



弦巻の家

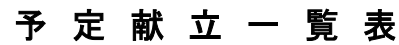
[illegible]

弦巻の家

備考

弦巻の家

備考



令和 7年12月22日 ~ 令和 7年12月28日

	12月22日(月)	12月23日(火)	12月24日(水)	12月25日(木)	12月26日(金)	12月27日(土)	12月28日(日)
朝	食パン(8枚切) ジャム&マーガリン スクランブルエッグ ブロッコリーのサラダ コンソメスープ 牛乳 	御飯 目玉焼・ブロッコリー添え 小松菜の和風ドレッシング 味噌汁(玉ねぎ・人参) 牛乳	御飯 かぶとベーコンの炒め 南瓜のサラダ 味噌汁(じゃが芋・春菊) コーヒー牛乳 	御飯 揚げホールの煮物 キャベツのレモン醤油和え 味噌汁(さつま芋・野菜) ジョア 	食パン(8枚切) ジャム&マーガリン オムレツ ほうれん草の和え物 コーンポタージュ 牛乳 	御飯 サツマアゲと野菜の炒め物 モヤシのサラダ 味噌汁(かぼちゃ・ネギ) 牛乳	御飯 生湯と野菜の煮物 ブロッコリーのおかか和え 味噌汁(ひらたけ・畑菜) 牛乳
昼	【冬至メニュー】 御飯 魚(シルバー)の南部焼 南瓜の小豆煮 春菊の辛子和え 味噌汁(ネギ) ヨーグルト・フルーツソース 	御飯 麻婆豆腐 キャベツの塩炒め きゅうりのナムル 中華スープ フルーツ・パイン缶	【クリスマスイブメニュー】 聖夜のオムライス 照焼チキン 付合せ(インゲン) クリスマスサラダ ポタージュ デザート 	【クリスマスメニュー】 サフランライス 豚肉と茸の赤ワイン煮 ツナのブランド特 人参とみかんのマリネ ほうれん草のポタージュ デザート	御飯 鶏肉の七味焼 かぶと豆腐の炊き合せ ポテトサラダ 味噌汁(玉ねぎ・わかめ) フルーツ・パイン缶	御飯 魚(さば)の焼き浸し 大根のバター醤油炒め カリフラワーのドレッシング和え 味噌汁(豆腐・オクラ) フルーツ・白桃缶	御飯 ハンバーグトマトソース マカロニソーテー きゅうりとかぶの梅風味サラダ コンソメスープ フルーツ・ミカン缶
夕	御飯 すきやき風煮物 かぶのふろふき モヤシのサラダ すまし汁(オクラ・わかめ)	御飯 魚(たら)の酒蒸 枝豆と鶏肉団子 カリフラワーのカルミ和え 味噌汁(畑菜・油揚げ)	御飯 魚(メルルーサ)の揚げおろし煮 青梗菜とエビの炒め物 オクラのゆず風味 味噌汁(麩・わかめ)	御飯 鶏の幽庵焼 白菜の旨煮 小松菜のナムル 味噌汁(油揚げ・ネギ)	御飯 魚(バサ)の野菜あんかけ 里芋の味噌煮 ブロッコリーの和風和え すまし汁(麩・春菊)	御飯 肉団子の酢豚風 海老シューマイ 小松菜と大豆の中華サラダ 中華スープ	御飯 豚肉の生姜焼 ごぼうの炒り煮 インゲンのピーナッツ和え 味噌汁(麩・わかめ)
1 日 合 計	kcal 1460.6 水分 867.7 g 蛋白質 59.0 g 脂質 48.0 g 食塩相当 7.9 g	kcal 1331.1 水分 765.8 g 蛋白質 58.3 g 脂質 33.9 g 食塩相当 8.5 g	kcal 1517.8 水分 764.1 g 蛋白質 61.8 g 脂質 43.0 g 食塩相当 9.4 g	kcal 1448.0 水分 672.8 g 蛋白質 58.7 g 脂質 25.1 g 食塩相当 8.4 g	kcal 1398.3 水分 813.8 g 蛋白質 61.9 g 脂質 36.4 g 食塩相当 8.3 g	kcal 1527.1 水分 754.3 g 蛋白質 59.7 g 脂質 48.4 g 食塩相当 8.8 g	kcal 1394.7 水分 731.3 g 蛋白質 55.9 g 脂質 32.8 g 食塩相当 8.0 g
備考							







予定献立一覧表



弦巻の家

令和 7年12月29日 ~ 令和 7年12月31日

	12月29日(月)	12月30日(火)	12月31日(水)
朝	<p>食パン(8枚切) ジャム&マーガリン スクランブルエッグ 角切さつま芋フレンチサラダ コンソメスープ 牛乳</p> 	<p>御飯 スナッフエンドウと玉葱の卵とじ 春菊のなめ茸添え 味噌汁(麩・わかめ) 牛乳</p>	<p>御飯 なすと竹輪の煮物 カリフラワーのサラダ 味噌汁(かぼちゃ・畑菜) 牛乳</p>
昼	<p>御飯 おでん(はんぺん・海老つみれ・玉子・大根・ちくわ) 揚げナスのそぼろあん モヤシのゆかり和え すまし汁(そうめん・ネギ) フルーツ・黄桃缶</p> 	<p>御飯 魚(メルルーサ)のカレーニエル ミートボールのコンソメ煮 ブロッコリーのチーズサラダ トマトスープ フルーツ・フルーツカクテル缶</p> 	<p>【年越しメニュー】 海老天2尾の年越しそば ひじきの煮物 オクラのポン酢和え フルーツ・白桃缶</p> 
夕	<p>御飯 中華風卵焼 エビとカリフラワーの塩炒め 青梗菜のサラダ 中華スープ</p>	<p>御飯 鶏肉と豆腐の煮物 小松菜とツナの炒め物 人参と水菜のサラダ 味噌汁(里芋・ネギ)</p>	<p>御飯 魚(メルルーサ)の野菜マヨネーズ焼 レンコンのベーコン炒め インゲンのサラダ コンソメスープ</p>
1 日 合 計	<p>kcal 1482.6 水分 779.0 蛋白質 56.4 脂質 52.0 食塩相当 8.5</p>	<p>kcal 1382.9 水分 733.7 蛋白質 60.9 脂質 36.8 食塩相当 7.0</p>	<p>kcal 1355.0 水分 780.8 蛋白質 58.7 脂質 34.4 食塩相当 9.2</p>
備考			

