〇週間献立表〇

常食(Aメニュー)

日付	2025年10月27日(月)	2025年10月28日(火)	2025年10月29日(水)	2025年10月30日(木)	2025年10月31日(金)	2025年11月01日(土)	2025年11月02日(日)
	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
	味噌汁(人参/かぶ)	味噌汁(さつま芋/高野豆腐)	味噌汁(キャベツ/おつゆ麩)	味噌汁(人参/葉大根)	味噌汁(かぶ/かいわれ菜)	味噌汁(キャベツ/絹さや)	味噌汁(里芋/人参)
朝	はんぺん焼き	玉子焼き	やわらかチキン	ミートオムレツ	車麩と海老団子の煮物	豆腐焼売	カニ風味たまご巻
食	ポン酢炒め	茄子煮	野菜煮	野菜とウインナーのソテー	和え物	茄子の煮浸し	カリフラワーの和え物
	金時豆	のり佃煮	味付け海苔	もろみみそ	とろろ	うめびしお	のり佃煮
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	ごはん	◆減塩適塩の日◆	ごはん	ごはん	◆ハロウィン◆	ごはん	ごはん
	魚の磯部焼き	ごはん	豆腐の肉味噌かけ	魚の山椒焼き	ナポリタン	レモン醤油焼き	マスの塩焼き
昼	里芋の煮物	鮭のバター醤油蒸し	チンゲン菜の煮浸し	里芋煮	ブロッコリーの炒め煮	野菜煮	さつまいもサラダ
食	おくらのお浸し	南瓜の甘煮	カリフラワーの和え物	菜の花の酢味噌和え	チンゲン菜のマヨ和え	ほうれん草のドレ和え	小松菜のおかか煮
	果物缶	ほうれん草サラダ	果物	ゼリー	かぼちゃプリン	果物	ゼリー
		果物					
	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
	味噌汁(玉葱/畑菜)	味噌汁(白菜/かいわれ菜)	味噌汁(かぶ/絹さや)	味噌汁(茄子/三つ葉)	味噌汁(畑菜/玉葱)	味噌汁(菜の花/板麩)	味噌汁(大根/葉大根)
タ	五目豆腐	ハンバーグ	ホッケの塩焼き	豚肉のポン酢かけ	友禅卵	ブリの香味焼き	麻婆豆腐
食	おかか煮	菜の花の中華風煮	じゃが芋金平風煮	スープ煮	ひじきの炒り煮	野菜のコンソメ煮	ピーマンの煮物
	いんげんの胡麻和え	マカロニサラダ	青菜の和え物	小松菜の辛し和え	大根の甘酢和え	オクラの和え物	ポン酢和え
_ =	蛋白質 74.7 g	エネルキー 1824 kcal 蛋白質 70.3 g 脂質 43.1 g	エネルキ [*] ー 1778 kcal 蛋白質 72.6 g 脂質 40.4 g	エネルキ [*] ー 1821 kcal 蛋白質 70.4 g 脂質 45.3 g	エネルキー 1815 kcal 蛋白質 70.4 g 脂質 45.2 g	エネルギー 1765 kcal 蛋白質 71.3 g 脂質 43.5 g	エネルキ [*] ー 1811 kcal 蛋白質 73.4 g 脂質 40.1 g
合 計		炭水化物 287.4 g ナトリウム 2851 mg	炭水化物 273.2 g ナトリウム 2756 mg	炭水化物 278.8 g ナトリウム 2710 mg	炭水化物 278.6 g ナトリウム 3031 mg	炭水化物 267.7 g ナトリウム 2771 mg	炭水化物 287.4 g ナトリウム 2770 mg