

特別養護老人ホーム ケアカレτζジ

11月献立表

月	火	水	木	金	土	日
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 はんぺんのたまごとじ 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				マンゴー	パイナップル	チョコレートパフェ
				1528kcal 蛋白質 56.8g 脂質 33.4g 食塩 8.9g	1551kcal 蛋白質 56.6g 脂質 30.8g 食塩 8.4g	1508kcal 蛋白質 56.4g 脂質 30.1g 食塩 8.8g
4	5	6	7	8	9	10
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 ジャア 漬物
昼食	鶏と牛蒡の炊き込みご飯 味噌汁 鮭の塩焼 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 ひじきの煮物 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 卵のオムレツ炒め 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 千草焼き 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 カレーの煮付け じゃが芋とツナの胡麻炒め	ご飯 味噌汁 鮭のマヨ醤油焼き たらこ炒め	ご飯 味噌汁 和風ハンバーグ 卵の花炒め
3時	フルーツカクテル	白桃	煮りんご	洋梨	ぶどう	抹茶ようかん
	1447kcal 蛋白質 55.8g 脂質 24g 食塩 9.9g	1571kcal 蛋白質 56.2g 脂質 40.4g 食塩 9.1g	1666kcal 蛋白質 56.9g 脂質 38g 食塩 10.7g	1511kcal 蛋白質 57.5g 脂質 26.5g 食塩 9g	1485kcal 蛋白質 64.4g 脂質 37.2g 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τζジ

11月献立表

月	火	水	木	金	土	日
11	12	13	14	15	16	17
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 鶏と冬瓜の煮物 長芋とめかぶの和え物 ヨーグルト 漬物	ご飯 味噌汁 高野豆腐の煮物 大根の金平 牛乳 漬物
昼食	ご飯 味噌汁 鶏の生姜煮 モロヘイヤの炒め物 ピーチゼリー	照り焼きハンバーグ 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	ご飯 中華スープ かにかま卵焼き 白菜のザーサイ和え 黒ゴマプリン
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 鯖のみりん漬け焼き 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	みかん	コーヒゼリー	バナナパバロア	マンゴー	パイナップル	いちごムース
	1602kcal 蛋白質 56.6g 脂質 42.6g 食塩 7.9g	1439kcal 蛋白質 50.1g 脂質 36.3g 食塩 9.5g	1557kcal 蛋白質 56.3g 脂質 36.2g 食塩 9.3g	1636kcal 蛋白質 50.9g 脂質 33.9g 食塩 8g	1488kcal 蛋白質 57.4g 脂質 33.8g 食塩 7.3g	1563kcal 蛋白質 57.7g 脂質 38.4g 食塩 7.5g
18	19	20	21	22	23	24
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 ひじきのサラダ 牛乳 漬物	ご飯 味噌汁 がんもどきと昆布の煮物 春菊のピーナツ炒め ジャア 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	ご飯 味噌汁 豚肉と根菜の煮込み もやしの煮物 抹茶ゼリー	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 ハインムース	ご飯 すまし汁 鯖の味噌煮 茄子とツナの和風炒め オレンジゼリー	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 苺ミルクプリン	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	白桃	フルーツカクテル	チョコプリン	洋梨	ぶどう	りんご
	1777kcal 蛋白質 57.4g 脂質 50.7g 食塩 10g	1549kcal 蛋白質 56.4g 脂質 34.5g 食塩 7.7g	1557kcal 蛋白質 62.3g 脂質 34.7g 食塩 7.8g	1508kcal 蛋白質 58.4g 脂質 27.4g 食塩 7.5g	1445kcal 蛋白質 56.7g 脂質 28.3g 食塩 9.2g	1555kcal 蛋白質 56.3g 脂質 29g 食塩 10g

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τζ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 がんもどきと昆布の含め煮 いんげんのツナマヨ和え 牛乳 漬物	ワそばは、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	
夕食	ご飯 すまし汁 プリの梅味噌焼 豆腐のバター醤油炒め	ご飯 味噌汁 肉団子の千草あん 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 鯛の粕煮 ひじきの煮物	ご飯 味噌汁 鶏肉の青のりソース炒め ほうれん草のごま和え	
3時	みかん	抹茶パバロア	黄桃	調理職員考案メニュー	マンゴー	パイナップル
	1549kcal 蛋白質 56.1g 脂質 35.7g 食塩 8.3g	1523kcal 蛋白質 56.7g 脂質 29g 食塩 9.1g	1665kcal 蛋白質 56g 脂質 46.6g 食塩 8.5g	1622kcal 蛋白質 56.6g 脂質 39.3g 食塩 8.4g	1597kcal 蛋白質 56.8g 脂質 34.6g 食塩 9.8g	1548kcal 蛋白質 62.9g 脂質 31.8g 食塩 9.4g
<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="display: flex; justify-content: space-around;"> 昼食 おやつ </p> <p>ご飯 コンソメスープ チキンの赤ワイン煮 イタリアンキラキラサラダ リンゴジュース</p> <p style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> 担当職員からのコメント 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。