

特別養護老人ホーム ケアカレッジ 11月献立表

月	火	水	木	金	土	日
				1	2	3
朝食				ご飯 味噌汁 魚肉ソーセージと野菜の炒め物 カリフラワーの煮物 牛乳 漬物	ご飯 味噌汁 はんぺんのたまごじ 小松菜のしらす炒め 漬物 乳酸菌飲料	ご飯 味噌汁 つみれと冬瓜の煮物 菜花の和え物 牛乳 漬物
昼食				ご飯 すまし汁 鯖の柚子味噌焼き オクラのごま和え レモンゼリー	ご飯 中華スープ 豚肉と豆腐のチャンプルー 春雨の甘辛煮 杏仁豆腐	ご飯 味噌汁 塩肉じゃが アスパラと海老の炒め 青りんごゼリー
夕食				ご飯 味噌汁 豚肉の生姜煮 金平蓮根	ご飯 コンソメスープ チキンのクリーム煮 カブのサラダ	ご飯 味噌汁 厚揚げのオイスター炒め キャベツの煮浸し
3時				おかし	栗オムレット	チョコレートパフェ
				145kcal 蛋白質 55.9g 脂質 26.6g 食塩 10g	157kcal 蛋白質 57.1g 脂質 33.5g 食塩 8.4g	1508kcal 蛋白質 56.4g 脂質 30.1g 食塩 8.8g
	4	5	6	7	8	9
朝食	ご飯 味噌汁 さつまあげと野菜の炒り煮 大根の梅和え 牛乳 漬物	ご飯 味噌汁 ウインナーと白菜の炒め物 春菊のだし煮 牛乳 漬物	ご飯 味噌汁 青梗菜とハム炒め物 しその実納豆 牛乳 漬物	ご飯 味噌汁 竹輪とかぶの含め煮 茄子の和風炒め 牛乳 漬物	ご飯 味噌汁 鶏肉と里芋の炒め物 春菊の煮物 牛乳 漬物	ご飯 味噌汁 高野豆腐の煮物 いんげんのしらす炒め シヨア 漬物
昼食	鶏と牛蒡の炊き込みご飯 味噌汁 鯖の塩焼 小松菜の炒め物 いちごゼリー	ご飯 中華スープ エビチリ ナムル プリン	カツカレー コンソメスープ さつま芋のマスタードサラダ 福神漬 オレンジゼリー	5,6号館 リクエスト食 ご飯 味噌汁 肉野菜炒め 抹茶ゼリー	ちゃんぽん 豆腐とピーマンのピリ辛炒め 白菜の胡麻ドレ和え バナナムース	ご飯 コンソメスープ 卵のオイスター炒め ポテトサラダ コーヒゼリー
夕食	ご飯 味噌汁 豚肉とブロッコリーのマヨ炒め キャベツの煮物	ご飯 味噌汁 干草焼き 大根と油揚げの田舎炒め	ご飯 味噌汁 鶏の梅しそ照り焼き もやしサラダ	ご飯 味噌汁 カレイの煮付け じゃが芋とツナの胡麻炒め	ご飯 味噌汁 鯖のマヨ醤油焼き たらこ炒め	ご飯 味噌汁 和風ハンバーグ 卵の花炒め
3時	おかし	プッセ	煮りんご	バウムクーヘン	ミルクオムレット	抹茶ようかん
	145kcal 蛋白質 55.9g 脂質 26.6g 食塩 10g	1584kcal 蛋白質 56.2g 脂質 40.6g 食塩 9.1g	1666kcal 蛋白質 56.9g 脂質 38g 食塩 10.7g	1564kcal 蛋白質 59g 脂質 30.2g 食塩 9.1g	1506kcal 蛋白質 65g 脂質 40g 食塩 10.2g	1707kcal 蛋白質 57.1g 脂質 38.3g 食塩 9g

当施設で使用しているお米は全て国産です。 ※仕入れの都合上、献立を変更する場合がございます。予めご了承下さい。

特別養護老人ホーム ケアカレッジ 11月献立表

月	火	水	木	金	土	日
	11	12	13	14	15	16
朝食	ご飯 味噌汁 卵とアスパラの炒め オクラの和風サラダ 牛乳 漬物	ご飯 すまし汁 さつま揚げの味噌煮 小松菜のピーナツ和え 牛乳 漬物	ご飯 味噌汁 はんぺんの煮物 ねぎ納豆 牛乳 漬物	ご飯 味噌汁 ハムとキャベツの炒め物 いんげんの煮物 牛乳 漬物	ご飯 味噌汁 南瓜のそぼろあんかけ 海老のオイスター炒め 牛乳 漬物	ご飯 味噌汁 鶏と冬瓜の煮物 長芋とめかぶの和え物 ヨーグルト 漬物
昼食	ご飯 味噌汁 鯛の生姜煮 モロヘイヤの炒め物 ピーチゼリー	照り焼きハンバーガー トマトスープ オニオンリング 青じそサラダ ヨーグルト	ご飯 中華スープ 麻婆春雨 白菜の中華煮 青りんごゼリー	ご飯 味噌汁 栗コロッケ ツナと野菜の炒め ほうじ茶プリン	ご飯 味噌汁 鶏肉の明太マヨ焼き 花野菜サラダ メロンゼリー	豚キムチ丼 ワンタンスープ 茄子の中華煮 レモンゼリー
夕食	ご飯 味噌汁 鶏肉のごま焼き 蓮根と白滝の胡麻煮	ご飯 味噌汁 豚肉と野菜の炒め物 菜花の煮浸し	ご飯 味噌汁 鶏のみりん漬け焼き 胡瓜の生姜醤油和え	ご飯 味噌汁 豚肉とかぶの炒め煮 さつま芋の胡麻和え	ご飯 味噌汁 厚揚げのカレー炒め 白菜のおかか煮	ご飯 味噌汁 赤魚の南部焼き ポテトサラダ
3時	ドーナツ	コーヒゼリー	バナナババロア	おかし	カステラ	いちごムース
	1669kcal 蛋白質 58g 脂質 45.8g 食塩 8g	1507kcal 蛋白質 57.7g 脂質 42.7g 食塩 9.6g	1557kcal 蛋白質 56.3g 脂質 36.2g 食塩 9.3g	1651kcal 蛋白質 51g 脂質 36.7g 食塩 8.2g	1539kcal 蛋白質 59g 脂質 34.9g 食塩 7.4g	1563kcal 蛋白質 57.7g 脂質 38.4g 食塩 7.5g
	18	19	20	21	22	23
朝食	ご飯 味噌汁 ウインナーと野菜の炒め物 カリフラワーのくず煮 牛乳 漬物	ご飯 味噌汁 じゃがいもと厚揚げの炒め煮 春菊の桜エビ和え 牛乳 漬物	ご飯 味噌汁 ほうれん草の卵炒め 土佐納豆 牛乳 漬物	ご飯 味噌汁 鶏とかぼちゃの煮物 土佐納豆 牛乳 漬物	ご飯 味噌汁 がんもどきと刻み昆布の煮物 春菊のピーナツ炒め シヨア 漬物	ご飯 味噌汁 ハムと野菜の炒め物 じゃが芋のカレーそぼろ煮 牛乳 漬物
昼食	ご飯 コンソメスープ 鶏のトマト煮 マカロニサラダ コーヒゼリー	高菜と卵の混ぜご飯 味噌汁 豚肉と根菜の煮込み 花野菜の塩昆布和え バイナムース	ご飯 味噌汁 さつま芋のマスタード炒め オニオンリング ほうじ茶プリン	ご飯 味噌汁 さつま芋のマスタード炒め オニオンリング ほうじ茶プリン	シーフードカレー コンソメスープ 菜花のカニカマ和え 福神漬 毒ミルクプリン	ご飯 味噌汁 炒り豆腐 さつま揚げの炒め物 ピーチゼリー
夕食	ご飯 味噌汁 ツナとアスパラの卵焼き 小松菜と油揚げの炒め物	ご飯 すまし汁 鯛のみりん漬け焼き さつまあげの味噌炒め	ご飯 味噌汁 かれの生姜焼き 里芋の煮物	ご飯 味噌汁 海老の旨塩炒め 蓮根の田舎煮	ご飯 味噌汁 鶏のチーズ焼き 青梗菜の炒め物	ご飯 味噌汁 水菜の卵とじ いんげんの胡麻和え
3時	クレープ	栗まんじゅう	チョコプリン	今川焼	ホットケーキ	おかし
	1810kcal 蛋白質 57.8g 脂質 56.5g 食塩 10g	1639kcal 蛋白質 58.6g 脂質 35.7g 食塩 7.8g	1557kcal 蛋白質 62.3g 脂質 34.7g 食塩 7.8g	1483kcal 蛋白質 58.5g 脂質 27.4g 食塩 7.5g	1496kcal 蛋白質 58.4g 脂質 29.5g 食塩 9.4g	1563kcal 蛋白質 56.4g 脂質 31.6g 食塩 10.1g

当施設で使用しているお米は全て国産です。 ※仕入れの都合上、献立を変更する場合がございます。予めご了承下さい。

特別養護老人ホーム ケアカレッジ 11月献立表

月	火	水	木	金	土	日
	25	26	27	28	29	30
朝食	ご飯 味噌汁 魚肉ソーセージの炒め物 もやしの胡麻煮 牛乳 漬物	ご飯 味噌汁 鶏肉と根菜の煮物 アスパラの炒め物 牛乳 漬物	ご飯 味噌汁 ソーセージの野菜炒め オクラ納豆 牛乳 漬物	ご飯 すまし汁 さつま揚げの味噌炒め ほうれん草のごまドレ和え 牛乳 漬物	ご飯 味噌汁 がんもどきと刻み昆布の含め煮 いんげんのツナマヨ和え 牛乳 漬物	瓦そばは、山口県 下関市発祥の郷土料理 です。
昼食	親子丼 味噌汁 白菜のサラダ いちごゼリー	ご飯 すまし汁 豚肉とピーマンの味噌炒め 酢の物 練乳あずきプリン	ご飯 味噌汁 白身フライ さつま芋のツナ炒め 青りんごゼリー	調理職員考案メニュー	ご飯 コンソメスープ スクランブルエッグ キャベツのクリーム煮 メロンゼリー	瓦そば風 豆腐の味噌煮 白菜とかにかまの炒め 抹茶ゼリー
夕食	ご飯 すまし汁 ブリの梅味噌焼 豆腐のバター醤油炒め	ご飯 味噌汁 肉団子の干草あん 切干大根の炒め煮	ご飯 味噌汁 鶏肉のレモン醤油焼き 小松菜の煮浸し	ご飯 味噌汁 鮭の粕煮 ひじきの煮物	ご飯 味噌汁 鯖の粕煮 モロヘイヤの和え物	ご飯 味噌汁 豚肉の青のりソース炒め ほうれん草のごま和え
3時	バウムクーヘン	抹茶ババロア	おかし	調理職員考案メニュー	どら焼き	ドーナツ
	1611kcal 蛋白質 57.1g 脂質 39.4g 食塩 8.4g	1523kcal 蛋白質 56.7g 脂質 29g 食塩 9.1g	1689kcal 蛋白質 56.1g 脂質 50.3g 食塩 8.5g	1622kcal 蛋白質 56.6g 脂質 39.3g 食塩 8.4g	1687kcal 蛋白質 59g 脂質 35.7g 食塩 10g	1610kcal 蛋白質 64.4g 脂質 35g 食塩 9.5g
<p>11/28【調理職員考案メニュー】 テーマ：秋に味わう洋食メニュー ~メニュー~</p> <p style="text-align: right;">おやつ ブラウニー</p> <p style="text-align: center;">担当職員からのコメント</p> <p style="text-align: center;">昼食のサラダは、ドレッシングをジュレ状にして提供いたします！いつもとは違う見た目・味わいのサラダをどうぞお楽しみください！</p>						

当施設で使用しているお米は全て国産です。 ※仕入れの都合上、献立を変更する場合がございます。予めご了承下さい。