

# 12月の献立表

デイサービス  
オリーブリーフ

昼食	
1 海鮮チリソース炒め	1 洋風ロールキャベツ(コンソメ)
2	2
月 大根の煮物洋風仕立て	月 小松菜の辛子和え
1 炒り鶏	8 厚揚げの五目あんかけ
日 付け合せ	日 付け合せ
火 エネルギー 210kcal	火 エネルギー 124kcal
	塩分 2.6g
1 豚肉のシンギスカン風	1 ブルコギ
2	2
月 油揚げとこんにゃくの白和え	月 大豆サラダ
2 大根と人参のそぼろ煮	9 大根と椎茸の煮物
日 付け合せ	日 付け合せ
水 エネルギー 186kcal	水 エネルギー 197kcal
	塩分 2.0g
1 白身魚の甘酢あん	1 サワラの醤油幽庵焼き
2	2
月 竹の子と人参のおかか煮	月 えのきのおろし和え
3 ニラと豚肉の味噌炒め	10 ナスとイタリア野菜の塩炒め
日 付け合せ	日 付け合せ
木 エネルギー 177kcal	木 エネルギー 173kcal
	塩分 2.1g
1 鮭の粕漬け焼き	1 鶏肉と里芋のカレー煮
2	2
月 里芋のそぼろあんかけ	月 ミモザサラダ
4 野菜のごま味噌煮	1 中華うま煮炒め
日 付け合せ	日 付け合せ
金 エネルギー 206kcal	エネルギー 212kcal
	塩分 1.7g
1 牛しぐれ煮	1 ホッケの白醤油焼き
2	2
月 彩りしんじょう	月 ほうれん草とタコのにんにく和え
5 カレー風味ソテー	2 白菜とミンチの中華炒め
日 付け合せ	日 付け合せ
土 エネルギー 238kcal	土 エネルギー 143kcal
	塩分 2.6g
1 炭火焼チキン(醤油ソース)	1 いかの天ぶらカレー南蛮
2	2
月 大豆マヨネーズの紅あずまサラダ	月 キャベツのごま酢和え
7 茄子とオクラのトマトソース煮	1 豚肉と玉ねぎの味噌炒め
日 付け合せ	日 付け合せ
月 エネルギー 211kcal	月 エネルギー 201kcal
	塩分 2.0g

昼食	
1 鶏の唐揚げ	1 ブリの照焼き
2	2
月 コニャクの中華和え	月 じゃが芋のマー婆一炒め
5 あさりと野菜の炒め煮	2 豚バラ肉と根菜の味噌煮
日 付け合せ	日 付け合せ
火 エネルギー 239kcal	火 エネルギー 280kcal
	塩分 2.0g
1 ブリの西京焼き	1 豚肉とチンゲン菜の塩ダレ炒め
2	2
月 大豆マヨネーズのかぼちゃサラダ	月 南瓜と蓮根のハニーソース
6 海老の和風玉子とじ	3 野菜入りトマトピーンズ
日 付け合せ	日 付け合せ
水 エネルギー 277kcal	水 エネルギー 172kcal
	塩分 2.0g
1 野菜と豚肉のカレー炒め	1 八宝菜
2	2
月 海老ショウマイ	月 タマゴサラダ
7 きのこの炒り豆腐	2 はんぺんと野菜の田舎煮
日 付け合せ	日 付け合せ
木 エネルギー 169kcal	木 エネルギー 189kcal
	塩分 2.4g
1 白糸鰯の照焼き	1 鶏のスパイス炒め
2	2
月 小松菜と油揚げの煮浸し	月 若竹煮
8 田舎煮	2 炒り豆腐
日 付け合せ	日 付け合せ
金 エネルギー 158kcal	金 エネルギー 190kcal
	塩分 2.3g
1 鶏肉とキャベツの味噌炒め	1 赤魚の煮付け
2	2
月 里芋のそぼろあんかけ	月 白菜の炒め漬け
9 豚肉とごま炒め	6 ニラと豚肉の味噌炒め
日 付け合せ	日 付け合せ
土 エネルギー 190kcal	土 エネルギー 258kcal
	塩分 2.4g
1 豚肉とゴボウの生姜煮	1 サバの甘酢あん風
2	2
月 切干太根煮	月 ワカメとカニカマの酢の物
1 糸コンと鶏肉の煮物	8 ピーフンの塩炒め
日 付け合せ	日 付け合せ
月 エネルギー 177kcal	月 エネルギー 269kcal
	塩分 2.5g