

9月の献立表

デイサービス
オリーブリーフ

昼食		昼食	
9月1日	サバのみりん干し焼き	9月1日	牛肉とインゲンの炒め物
2	ブロッコリーのベーコンソテー	2	ほうれん草の柚子和え
3	小松菜と牛肉の炒め物	3	イカと大根の炒め煮
4	付け合せ	4	付け合せ
水	エネルギー 218kcal	水	エネルギー 178kcal
	塩分 1.7g		塩分 1.4g
9月2日	牛蒡と牛肉のカレーマヨネーズ	9月2日	豆腐と豚肉の中華炒め
3	豆腐の柚子あんかけ	4	じゃが芋の梅おかか
4	チーズオムレツ	5	鶏ごぼウ
5	付け合せ	6	付け合せ
木	エネルギー 180kcal	木	エネルギー 187kcal
	塩分 2.1g		塩分 2.4g
9月3日	赤魚の粕漬け焼き	9月3日	ズッキーニとチキンのトマト煮
4	油揚げとこんにゃくの白和え	5	南瓜煮洋風仕立て
5	肉野菜炒め	6	野菜炒め
6	付け合せ	7	付け合せ
金	エネルギー 213kcal	金	エネルギー 176kcal
	塩分 1.4g		塩分 1.8g
9月4日	豚肉とピーマンのペッパー炒め	9月4日	サバの味噌煮
5	里芋とこんにゃくの味噌煮	6	オクラとコーンのおろし和え
6	彩り炒り豆腐	7	貝と青菜の刻み炒め
7	付け合せ	8	付け合せ
土	エネルギー 171kcal	土	エネルギー 183kcal
	塩分 1.6g		塩分 3.0g
9月5日	鶏肉とインゲンの味噌ダレ焼き	9月5日	赤魚の塩麹焼き
6	チンゲン菜ともやしのナムル	7	きんぴら蓮根
7	豆腐の和風煮	8	野菜の味噌炒め
8	付け合せ	9	付け合せ
月	エネルギー 187kcal	月	エネルギー 149kcal
	塩分 2.2g		塩分 1.8g
9月7日	アリの生姜煮	9月7日	豚肉と青菜のたまご炒め
8	大根とカニカマの煮物	9	じゃがバター
9	筍と玉子の中華風炒め	10	キャベツと鶏肉の華風炒め
10	付け合せ	11	付け合せ
火	エネルギー 214kcal	火	エネルギー 166kcal
	塩分 2.6g		塩分 1.5g

昼食		昼食	
9月1日	チキンカツ	9月1日	ホッケの白醤油焼き
2	南瓜のいとこ煮(30g)	2	カニ風味サラダ
3	チャーシュー野菜炒め	3	肉じゃが
4	付け合せ	4	付け合せ
水	エネルギー 208kcal	水	エネルギー 177kcal
	塩分 1.5g		塩分 1.9g
9月2日	ブリの西京焼き	9月2日	チリソースミートボール
3	さつまいのバター炒め	3	大豆五目煮
4	あさりと玉葱のにんにく醤油	4	すき焼き風煮
5	付け合せ	5	付け合せ
木	エネルギー 260kcal	木	エネルギー 254kcal
	塩分 1.6g		塩分 2.3g
9月3日	豚肉とナスの味噌炒め	9月3日	鮭の醤油幽庵焼き
4	さんぴらごぼう	4	筍の土佐煮
5	親子煮	5	大根と豚肉の煮物
6	付け合せ	6	付け合せ
金	エネルギー 176kcal	金	エネルギー 155kcal
	塩分 2.0g		塩分 1.6g
9月4日	銀ヒラスのみりん焼き	9月4日	牛肉ときのこの柚子風味炒め
5	里芋とチャーシューの塩ねぎ煮	5	ミックスピングス
6	野菜のこま味噌煮	6	鶏団子の炊き合わせ
7	付け合せ	7	付け合せ
土	エネルギー 154kcal	土	エネルギー 238kcal
	塩分 1.4g		塩分 2.0g
9月5日	煮込みハンバーグ(トマト)	9月5日	ハッシュドビーフ
6	ブロッコリーのベーコンソテー	6	ツナのあっさり煮
7	マーボー豆腐	7	ミモザ風はんべん温サラダ
8	付け合せ	8	付け合せ
月	エネルギー 183kcal	月	エネルギー 154kcal
	塩分 1.9g		塩分 1.9g
9月7日	蓮根と鶏肉の煮物(カレー風味)	9月7日	銀ヒラスの照り焼き
8	ミモザサラダ	8	エノキ茸の煮浸し
9	中華うま煮炒め	9	肉野菜炒め
10	付け合せ	10	付け合せ
火	エネルギー 146kcal	火	エネルギー 183kcal
	塩分 1.8g		塩分 1.4g