合により献立が変更になる場合があります。

		月	火	水	木	金	土
						1	2
昼食			<b>クリスマス</b>			ごはん サケの塩焼き 白菜とソーセージのミルク煮 マカロニサラダ りんご	ごはん 魚の土佐焼き 豚肉と野菜の炒め物 ツナサラダ みそ汁
	3時					レーズンカップケーキ I補材 - 781kcal 食塩 1.8g	ごまおはぎ I補材 - 744kcal 食塩 2.6g
昼食		4 親子丼 メンチカツ さつま揚げと青梗菜のお浸し みそ汁 	5 ごはん サバの金山寺みそ焼き れんこんのおかか煮 海藻中華サラダ かき玉汁	6 ふりかけおにぎり きつねワカメうどん 鶏肉の唐揚げ キャベツのじゃこ酢和え バナナ	7 ごはん カレイの南部焼き 里芋の旨煮 オクラのわさび和え すまし汁	8 ごはん クリームシチュー ウィンナースクランブルエッグ オニオンサラダ いちごゼリー 	9 ごはん チキンカツ 冬瓜と鶏肉の煮物 もやしのゴマドレサラダ みそ汁
	3時	ミニパンケーキ I補材 - 814kcal 食塩 4.2g	牛乳プリン I補材 - 647kcal 食塩 3g	炭酸饅頭 I補材 - 637kcal 食塩 3.4g	抹茶ババロア I補材 - 606kcal 食塩 2.5g	どら焼き I補材 - 830kcal 食塩 3.1g	和風黒糖ムース I補材 - 667kcal 食塩 2.1g
昼食		11 ごはん 鶏肉とキャベツのとんべい焼き 煮物 胡瓜とじゃこのポン酢かけ みそ汁	12 ミンチカレーライス 鶏肉のレモン照焼き 野菜サラダ チョコレートババロア	13 ごはん アジの味噌焼き 春菊の煮浸し スパゲティサラダ すまし汁 	14 梅菜飯おにぎり 野菜沢山焼そば 鶏肉のピーナツ焼き 黄桃ヨーグルト	15 ごはん 鶏肉と野菜の天ぷら盛合せ 煮奴 オクラと長芋の酢の物 赤出汁	16 ごはん 焼きタラのだし醤油かけ 里芋とコンニャクの味噌煮 ごぼうサラダ すまし汁
	3時	たい焼き I補材 - 681kcal 食塩 2.6g	いちごゼリー I補材 - 750kcal 食塩 3.5g	水ようかん I補材 - 602kcal 食塩 2.7g	水まんじゅう(ゆず) I補材 - 627kcal 食塩 2.4g	カスタードどら焼き I補材 - 761kcal 食塩 2.6g	おはぎ I補材 - 596kcal 食塩 3.2g
昼食		18 わかめおにぎり 醤油ラーメン ポパイエッグ 茄子の生姜和え パインヨーグルト	19 ごはん 手作り白身魚のフライ 野菜ソテー いんげんのおかか和え みそ汁 	20 三色丼 えびつみれと大根の煮物 春雨の酢の物 すまし汁	21 ごはん 鶏肉と白菜の旨煮 豆腐の味噌焼き 青梗菜のわさび和え そうめん汁	★冬至メニュー★ ごはん アジの柚子風味甘酢あんかけ 南瓜のそぼろ煮 ほうれん草のじゃこ和え みそ汁	23 ごはん 鶏肉の香味焼き 金時豆 キャベツのフレンチサラダ すまし汁 
	3時	ヨーグルトババロア I補材 - 691kcal 食塩 3.5g	金時豆ケーキ I補材 - 657kcal 食塩 2.8g	杏仁豆腐 I補材 - 599kcal 食塩 3.1g	味噌饅頭 I補材 - 659kcal 食塩 3.7g	和風小豆ムース I補材 - 661kcal 食塩 3g	ロールケーキ I補材 - 747kcal 食塩 1.9g
昼食		25 ★クリスマス★ チキンライス ミートローフ サラダ コーンクリームスープ クリスマスケーキ 	26 のり巻きおにぎり きつねうどん はんぺんの磯辺揚げ 白菜の梅肉和え バナナ 	27 ごはん サケのムニエル 大根の土佐煮 コールスローサラダ みそ汁 	28 ごはん 鶏肉の竜田揚げ 小松菜とウィンナーのソテー 胡瓜のゆずみそ和え 赤出汁 	29 豚丼 かき揚げ キャベツとコーンの酢の物 そうめん汁 	30 ごはん カレイの照り煮 かぶの水晶煮 パンプキンサラダ みそ汁 
	3時	ジュース I補材 - 782kcal 食塩 3.6g	あんドーナツ I補材 - 616kcal 食塩 3.7g	ゼリー I補材 - 634kcal 食塩 2.7g	ババロア 切り入 I補材 - 729kcal 食塩 3g	黒糖饅頭 I補材 - 797kcal 食塩 3.2g	水ようかん I補材 - 637kcal 食塩 2.8g