	• •			<u> </u>	Ģ.	
	2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	7日(土)
	豚肉の生姜焼	サワラの香味焼	鶏肉のレモン焼	ちゃんぽんめん	鶏肉のくわ焼	銀ひらすのチーズ焼
A						
	562kcal	513kcal	556kcal	553kcal	576kcal	563kca l
	2. 5g	1. 6g	2. 0g	3. 5g	2. 6g	2. 3g
	メルルーサの焼き浸し	ポークバーベキューソテー	バサのオーロラソース焼	ホキのチリソース風	サワラのさらさ蒸し	スパニッシュオムレツ
В				御飯の中華スープ		
	478kca l	538kcal	596kcal	635kcal	593kcal	586kcal
	2. 3g	2. 3g	1. 6g	2. 6g	2. 6g	2. 8g
ΙA	レンコンのきんぴら	冬瓜のそぼろあんかけ	さつま芋のグラッセ	焼き餃子	ひじきと竹輪の煮物	カリフラワーとハムの炒め物
	ブロッコリーの和風和え	小松菜の中華和え	いんげんのフレンチサラダ	小松菜のナムル	さつま芋のサラダ	いんげんとコーンのサラダ
	味噌汁	中華スープ	スープ	みかん缶	すまし汁	スープ
共	みかん缶	黄桃缶	グレープゼリー		りんご缶	フルーツカクテル缶
通	御飯	御飯	御飯		御飯	御飯
おや	抹茶パンケーキ	ワッフル	吹雪まんじゅう	マンゴープリン	ピーチフルーチェ	ドームケーキ (カスタード)
つつ		79kcal	69kcal	34kcal	57kcal	116kcal
	0. 1g	0. 1g	0. 0g	0. 0g	0. 2g	0. 0g

	9日(月)	10日(火)	11日(水)	12日(木)	13日(金)	14日(土)
	ホキの竜田揚	<i>豚肉と</i> エリンギのソテー	≪行事食≫ 懐かしの味を求めて	とんかつ	メルルーサのピカタ	鶏肉の中華旨煮
A			~昭和食堂へようこそ~			
	547kcal	567kcal	オムライス	597kcal	571kcal	558kcal
	2. 3g	3. 3g		2. 3g	2. 4g	2. 8g
	牛肉の柳川風	アジの中華あんかけ	ハムサラダ	ブリの田楽	鶏肉のたらこマヨネーズ焼	メバルの香味焼
В			ポタージュ			
	569kcal	535kcal	コーヒーゼリー	552kcal	611kcal	517kcal
	2. 8g	2. 7g		2. 0g	2. 6g	2. 3g
Α	切干大根の炒り煮	カリフラワー炒め		カブの煮物	茄子とベーコンのソテー	ビーフン炒め
/	菜の花のお浸し	スナップエンドウのサラダ	6.3	胡瓜とシラスの酢の物	ブロッコリーサラダ	オクラの中華サラダ
	味噌汁	スープ		すまし汁	スープ	中華スープ
共	黄桃缶	パイン缶	638kcal	フルーツカクテル缶	黄桃缶	みかん 缶
li角						
	御飯	御飯	3. 6g	御飯	御飯	御飯
おや		御飯 まんじゅう	3. 6g マンゴープリン	御飯 黒糖ケーキ	御飯 抹茶どら焼	御飯 やわらかおかき (砂糖醤油)
お						やわらかおかき

	16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)	21日(土)
A	キーマカレー	麻婆豆腐	<i>豚肉の</i> きのこソース	天津丼	<i>銀ひらすの</i> マスタード焼	豚肉の胡麻味噌煮
	付福神漬					
	627kcal	680kca l	558kcal	677kcal	580kcal	590kcal
	3. 3g	3. 5g	2. 2g	2. 4g	2. 4g	2. 5g
	マスのムニエル	メルルーサの マヨネーズ焼	タラのみりん焼	中華丼	鶏肉のバター醤油焼	さばの塩焼
В	御飯 スープ					
	545kca l	612kcal	493kca l	610kcal	550kca l	589kcal
	2. 9g	2. 4g	493kca l 1. 7g	610kcal 3. 1g	550kca l 2. 9g	589kca l 2. 2g
A		2. 4g		3. 1g	2. 9g	
A /	2. 9g	2.4g 茄子の生姜炒め	1. 7g	3. 1g	2.9g 帆立フライ	2.2g 南瓜の煮物
/ B	2.9g ピーマンのコンソメソテー スナップエンドウのサラダ パイン缶	2.4g 茄子の生姜炒め	1.7g 車麩の煮物	3.1g 大学芋 ほうれん草のドレッシング和え	2 . 9 g 帆立フライ カリフラワーのフレンチサラダ	2.2g 南瓜の煮物
/ B	2.9g ピーマンのコンソメソテー スナップエンドウのサラダ パイン缶	2 . 4g 茄子の生姜炒め 小松菜のナムル	1.7g 車麩の煮物 白菜のゆかり和え	3. 1g 大学芋 ほうれん草のドレッシング和え 中華スープ	2. 9g 帆立フライ カリフラワーのフレンチサラダ スープ	2. 2g南瓜の煮物白菜の柚子和え
/	2.9g ピーマンのコンソメソテー スナップエンドウのサラダ パイン缶	2.4g 茄子の生姜炒め 小松菜のナムル 中華スープ	1.7g 車麩の煮物 白菜のゆかり和え かきたま汁	3. 1g 大学芋 ほうれん草のドレッシング和え 中華スープ 黄桃缶	2. 9g 帆立フライ カリフラワーのフレンチサラダ スープ みかん缶	2.2g 南瓜の煮物 白菜の柚子和え 味噌汁
/ B 共通 お	2.9g ピーマンのコンソメソテー スナップエンドウのサラダ パイン缶	2.4g 茄子の生姜炒め 小松菜のナムル 中華スープ りんご缶	1.7g 車麩の煮物 白菜のゆかり和え かきたま汁 フルーツカクテル缶	3. 1g 大学芋 ほうれん草のドレッシング和え 中華スープ 黄桃缶	2. 9g 帆立フライ カリフラワーのフレンチサラダ スープ みかん缶	2.2g南瓜の煮物白菜の柚子和え味噌汁いちごヨーグルト
/ B 共通	2.9g ピーマンのコンソメソテー スナップエンドウのサラダ パイン缶	2.4g 茄子の生姜炒め 小松菜のナムル 中華スープ りんご缶 御飯	1.7g 車麩の煮物 白菜のゆかり和え かきたま汁 フルーツカクテル缶 御飯	3. 1g 大学芋 ほうれん草のドレッシング和え 中華スープ 黄桃缶	2.9g 帆立フライ カリフラワーのフレンチサラダ スープ みかん缶 御飯	2.2g南瓜の煮物白菜の柚子和え味噌汁いちごヨーグルト御飯

[※] 献立は発注の都合により変更になることがあります。

2024年 12 月の予定献立表 まみうりランド花ハウス デイサービス

2024	2024年		12 月 の 予 定 献 立 表		よみうりランド花ハウス デイサービス	
	23日(月)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)	28日(土)
A	サワラの南蛮漬	五目卵焼	《行事食》 Christmas	さばの韓国焼	鶏肉の味噌焼	シーフードカレー 付 福神漬
	598kca l	573kcal	エビピラフ	562kca l	564kca l	621kcal
	2. 5g	3. 0g		2. 3g	2. 2g	3. 9g
	鶏肉の中華風照焼	ブリの照焼	ローストチキン	焼肉風(牛肉)	ホキのおろし煮	ポークチャップ
В			温野菜サラダ			御飯 スープ
	556kcal	619kcal	ミネストローネ	526kcal	533kcal	583kcal
	2. 9g	2. 9g		2. 3g	2. 5g	3. 0g
Α	シューマイ	切干大根の炒り煮	パイン缶	もやしの三色炒め	茄子の生姜炒め	いんげんのソテー
/	ブロッコリーの中華和え	ひじきサラダ	***	春雨サラダ	菜の花の辛子和え	コールスローサラダ
В	中華スープ	味噌汁		中華スープ	すまし汁	パイン缶
共	青りんごゼリー	黄桃缶	553kcal	オレンジゼリー	フルーツカクテル缶	
通	御飯	御飯	3. 1g	御飯	御飯	
おや		紅茶ケーキ	イチゴケーキ	やわらかおかき (コーンポタージュ)	まんじゅう	りんごフルーチェ
やっ	90kcal	69kcal	136kcal	39kcal	70kcal	57kcal
	0.3g	0. 1g	0.1g	0. 2g	0. 0g	0. 2g



12/4(水) B:オーロラソース焼 ケチャップとマヨネーズを混ぜたソースを塗って焼いたもの

12/5(木) A:ちゃんぽんめん 肉や野菜を炒め、スープで麺とともに煮込んだもの

<u>12/6(金) A:<わ焼</u>

肉に醤油・みりん(酒・砂糖)のたれをからめて焼いたもの

12/6(金) B:さらさ蒸し

魚に下味を付けて、人参・葱・しいたけを盛り、皿に敷いた昆布の上に乗せ調味料をかけて蒸し器で蒸す料理

12/19(金) A:天津井

日本独特の中華料理。 芙蓉蟹(かに玉)をご飯にのせて、とろみのあるタレ(醤油、砂糖、酢、中華味で味付けしたあん)をかけたもの

12/26(木) A:韓国焼

焼肉のたれとみりん、すりごまに漬けて焼いたもの

