

12月の献立表

デイサービス
オリーブリーフ

昼食	
1 牛蒡と牛肉のカレーマヨネーズ風	1 豚肉の甘辛炒め
2 ブロッコリーのベーコンソテー	2 ほうれん草のバターソテー
月 チーズオムレツ	8 ポトフ風
日 付け合せ	日 付け合せ
木 エネルギー 472kcal	木 エネルギー 460kcal
木 塩分 2.0g	木 塩分 1.8g
1 鶏のスパイス炒め	1 韓国風焼肉炒め
2 月 豆腐の柚子あんかけ	2 月 マカロニマリネサラダ
2 小松菜と牛肉の炒め物	9 貝と青菜の刻み炒め
日 付け合せ	日 付け合せ
金 エネルギー 438kcal	金 エネルギー 504kcal
金 塩分 1.9g	金 塩分 2.0g
1 いか入りカツ	1 鶏肉ときのこのトマト煮
2 月 油揚げとこんにゃくの白和え	2 月 南瓜煮洋風仕立て
3 肉野菜炒め	0 野菜炒め
日 付け合せ	日 付け合せ
土 エネルギー 506kcal	土 エネルギー 464kcal
土 塩分 2.0g	土 塩分 1.8g
1 ブリのおろし煮	1 若鶏の利休焼き
2 月 カスのトマトソース	2 月 油揚げの玉子炒め
5 あさりとじゃが芋のピリ辛醤油仕立て	1 大根と豚肉の煮物
日 付け合せ	日 付け合せ
月 エネルギー 497kcal	月 エネルギー 486kcal
月 塩分 1.6g	月 塩分 2.0g
1 鶏肉とインゲンの味噌ダレ焼き	1 あじフライ
2 月 ポマドレサラダ	2 月 きんひら蓮根
6 豆腐の和風煮	3 月 鶏挽き肉と大豆の含め煮
日 付け合せ	日 付け合せ
火 エネルギー 481kcal	火 エネルギー 474kcal
火 塩分 1.8g	火 塩分 1.7g
1 白身魚の甘酢あん	1 豚肉と青菜のたまご炒め
2 月 大根とカニカマの煮物	2 月 オクラとコーンのおろし和え
7 筍と玉子の中華風炒め	4 キャベツと鶏肉の華風炒め
日 付け合せ	日 付け合せ
水 エネルギー 457kcal	水 エネルギー 459kcal
水 塩分 2.7g	水 塩分 1.8g

昼食	
1 牛肉とインゲンの炒め物	1 豚しゃぶ
2 月 南瓜のいご煮(30g)	2 月 カニ風味サラダ
5 チャーシュー野菜炒め	2 中華風鶏さんびら
日 付け合せ	日 付け合せ
木 エネルギー 455kcal	木 エネルギー 507kcal
木 塩分 2.0g	木 塩分 1.9g
1 豚肉のにんにく醤油焼き	1 チリソースミートボール
2 月 だし巻き玉子	2 月 ツナのあっさり煮
6 大根としいたけの煮物	3 月 カレー風味ソテー
日 付け合せ	日 付け合せ
金 エネルギー 418kcal	金 エネルギー 525kcal
金 塩分 1.6g	金 塩分 2.2g
1 ブリの照焼き	1 あさりの深川煮(丂)
2 月 キャベツとツナのレモン和え	2 月 タマゴマカロニサラダ
7 親子煮	3 月 1イカと大根の炒め煮
日 付け合せ	日 付け合せ
土 エネルギー 512kcal	土 エネルギー 502kcal
土 塩分 1.7g	土 塩分 2.5g
1 ブルコギ	1 いかの天ぶらカレー南蛮
2 月 南瓜と蓮根のハニーソース	2 月 インゲンのピーナッツ和え
9 味噌田楽	2 月 おでん風煮物
日 付け合せ	日 付け合せ
月 エネルギー 456kcal	月 エネルギー 452kcal
月 塩分 1.8g	月 塩分 2.1g
1 トマトオムレツ	1 ハッシュドビーフ
2 月 里芋としめじの煮物	2 月 大豆五目煮
0 ナスとイタリアン野菜の塩炒め	7 ミモザ風はんべん温サラダ
日 付け合せ	日 付け合せ
火 エネルギー 432kcal	火 エネルギー 469kcal
火 塩分 1.7g	火 塩分 1.9g
1 鶏肉と里芋のカレー煮	1 銀ヒラのみりん焼き
2 月 厚揚げのそぼろ煮	2 月 エノキ茸の煮浸し
1 中華うま煮炒め	2 月 がんもの含め煮
日 付け合せ	日 付け合せ
水 エネルギー 482kcal	水 エネルギー 492kcal
水 塩分 2.0g	水 塩分 1.5g