

常食(A)

	平成31年05月01日(水)	平成31年05月02日(木)	平成31年05月03日(金)	平成31年05月04日(土)	平成31年05月05日(日)	平成31年05月06日(月)	平成31年05月07日(火)						
朝	パン コンソメスープ(玉葱) ワイン一炒め 牛乳 ふりかけ(かつお)	米飯 味噌汁(さつま芋) キャベツと揚げ煮 牛乳 ふりかけ(のりたま)	米飯 卯の花 味噌汁 牛乳 ふりかけ(のりたま)	米飯 味噌汁(大根) あんかけ卵 牛乳 ふりかけ(のりたま)	米飯 味噌汁(オクラ) 煮豆(うぐいす豆) 牛乳 ふりかけ(さけ)	米飯 味噌汁(小松菜) 煮豆(金時豆) 牛乳 ふりかけ(かつお)	米飯 味噌汁(ワカメ) 温奴 牛乳 ふりかけ(さけ)						
昼	米飯 豚肉冷しゃぶしゃぶ風 お浸し お吸い物 ゼリー	南蛮茶そば(八十八夜) おにぎり(わかめ) とろとろ酢の物 静岡産抹茶プリン	米飯 酢豚 ぎょうざ コンソメスープ(チンゲン菜) フルーツ	米飯 鮭のマヨネーズ焼き 五目煮 お吸い物(花麩) デザート	米飯 塩焼き 付け合わせ(大根) きんぴら(れんこん) 味噌汁 フルーツ	チキンライス(こどもの日) クリームコロッケ 筑前煮 デザート お吸い物	春キャベツのペペロンチ シーチキンむすび 温泉卵 デザート						
夕	米飯 香味焼き(赤魚) 付け合わせ レンコンのきんぴら 低塩のり佃煮	米飯 ムニエル 付け合わせ 卵豆腐 低塩のり佃煮	米飯 よせ鍋 ジャーマンポテト ごま昆布佃煮	米飯 つみれと角揚煮 小松菜の炒め煮 しそ昆布	米飯 焼き肉 きのこソテー つぼ漬け	米飯 魚の梅焼き サリナスとトマトのサラダ 漬物(桜だいこん)	米飯 焼き魚の酢漬け 付け合わせ(玉葱) ゴマ和え かきみそ						
エネルギー	1228kcal	エネルギー	1284kcal	エネルギー	1514kcal	エネルギー	1374kcal	エネルギー	1283kcal	エネルギー	1352kcal	エネルギー	1509kcal
蛋白質	51.5g	蛋白質	48.6g	蛋白質	48.3g	蛋白質	48.8g	蛋白質	45.7g	蛋白質	41.4g	蛋白質	55.6g
カルシウム	421mg	カルシウム	433mg	カルシウム	413mg	カルシウム	440mg	カルシウム	376mg	カルシウム	421mg	カルシウム	475mg
鉄	5.3mg	鉄	5.8mg	鉄	4.3mg	鉄	5.1mg	鉄	4.8mg	鉄	4.7mg	鉄	6mg
βカロテン	6012 μ g	βカロテン	639 μ g	βカロテン	3136 μ g	βカロテン	3567 μ g	βカロテン	3307 μ g	βカロテン	2237 μ g	βカロテン	3536 μ g
ビタミンB1	1.15mg	ビタミンB1	0.52mg	ビタミンB1	0.83mg	ビタミンB1	0.49mg	ビタミンB1	0.55mg	ビタミンB1	0.4mg	ビタミンB1	0.65mg
ビタミンB2	0.78mg	ビタミンB2	0.75mg	ビタミンB2	0.7mg	ビタミンB2	0.73mg	ビタミンB2	0.72mg	ビタミンB2	0.5mg	ビタミンB2	1mg
ビタミンC	82mg	ビタミンC	99mg	ビタミンC	60mg	ビタミンC	53mg	ビタミンC	82mg	ビタミンC	35mg	ビタミンC	51mg

常食(A)

	平成31年05月08日(水)	平成31年05月09日(木)	平成31年05月10日(金)	平成31年05月11日(土)	平成31年05月12日(日)	平成31年05月13日(月)	平成31年05月14日(火)						
朝	パン コンソメスープ(人参) サラダ 牛乳	米飯 味噌汁(ほうれんそう) 卸し和え(なめこ) 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(白菜) 出し巻き卵 牛乳 ふりかけ(のりたま)	米飯 味噌汁(卵) 煮浸し 牛乳 ふりかけ(かつお)	米飯 味噌汁(オクラ) 煮豆(白花豆) 牛乳 ふりかけ	米飯 味噌汁 卵とじ 牛乳 ふりかけ(しそ)	米飯 味噌汁(なめ茸) 京膳がんも煮 牛乳 ふりかけ(さけ)						
昼	ロコモコ(ハワイ) 大根のゴマドレ フルーツ わかめスープ	米飯 豚カツ 辛子和え(菜の花) お吸い物(花麩) フルーツ	米飯 肉じゃが 花野菜のレモン和え 味噌汁 ヨーグルト和え	米飯 照り焼き(ぶり) 付け合わせ(キャベツ) 刻み昆布とじゃがいも煮 お吸い物(巻麩) フルーツ	米飯 塩焼き 付け合わせ(大根卸し) 中華サラダ 汁(卵) フルーツ(白桃缶)	マグロのとろ丼 ごま和え(ホウレン草) フルーツ 味噌汁(あさり)	米飯 ボルシチ(牛肉) もやしのカレーソティ オレンジゼリー 煮豆(金時豆)						
夕	米飯 魚の空揚げ 付け合わせ 茄子の炊き合わせ しば漬	米飯 和風スープ煮 海老シューまい うめびしお	米飯 煮魚 付け合わせ(茄子) ナムル ごま昆布佃煮	米飯 麻婆豆腐 ポークシュウマイ のりつく	米飯 鶏肉のきのこ煮 含め煮(凍り豆腐) 減塩うめびしお	米飯 照り焼き 付け合わせ(牛蒡・人参 じやこのおろし和え 昆布佃煮	米飯 レモン蒸し(さけ) 切り干し大根煮 のり佃煮						
エネルギー	1632kcal	エネルギー	1423kcal	エネルギー	1541kcal	エネルギー	1454kcal	エネルギー	1285kcal	エネルギー	1309kcal	エネルギー	1513kcal
蛋白質	58.5g	蛋白質	51.5g	蛋白質	48.8g	蛋白質	54.4g	蛋白質	56.5g	蛋白質	60.7g	蛋白質	52.3g
カルシウム	434mg	カルシウム	422mg	カルシウム	410mg	カルシウム	361mg	カルシウム	461mg	カルシウム	451mg	カルシウム	401mg
鉄	6.2mg	鉄	4.9mg	鉄	5.7mg	鉄	5.4mg	鉄	5.9mg	鉄	10.4mg	鉄	6.4mg
βカロテン	2188 μg	βカロテン	3414 μg	βカロテン	3698 μg	βカロテン	3750 μg	βカロテン	2065 μg	βカロテン	5091 μg	βカロテン	2883 μg
ビタミンB1	0.53mg	ビタミンB1	0.8mg	ビタミンB1	0.59mg	ビタミンB1	0.77mg	ビタミンB1	0.58mg	ビタミンB1	0.44mg	ビタミンB1	0.6mg
ビタミンB2	0.98mg	ビタミンB2	0.73mg	ビタミンB2	0.98mg	ビタミンB2	0.87mg	ビタミンB2	0.77mg	ビタミンB2	0.75mg	ビタミンB2	0.7mg
ビタミンC	89mg	ビタミンC	63mg	ビタミンC	67mg	ビタミンC	33mg	ビタミンC	36mg	ビタミンC	67mg	ビタミンC	66mg

常食(A)

	平成31年05月15日(水)	平成31年05月16日(木)	平成31年05月17日(金)	平成31年05月18日(土)	平成31年05月19日(日)	平成31年05月20日(月)	平成31年05月21日(火)						
朝	パン コーンスープ ほうれん草ソティ 牛乳	米飯 味噌汁(おつゆ麺) 出し巻き卵 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(畑菜) 煮豆(大豆と金時豆) 牛乳 たいみそ	米飯 味噌汁(白菜) 煮豆(うぐいす豆) 牛乳 ふりかけ(しそ)	米飯 味噌汁(とろろ) 卸し和え 牛乳 しそふりかけ	米飯 味噌汁(大根) きやべつのさっと煮 牛乳 ふりかけ(しそ)	米飯 味噌汁 うずら豆煮 牛乳 ふりかけ(野菜わかめ)						
昼	とり中華(山形) 梅の炊き込み御飯 煮豆 フルーツ	米飯 鶏肉の治部煮(金沢) サラダ ゼリー 味噌汁(まき麺)	米飯 豚肉のインゲン巻き 付け合わせ サラナスとトマトのマリネ お吸い物(卵) フルーツ(白桃缶)	枝豆御飯 西京焼き ひじきの煮物 味噌汁(じやがいも) ゼリー	米飯 かに卵あんかけ 大根の酢物 フルーツ(ゼリー) お吸い物(そうめん)	米飯 牛肉と大豆の旨煮 茶碗蒸し 味噌汁 フルーツ(みかん缶)	米飯 ホイル焼き(鶏肉) だし巻卵 お吸い物 フルーツみつ豆						
夕	米飯 どろろ焼き 付け合わせ(プロッコリー) マカロニカレーサラダ かつお味噌	米飯 照り焼き 五目煮 ごま昆布佃煮	米飯 甘酢あん(魚) 豆腐の生姜煮 低塩のり佃煮	米飯 バター焼き(さけ) 三色酢物 マグロの佃煮	米飯 煮魚 付け合わせ(ほうれん草) 炒り豆腐 たおみそ	米飯 魚の塩焼き 付け合わせ(インゲン・人参) かぼちゃのいとこ煮 昆布佃煮	米飯 蒸し魚のあんかけ ナムル のり佃煮						
エネルギー	1463kcal	エネルギー	1424kcal	エネルギー	1467kcal	エネルギー	1377kcal	エネルギー	1282kcal	エネルギー	1295kcal	エネルギー	1342kcal
蛋白質	51.5g	蛋白質	59.7g	蛋白質	54.4g	蛋白質	50.3g	蛋白質	47.6g	蛋白質	50.2g	蛋白質	53.3g
カルシウム	394mg	カルシウム	423mg	カルシウム	402mg	カルシウム	440mg	カルシウム	426mg	カルシウム	437mg	カルシウム	405mg
鉄	5.8mg	鉄	6.2mg	鉄	6.5mg	鉄	4.8mg	鉄	4.4mg	鉄	5.7mg	鉄	6.7mg
βカロテン	4746 μg	βカロテン	1651 μg	βカロテン	2361 μg	βカロテン	2190 μg	βカロテン	4398 μg	βカロテン	3268 μg	βカロテン	3171 μg
ビタミンB1	0.46mg	ビタミンB1	0.66mg	ビタミンB1	0.98mg	ビタミンB1	0.57mg	ビタミンB1	0.41mg	ビタミンB1	0.5mg	ビタミンB1	0.48mg
ビタミンB2	0.68mg	ビタミンB2	0.99mg	ビタミンB2	0.81mg	ビタミンB2	0.78mg	ビタミンB2	0.8mg	ビタミンB2	0.67mg	ビタミンB2	0.85mg
ビタミンC	97mg	ビタミンC	64mg	ビタミンC	40mg	ビタミンC	72mg	ビタミンC	46mg	ビタミンC	51mg	ビタミンC	30mg

常食(A)

	平成31年05月22日(水)	平成31年05月23日(木)	平成31年05月24日(金)	平成31年05月25日(土)	平成31年05月26日(日)	平成31年05月27日(月)	平成31年05月28日(火)						
朝	パン コンソメスープ(玉葱) プレーンオムレツ 牛乳	米飯 味噌汁(豆腐) 大根煮 牛乳 梅びしお	米飯 味噌汁(じやがいも) 出し巻き卵 牛乳 ふりかけ(かつお)	米飯 味噌汁(さつま芋) 卵とじ(葱) 牛乳 ふりかけ(かつお)	米飯 味噌汁(麸) 煮豆(大豆・金時豆) 牛乳 ふりかけ(たらこ)	米飯 味噌汁(豆腐) じやが芋煮 牛乳 ふりかけ(さけ)	米飯 味噌汁 大根卸し 牛乳 たいみそ						
昼	米飯 蒲焼き ポテトサラダ お吸い物(そば) ヨーグルト	鶏飯(鹿児島県) 煮豆(うぐいす豆) フルーツカクテル	スペゲティミートソース ゆかりむすび 卵サラダ フルーツ	米飯 牛肉とパプリカ炒め 切り干し大根煮 お吸い物(豆腐) デザート(杏仁豆腐)	米飯 鯖の味噌煮 付け合わせ さつま芋サラダ お吸い物 フルーツ(洋梨缶)	かまたまうどん 筍御飯 ちくわの磯辺揚げ ぜりー	春菜寿司 ミニ天ぷら デザート ワカメ汁						
夕	米飯 ハンバーグのおろしソース ごま和え(ホウレン草) のりつく	米飯 豚肉のゆで豚 角揚げの煮物 低塩のり佃煮	米飯 海の幸と大根煮 うの花 低塩のり佃煮	米飯 おろし煮 ジャーマンポテト のり佃煮	米飯 冷やし焼き肉 カクアグとしめじ炒め 昆布佃煮	米飯 炊き合わせ ぽん酢和え しそ昆布	米飯 煮魚 付け合わせ(牛蒡・人參 コールスローサラダ 千切りたくわん						
エネルギー	1547kcal	エネルギー	1293kcal	エネルギー	1524kcal	エネルギー	1329kcal	エネルギー	1519kcal	エネルギー	1492kcal	エネルギー	1543kcal
蛋白質	49.4g	蛋白質	51.8g	蛋白質	50.8g	蛋白質	53.6g	蛋白質	48.4g	蛋白質	52.4g	蛋白質	57.5g
カルシウム	514mg	カルシウム	363mg	カルシウム	372mg	カルシウム	453mg	カルシウム	377mg	カルシウム	438mg	カルシウム	426mg
鉄	5.2mg	鉄	6.9mg	鉄	6.7mg	鉄	7.1mg	鉄	5.3mg	鉄	5.2mg	鉄	6mg
βカロテン	3744 μ g	βカロテン	1793 μ g	βカロテン	2481 μ g	βカロテン	1858 μ g	βカロテン	723 μ g	βカロテン	5012 μ g	βカロテン	2822 μ g
ビタミンB1	0.44mg	ビタミンB1	0.98mg	ビタミンB1	0.65mg	ビタミンB1	0.54mg	ビタミンB1	0.54mg	ビタミンB1	0.54mg	ビタミンB1	0.54mg
ビタミンB2	0.93mg	ビタミンB2	0.84mg	ビタミンB2	0.85mg	ビタミンB2	0.83mg	ビタミンB2	0.77mg	ビタミンB2	0.84mg	ビタミンB2	0.78mg
ビタミンC	63mg	ビタミンC	31mg	ビタミンC	28mg	ビタミンC	77mg	ビタミンC	25mg	ビタミンC	51mg	ビタミンC	49mg

常食(A)

	平成31年05月29日(水)	平成31年05月30日(木)	平成31年05月31日(金)						
朝	パン コンソメスープ(ホウレン草) たまごサラダ 牛乳	米飯 味噌汁 牛乳 煮豆 ふりかけ	米飯 味噌汁(ホウレン草) かに卵風卵焼き 牛乳 ふりかけ(さけ)						
昼	米飯 魚のから揚げ 付け合わせ 大根の酢物 フルーツ 豚汁	米飯 鰯の西京焼き 卵サラダ 味噌汁(さつまいも) デザート	米飯 ゆで豚のごまだれ 含め煮(凍り豆腐) ゼリー 味噌汁(里芋)						
夕	米飯 鶏つくねとポテト煮 湯豆腐 胡瓜の漬けもの	米飯 鶏肉の水たき かぼちゃ煮 のり佃煮	米飯 鮭のバター炒め かぼちゃのサラダ いりこ味噌						
エネルギー	1504kcal	エネルギー	1386kcal	エネルギー	1446kcal	エネルギー	kcal	エネルギー	kcal
蛋白質	46.1g	蛋白質	53.1g	蛋白質	56.1g	蛋白質	g	蛋白質	g
カルシウム	413mg	カルシウム	455mg	カルシウム	454mg	カルシウム	mg	カルシウム	mg
鉄	4.5mg	鉄	6.8mg	鉄	8.9mg	鉄	mg	鉄	mg
βカロテン	4067 μ g	βカロテン	3976 μ g	βカロテン	5606 μ g	βカロテン	μ g	βカロテン	μ g
ビタミンB1	0.63mg	ビタミンB1	0.57mg	ビタミンB1	1.07mg	ビタミンB1	mg	ビタミンB1	mg
ビタミンB2	0.88mg	ビタミンB2	0.89mg	ビタミンB2	0.85mg	ビタミンB2	mg	ビタミンB2	mg
ビタミンC	53mg	ビタミンC	60mg	ビタミンC	87mg	ビタミンC	mg	ビタミンC	mg