長谷エシニアウェルデザインーブランシエールケア常盤台

								ルナリインーフランシ	
			2024年10月27日(日)		2024年10月29日(火)		2024年10月31日(木)		2024年11月2日(土)
朝食	和食		ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	パン2種
			焼き鮭	卵のとろとろあんかけ	焼き野菜天	あんかけ豆腐	スクランブルエッグ	アジの磯焼き	サーモンサラダ
			根菜煮物	しそ和え	お浸し	納豆	キャベツサラダ	ひじき煮物	スープ
			味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	
		エネルキ゛ー	448kcal	458kcal		463kcal	471kcal	459kcal	481kcal
		たんぱく質	19g	20g 2. 9g	17g 2. 5g	20g 3. 0g	21g 3. 0g	21g 2. 5g	21g 2. 7g
		食塩	2. 4g	2. 9g	2. 5g	3. 0g	3. 0g	2. 5g	2. 7g
	洋食		食パン	食パン		食パン	食パン	食パン	パン2種
			鮭マヨ焼き		野菜天バター焼き	あんかけ豆腐		アジのバター焼き	サーモンサラダ
			スープ	スープ		卵スープ	スープ	スープ	スープ
			451kcal	462kcal	446kcal	452kca l	447kcal	462kcal	481kcal
		たんぱく質	20g	22g	19g 2. 5g	21g	21g	21g 2. 7g	21g 2. 7g
		食塩	2. 5g	2. 7g	2. 5g	3. 0g	2. 7g	2. 7g	2. 7g
昼食	昼食		焼きさんま混ぜご飯	ご飯	ご飯	レタスチャーハン	ご飯	カレーうどん	ご飯
			青菜わさび和え	スープ餃子	さわら黄身焼き	シーフード炒め	鰆の味噌煮柚子風味		赤魚葛煮
				和風サラダ	芋柄煮物		野菜炒め	杏仁豆腐	大根スープ煮
			味噌けんちん汁	おかか和え	もずくの酢の物	スープ	七味和え	浅漬け	お浸し
			お新香	味噌汁	けんちん汁	福神漬け	吸い物		味噌汁
				お新香	お新香		お新香		おしんこ
			610kcal	593kcal	561kcal	577kcal	596kcal	588kcal	589kcal 26g 3.1g ご飯
		たんぱく質 食塩	27g	24g 3. 2g	26g	26g 3. 0g	27g 3. 1g	25g 3. 1g	26g
		食塩	3. 2g	3. 2g	26g 3. 0g ご飯	3. 0g	3. 1g	3. 1g	3. 1g
夕食	夕食		ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ロールパン	赤飯	
				天ぷら盛り合わせ		たらの西京焼き	南瓜のシチュー	太刀魚香り醤油かけ	
			カボチャサラダ		炒め煮		サラダ		里芋煮っころがし
				春雨のごま和え	七味和え	青菜お浸し	南瓜の茶巾		胡麻和え
						味噌汁	デザート	吸い物	吸い物
			デザート	デザート	デザート	デザート	(南瓜饅頭)	デザート	デザート
		1 - 18	(バウムクーヘン)	(果物)	<u>(ゆず饅頭)</u>	<u>(フルーツゼリー)</u>	0001	(果物)	(果物)
			607kcal	576kcal	594kcal	592kcal	622kcal	578kcal	568kca l 24g 3. 1g
		たんぱく質	Zŏg	27g	27g 3. 2g	29g 3. 1g	28g 3. 0g	26g 3. 2g	24g
		1	3. 0g	3. 0g	3. 2g	3. Ig	3. Ug	3. 2g	3. Ig

献立は予告無く変更することがあります。

今週は「ハロウィン」があります。南瓜を使用したお料理を色々と予定しております。お楽しみください。南瓜には免疫カアップの効果が期待できます。これからの時季に必要な野菜となります。 各フロアでお食事の方のデザートは15時になります。



