

<h2 style="text-align: center;">特別養護老人ホーム ケアカレッジ</h2> <h3 style="text-align: center;">デイサービス 10月献立表</h3> <p style="text-align: center;">※食材の都合により変更することがあります。 当施設で使用しているお米は全て国産です。</p>	金 1		土 2		
	共通メニュー ご飯 すまし汁 オクラのごま和え レモンゼリー 漬物		共通メニュー ご飯 中華スープ 春雨の旨辛煮 杏仁豆腐 漬物		
	A 鯖の柚子味噌焼き		A 豚肉と豆腐のチャンプルー		
	B 豚肉の生姜煮		B チキンのクリーム煮		
おやつ		おかき		栗オムレット	
栄養価		A	B	A	B
エネルギー(kcal)		568	550	586	658
タンパク質(g)		20.7	20.3	18.9	22.2
脂質(g)		15.6	13.3	12.1	13.1
食塩(g)		3.0	2.6	2.5	3.8

<h3 style="text-align: center;">5,6号館 リクエスト食</h3>	月 4		火 5		水 6		木 7		金 8		土 9		
	共通メニュー 鶏と牛蒡の炊き込みご飯 味噌汁 鮭の塩麹焼き 小松菜の炒め物 いちごゼリー 漬物		共通メニュー ご飯 中華スープ ナムル プリン 漬物		カツカレー コンソメスープ さつまいものマスタードサラダ 福神漬 オレンゼリー		共通メニュー ご飯 味噌汁 ひじきの煮物 抹茶ゼリー 漬物		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 漬物		共通メニュー ご飯 コンソメスープ ポテトサラダ コーヒーゼリー 漬物		
	A エビチリ		A 肉野菜炒め		A 肉野菜炒め		A 肉野菜炒め		A 卵のオイスター炒め		A 卵のオイスター炒め		
	B 干草焼き		B カレーの煮付け		B カレーの煮付け		B カレーの煮付け		B 和風ハンバーグ		B 和風ハンバーグ		
おやつ		おかき		ブッセ		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	
栄養価		A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
エネルギー(kcal)		515	550	538	660	609	565	544	661	677			
タンパク質(g)		22.9	23.2	17.6	16.1	21.3	21.1	25.1	18.3	15.9			
脂質(g)		8.7	8.9	13.4	13.9	15.2	8.8	19.1	19.1	17.1			
食塩(g)		3.6	3.2	2.7	3.5	3.5	2.7	4.4	3.4	3.2			

<h3 style="text-align: center;">調理職員 考案メニュー</h3>	月 11		火 12		水 13		木 14		金 15		土 16		
	共通メニュー ご飯 味噌汁 モロヘイヤの炒め物 ピーチゼリー 漬物		共通メニュー 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 漬物		共通メニュー ご飯 中華スープ 白菜の中華煮 青りんごゼリー 漬物		共通メニュー ご飯 味噌汁 ツナと野菜の炒め ほうじ茶プリン 漬物		共通メニュー ご飯 味噌汁 花野菜サラダ メロンゼリー 漬物		豚キムチ丼 ファンタスープ 茄子の中華煮 レモンゼリー 漬物		
	A 鰯の生姜煮		A 鰯の生姜煮		A 麻婆春雨		A 栗コロッケ		A 鶏肉の明太マヨ焼き		A 鶏肉の明太マヨ焼き		
	B 鶏肉のごま焼き		B 鶏肉のごま焼き		B 鯖のみりん漬け焼き		B 豚肉とかぶの炒め煮		B 厚揚げのカレー炒め		B 厚揚げのカレー炒め		
おやつ		ドーナツ		コーヒー牛乳寒天		バナナババロア		おかき		カステラ		いちごムース	
栄養価		A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
エネルギー(kcal)		681	707	659	604	569	647	599	617	537	570		
タンパク質(g)		21.9	22.7	24.9	16.9	21.0	14.4	23.6	21.6	15.5	18.6		
脂質(g)		21.0	24.7	31.8	17.8	15.8	19.2	18.8	18.6	11.1	16.5		
食塩(g)		3.4	3.5	4.1	3.4	3.3	3.4	3.3	2.5	1.9	3.3		

<h3 style="text-align: center;">特別養護老人ホーム ケアカレッジ</h3> <h3 style="text-align: center;">デイサービス 10月献立表</h3>	月 18		火 19		水 20		木 21		金 22		土 23		
	共通メニュー ご飯 コンソメスープ マカロニサラダ コーヒーゼリー 漬物		共通メニュー ご飯 味噌汁 もやしの煮物 抹茶ゼリー 漬物		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 パインムース 漬物		共通メニュー ご飯 すまし汁 茄子とツナの和風炒め オレンゼリー 漬物		シーフードカレー コンソメスープ キャベツのクリーム煮 梅干し 漬物		共通メニュー ご飯 味噌汁 さつまいもの炒め物 ピーチゼリー 漬物		
	A 鶏のトマト煮		A 鶏のから揚げ		A 鶏のから揚げ		A 鯖の味噌煮		A シーフードカレー		A 炒り豆腐		
	B ツナとアスパラの卵焼き		B 鯖のみりん漬け焼き		B 鯖のみりん漬け焼き		B 海老の旨塩炒め		B シーフードカレー		B 水菜の卵とじ		
おやつ		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		おかき	
栄養価		A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B
エネルギー(kcal)		681	733	707	575	554	568	476	557	556	577		
タンパク質(g)		19.0	18.7	21.8	21.4	21.1	20.5	19.5	21.6	15.5	20.2		
脂質(g)		17.5	25.7	20.2	6.4	12.8	14.8	7.5	8.9	13.5	14.9		
食塩(g)		4.1	3.4	2.8	3.2	3.0	2.5	2.2	4.5	4.0	3.3		

<h3 style="text-align: center;">特別養護老人ホーム ケアカレッジ</h3> <h3 style="text-align: center;">デイサービス 10月献立表</h3>	月 25		火 26		水 27		木 28		金 29		土 30			
	共通メニュー 親子丼 味噌汁 白菜のサラダ いちごゼリー 漬物		共通メニュー ご飯 すまし汁 酢の物 練乳あずきプリン 漬物		共通メニュー ご飯 味噌汁 さつまいものツナ炒め 青りんごゼリー 漬物		<h3 style="text-align: center;">調理職員 考案メニュー</h3>		共通メニュー ご飯 コンソメスープ キャベツのクリーム煮 メロンゼリー 漬物		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 漬物			
	A 豚肉とピーマンの味噌炒め		A 豚肉とピーマンの味噌炒め		A 白身フライ				A スクランブルエッグ		A スクランブルエッグ		A 瓦そばは、山口県 下関市発祥の郷 土料理です。	
	B 肉団子の干草あん		B 肉団子の干草あん		B 鶏肉のレモン醤油焼き				B 鶏肉のレモン醤油焼き		B 鶏肉のレモン醤油焼き		B 鶏肉のレモン醤油焼き	
おやつ		バウムクーヘン		抹茶ババロア		おかき			どら焼き		ドーナツ			
栄養価		A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	A	B	
エネルギー(kcal)		660	555	560	636	642	728	659	534	625				
タンパク質(g)		22.2	22.6	17.0	16.5	21.2	20.9	23.3	18.3	26.2				
脂質(g)		21.4	15.0	14.4	16.9	19.0	25.8	15.5	2.6	18.4				
食塩(g)		2.7	3.4	3.4	3.6	3.1	3.1	4.4	3.0	4.1				

特別養護老人ホーム ケアカレッジ

デイサービス 10月献立表

※食材の都合により変更することがあります。
当施設で使用しているお米は全て国産です。

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~

昼食 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	おやつ ブラウニー
--	---------------------

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！