

すこやかⅠ 常食 献立だより 2026年1月

曜日	月	火	水	木	金	土	日	
日付				1	2	3	4	
朝		<ul style="list-style-type: none"> 柚子生酢 かばちゃんの煮物 ほうれん草の和え物 紅白蒲鉾 さけの南部焼き 		<p>ごはん 盛り合わせ 味噌汁(あさり・白ねぎ)</p> <p>エネ 360 kcal 蛋白 18.4 g 脂質 3 g 食塩 1.72 g</p>	<p>ごはん 磯巻き卵/千枚漬 キャベツとピーマンの豆乳和え 味噌汁(玉ねぎ・うまい菜)</p> <p>エネ 353 kcal 蛋白 12.4 g 脂質 6.5 g 食塩 1.74 g</p>	<p>ごはん 鶏肉の柚子風味グリル いんげんとちくわのおから和え 味噌汁(キャベツ・もやし)</p> <p>エネ 365 kcal 蛋白 13.4 g 脂質 7.8 g 食塩 1.37 g</p>	<p>みかんジャムパン ほうれん草オムレツ もやしの大葉ドレサラダ 特製ミルクコーヒー</p> <p>エネ 352 kcal 蛋白 11 g 脂質 10.3 g 食塩 1.1 g</p>	
昼		<ul style="list-style-type: none"> 有頭海老の旨煮 今鴨スマーキ はたて煮 数の子 春高野の煮物 伊達巻き 絵馬蒲鉾 	<ul style="list-style-type: none"> 花三色 カニカマ 六角里芋煮 昆布巻き 黒豆煮 若桃の甘露煮 栗さんどん 		<p>赤飯 おせち料理 雑煮 白味噌仕立て</p> <p>エネ 668 kcal 蛋白 35.8 g 脂質 10.6 g 食塩 4.69 g</p>	<p>初春の散らし寿司 お煮しめ カリフラワーとアスパラのごまドレサラダ 雑煮 すまし仕立て</p> <p>エネ 527 kcal 蛋白 26.6 g 脂質 12.6 g 食塩 3.7 g</p>	<p>うな丼 大根と平天の煮物 味噌汁(油揚げ・しいたけ) 白菜の浅漬け</p> <p>エネ 475 kcal 蛋白 20.6 g 脂質 14.2 g 食塩 2.49 g</p>	<p>ごはん 鶏肉の塩麹蒸し れんこんと豚肉の金平 コールスローサラダ 味噌汁(あさり・里芋)</p> <p>エネ 583 kcal 蛋白 25.1 g 脂質 22.1 g 食塩 2.57 g</p>
お					<p>手作り福まんじゅう(白あん) 抹茶</p> <p>エネ 124 kcal 蛋白 3.5 g 脂質 0.4 g 食塩 0.06 g</p>	<p>手作り梅ようかん</p> <p>エネ 57 kcal 蛋白 1.1 g 脂質 0.1 g 食塩 0.18 g</p>	<p>手作りきなこソフトマフィン</p> <p>エネ 98 kcal 蛋白 2.4 g 脂質 4.6 g 食塩 0.11 g</p>	<p>手作り黒糖まんじゅう(白あん)</p> <p>エネ 127 kcal 蛋白 0.8 g 脂質 0.3 g 食塩 0.09 g</p>
夕				<p>ごはん ぶりの照り焼き ひじきと油揚げの煮物 プロッコリーの塩ポン和え 味噌汁(白菜・もやし)</p> <p>エネ 502 kcal 蛋白 21.4 g 脂質 17.9 g 食塩 2.24 g</p>	<p>ごはん 牛肉のすき煮 いかふくさ焼き 胡瓜とカニカマの酢の物 味噌汁(さつまいも・えのき)</p> <p>エネ 598 kcal 蛋白 25.4 g 脂質 21.7 g 食塩 2.73 g</p>	<p>ごはん ハンバーグ(野菜ソース) しろなとツナのソテー 味噌汁(わかめ・人参) いりこ風味 杏仁豆腐(マンゴーソース)</p> <p>エネ 581 kcal 蛋白 17.2 g 脂質 21.2 g 食塩 2.41 g</p>	<p>ごはん さわらの魚田(田楽味噌) 金時豆煮 すまし汁(白菜・かまぼこ) 高菜炒め</p> <p>エネ 454 kcal 蛋白 21.7 g 脂質 8.1 g 食塩 1.7 g</p>	
計				<p>エネ 1654 kcal 蛋白 79 g 脂質 31.9 g 食塩 8.71 g</p>	<p>エネ 1536 kcal 蛋白 65.6 g 脂質 40.9 g 食塩 8.34 g</p>	<p>エネ 1520 kcal 蛋白 53.6 g 脂質 47.8 g 食塩 6.38 g</p>	<p>エネ 1516 kcal 蛋白 58.6 g 脂質 40.9 g 食塩 5.45 g</p>	
日付	5	6	7	8				
朝	<p>ごはん 擬製豆腐 プロッコリーと平天の麦味噌和え 味噌汁(さつまいも・キャベツ)</p> <p>エネ 351 kcal 蛋白 10 g 脂質 4.8 g 食塩 1.31 g</p>	<p>ごはん でんぶ入りだし巻き卵 いんげんとちりめんの和え物 味噌汁(もやし・わかめ)</p> <p>エネ 361 kcal 蛋白 16.1 g 脂質 6.3 g 食塩 1.89 g</p>	<p>春の摘み草粥 お魚厚揚げの煮物 スパゲティサラダ 昆布佃煮</p> <p>エネ 303 kcal 蛋白 7.1 g 脂質 12.8 g 食塩 2.06 g</p>	<p>ごはん チキンナゲット(ケチャップ) プロッコリーと平天の塩ごま和え 味噌汁(油揚げ・人参)</p> <p>エネ 405 kcal 蛋白 15.6 g 脂質 8.7 g 食塩 1.75 g</p>				<p>1月7日(水)朝食 春の摘み草粥 七日正月</p> 
昼	<p>稲荷寿司 あんかけ卵とじうどん ほうれん草と豚肉の炒め煮 ポテトサラダ</p> <p>エネ 579 kcal 蛋白 16.7 g 脂質 14.1 g 食塩 4.34 g</p>	<p>ごはん 八宝菜 えびշューマイ チンゲン菜と油揚げの真砂和え 味噌汁(里芋・大根)</p> <p>エネ 525 kcal 蛋白 18 g 脂質 16.8 g 食塩 2.83 g</p>	<p>ごはん ブーンコロッケ(濃厚ソース) 大豆煮 キャベツとパプリカのりんごドレサラダ 味噌汁(白ねぎ・ちくわ) すまし汁(白菜・玉ねぎ)</p> <p>エネ 607 kcal 蛋白 19.7 g 脂質 19.6 g 食塩 2.69 g</p>	<p>ごはん 赤魚の味噌粕煮 金平ごぼう さつまいものサラダ すまし汁(白菜・玉ねぎ)</p> <p>エネ 502 kcal 蛋白 22.3 g 脂質 12.1 g 食塩 1.8 g</p>				
お	<p>シルベーヌ</p>	<p>手作りマドレーヌ</p>	<p>手作りあんシュー(いちごあん)</p>	<p>手作りほうじ茶プリン(ホイップクリーム添え)</p>				
夕	<p>エネ 97 kcal 蛋白 1.3 g 脂質 6.2 g 食塩 0.03 g</p>	<p>エネ 145 kcal 蛋白 1.9 g 脂質 7.8 g 食塩 0.22 g</p>	<p>エネ 99 kcal 蛋白 2.4 g 脂質 3.6 g 食塩 0.09 g</p>	<p>エネ 94 kcal 蛋白 1.9 g 脂質 3.7 g 食塩 0.11 g</p>				
タ	<p>ごはん クリームチキン 大根とツナの炒め物 味噌汁(鍋揚げ・人参) フルーツ(パイン缶・白桃缶)</p> <p>エネ 484 kcal 蛋白 19.4 g 脂質 14.1 g 食塩 1.75 g</p>	<p>ごはん 銀ひらすのグリル(オニオソース) キャベツと鶏肉の炒め物 ひじきとハムの和風マヨサラダ 味噌汁(豆腐)</p> <p>エネ 540 kcal 蛋白 25.8 g 脂質 20.5 g 食塩 2.13 g</p>	<p>ごはん 白身魚の生姜煮 もやしと鶏肉の炒め物 白菜となめこのお浸し 味噌汁(おくら・おつゆ麩) いりこ風味</p> <p>エネ 479 kcal 蛋白 26 g 脂質 12.4 g 食塩 2.24 g</p>	<p>ごはん 豚肉の野菜炒め やっこ醤油 大根と大根葉の和風ドレサラダ 味噌汁(じゃがいも・しいたけ) 白味噌仕立て</p> <p>エネ 493 kcal 蛋白 19.6 g 脂質 16.8 g 食塩 1.96 g</p>				<p>七日正月は1月7日に行われる行事で、正月の締めくくりとされています。この日に食べるお粥は、正月料理で疲れた胃を休め、一年の無病息災を願う意味があります。新しい年の健康を祈る日本の伝統的な風習です。春の摘み草粥は4種類の具材が入っています。</p>
計	<p>エネ 1512 kcal 蛋白 47.3 g 脂質 39.2 g 食塩 7.44 g</p>	<p>エネ 1570 kcal 蛋白 61.9 g 脂質 51.3 g 食塩 7.07 g</p>	<p>エネ 1488 kcal 蛋白 55.2 g 脂質 48.4 g 食塩 7.08 g</p>	<p>エネ 1493 kcal 蛋白 59.4 g 脂質 41.4 g 食塩 5.61 g</p>				

すこやか I 常食 献立だより 2026年1月

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付					9	10	11
朝	1月11日(日)おやつ 手作りぜんざい 鏡開き	1月15日(木)昼食 小正月	1月21日(水)昼食 味噌おでん [愛知県郷土料理]		ごはん ブレーンオムレツ(コンソメソース) 白菜としいたけのピリ辛和え 味噌汁(ほうれん草・白ねぎ)	ごはん 絹揚げのそぼろ煮 うまい菜と平天のピーナツ和え ちりめん山椒 味噌汁(人参・しめじ)	ヨーグルト蒸しパン ハムチーズピカタ チンゲン菜と鶏肉のスープ
昼	鏡開きでぜんざいを食べるのは、お正月にお供えした鏡餅を下げ、上仏に感謝し無病息災を祈るためです。餅を入れたぜんざいを食べることで、1年の健康と幸せを願います。ぜんざいのお餅は食べやすいやわらか餅を使っていま	小正月は、1月15日前後に行われる行事で、正月行事の締めくくりとされます。豊作や家族の健康を祈り、餅花を飾ったり、小豆粥を食べたりします。農作の区切りや、一年の平穡を願う大切な日です。小正月は赤飯や刺身などの組膳です。ぜひお楽しみに。	愛知県の味噌おでんは赤みそをベースとした濃厚な味噌だれで煮込むのが特徴のおでんです。真っ黒な見た目ながら深いコクと甘辛い味わいが魅力です。ご飯やお酒にもよく合うため名古屋を中心に家庭や居酒屋などでも親しまれ地域の郷土料理として愛されています。		エネ 330 kcal 蛋白 10.6 g 脂質 3.1 g 食塩 1.99 g	エネ 434 kcal 蛋白 18.8 g 脂質 11.1 g 食塩 2.22 g	エネ 333 kcal 蛋白 10.6 g 脂質 15.8 g 食塩 1.58 g
お					ごはん 肉団子の甘酢あんかけ ひじきと油揚げの煮物 もやしとちくわの香味ドレサラダ 中華スープ(春雨)	ごはん 豚肉と里芋の煮込み たこふくさ焼き キヤベツのマヨサラダ 味噌汁(油揚げ・大根葉) いりこ風味	ごはん あじの照り焼き 切干大根と豚肉の煮物 味噌汁(絹揚げ・人参) ミルク寒天のあんずソースかけ
夕					エネ 605 kcal 蛋白 17.5 g 脂質 22.4 g 食塩 2.68 g	エネ 633 kcal 蛋白 24.8 g 脂質 27.2 g 食塩 2.09 g	エネ 508 kcal 蛋白 24.3 g 脂質 10.8 g 食塩 2.1 g
計					手作り抹茶シフォンカップケーキ	手作り柿ミックスゼリー	手作りぜんざい
	12	13	14	15	16	17	18
朝	ごはん カニカマ入りだし巻き卵 大根とパプリカの大葉ドレサラダ 味噌汁(油揚げ・わかめ)	ごはん 野菜とわかめの豆乳寄せ いんげんの麹ナムル和え 味噌汁(里芋・キヤベツ)	ごはん メヌケの焼き浸し キヤベツと油揚げの麦味噌和え 味噌汁(うまい菜・しめじ)	ごはん 5品目具材の玉子焼き ブロッコリーのバジルドレサラダ 味噌汁(大根葉・しいたけ)	ごはん ボロニアソーセージ 味噌汁(じゃがいも・人参)	ごはん スクランブルエッグ(ケチャップ) マヨサラダ 味噌汁(絹揚げ・玉ねぎ)	いちご風味パン 鶏つみれの煮物 ほうれん草とウイナーの豆乳スープ
昼	ホークカレー キヤベツとツナの炒め物 うまい菜のおからサラダ	ごはん 鶏肉の野菜ソース焼き 絹揚げの煮物 豚汁(豚肉・しいたけ・人参) 黄桃缶のピーチジュレ	ごはん 合鴨スマーカスライス じゃがいものそぼろ煮 白菜のレモン風味 味噌汁(ちくわ・わかめ) いりこ風味	ごはん 赤飯 刺身盛り ごぼうと油揚げの炒め煮 大根と平天の香味ドレサラダ 赤だし(あさり・白菜)	ごはん 昆布大豆煮 キヤベツとちくわの和風ドレサラダ 味噌汁(チンゲン菜・もやし) 白味噌仕立て 赤だし(あさり・白菜)	ごはん 白身魚の煮付け もやしと豚肉の炒め物 チンゲン菜とかまぼこのわさび和え 味噌汁(キヤベツ・ごぼう)	ごはん ホキのグリル(オニオソース) かぼちゃの含め煮 ブロッコリーとコーンのパンハントドレサラダ 味噌汁(油揚げ・人参) いりこ風味
お	手作りあんシュー(栗あん)	豆乳かすてら	手作り黒糖まんじゅう(こしあん)	いしやきいもと桃山	手作りコーヒーゼリー(ホイップクリーム添え)	手作りみるくまんじゅう(抹茶)	手作りココアショットカップケーキ
夕	エネ 90 kcal 蛋白 1.9 g 脂質 3.5 g 食塩 0.09 g	エネ 115 kcal 蛋白 2.4 g 脂質 4.9 g 食塩 0.18 g	エネ 127 kcal 蛋白 0.8 g 脂質 0.3 g 食塩 0.09 g	エネ 86 kcal 蛋白 1.2 g 脂質 0.2 g 食塩 0.05 g	エネ 50 kcal 蛋白 0.2 g 脂質 1.4 g 食塩 0.01 g	エネ 133 kcal 蛋白 3.2 g 脂質 2.1 g 食塩 0.05 g	エネ 76 kcal 蛋白 1.7 g 脂質 4.4 g 食塩 0.08 g
タ	ごはん さわらの柚庵焼き れんこんとちくわの金平 かぼちゃのサラダ 味噌汁(ソーメン)	ごはん ホッケのたれ焼き 白菜と鶏肉のとろみ炒め もやしのごまドレサラダ 味噌汁(ごぼう・玉ねぎ)	ごはん 豚肉のオイスター炒め カニフミの煮物 カリフラワーとコーンのスローサラダ 味噌汁(かぼちゃ)	ごはん 鶏の唐揚げ(ねぎ塩ダレ) うまい菜と絹揚げの炒め煮 さくら漬け ヨーグルトのはちみつソースかけ	ごはん 焼きぶりの南蛮漬け 大根と豚肉の塩だしとろみ炒め 白菜となめこの白ごま和え 味噌汁(豆腐・花麩)	ごはん 鶏肉のマリネソース焼き 高野豆腐のサイコロ煮 味噌汁(里芋・白ねぎ) 寒天とフルーツ缶の盛合せ	ごはん 肉じゃが(豚肉) キヤベツとあさりの炒め物 やっこ(醤油) 味噌汁(大根・大根葉)
計	エネ 476 kcal 蛋白 20.4 g 脂質 11.7 g 食塩 2 g	エネ 466 kcal 蛋白 25.1 g 脂質 12.6 g 食塩 2.03 g	エネ 567 kcal 蛋白 21.3 g 脂質 19 g 食塩 2.65 g	エネ 587 kcal 蛋白 18.7 g 脂質 23.7 g 食塩 1.51 g	エネ 577 kcal 蛋白 28 g 脂質 21.8 g 食塩 2.4 g	エネ 499 kcal 蛋白 21.4 g 脂質 13.3 g 食塩 1.97 g	エネ 568 kcal 蛋白 24 g 脂質 16.9 g 食塩 2.89 g
	エネ 1506 kcal 蛋白 54.9 g 脂質 44.7 g 食塩 6.13 g	エネ 1499 kcal 蛋白 60.3 g 脂質 43.9 g 食塩 5.71 g	エネ 1528 kcal 蛋白 57.4 g 脂質 37.7 g 食塩 6.82 g	エネ 1526 kcal 蛋白 52.6 g 脂質 45.1 g 食塩 6.03 g	エネ 1462 kcal 蛋白 57.5 g 脂質 54.1 g 食塩 7.59 g	エネ 1505 kcal 蛋白 66.1 g 脂質 39 g 食塩 6.01 g	エネ 1423 kcal 蛋白 62.1 g 脂質 43.9 g 食塩 6.89 g

すこやか I 常食 献立だより 2026年1月

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付	19	20	21	22	23	24	25
朝	ごはん 大豆ミートハンバーグ(デミグラスソース) 味噌汁(キャベツ・しいたけ)	ごはん 洋風だし巻き卵 大根のごまドレサラダ 味噌汁(あさり・油揚げ)	ごはん チキンナゲット(トマトソース) いんげんとパプリカのおからサラダ 味噌汁(大根葉・白ねぎ)	ごはん 照り焼き風肉団子 もやしとちりめんの麺ナムル和え 味噌汁(小松菜・しいたけ)	ごはん チキンピカタ いんげんの豆乳和え 味噌汁(じゃがいも・白菜)	ごはん 高野豆腐と鶏肉のサイコロ煮 スパゲティサラダ 金時豆煮 味噌汁(ほうれん草・あさり)	コーヒークリームパン 千草焼き カリフラワーの香味ドレサラダ 特製ココア
	エネ 388 kcal 蛋白 12.1 g 脂質 9.2 g 食塩 1.48 g	エネ 421 kcal 蛋白 16.3 g 脂質 13.3 g 食塩 1.42 g	エネ 378 kcal 蛋白 12.4 g 脂質 7.4 g 食塩 1.55 g	エネ 374 kcal 蛋白 15.3 g 脂質 8.2 g 食塩 1.57 g	エネ 351 kcal 蛋白 11.2 g 脂質 5.3 g 食塩 1.65 g	エネ 505 kcal 蛋白 19 g 脂質 14.3 g 食塩 2.14 g	エネ 399 kcal 蛋白 10.9 g 脂質 15.5 g 食塩 1.22 g
昼	ごはん 鶏肉の豆鼓蒸し 卯の花 うまい菜とちくわの麦味噌和え 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	さけフレーク丼 ひじきと鶏肉の炒め煮 チンゲン菜の和え物 味噌汁(白菜・もやし) 白味噌仕立て	ごはん 味噌おでん[愛知県郷土料理] 白菜と豚肉の塩だしとろみ炒め きざみ高菜	大豆のチキンカレー ブロッコリーと平天の白ごま和え みかん缶	海鮮ちゃんぽん 絹揚げとグリーンピースのそぼろ煮 チンゲン菜のバンバンドレサラダ	ごはん 煮込みハンバーグ ふかじゅがいも(コーン) キヤベツのマリネ 味噌汁(油揚げ・大根葉)	ごはん 鶏肉の塩焼き れんこんとちくわの煮物 やっこ(味噌ダレ) すまし汁(玉ねぎ・キヤベツ)
	エネ 508 kcal 蛋白 21.8 g 脂質 16.6 g 食塩 2.33 g	エネ 454 kcal 蛋白 20 g 脂質 10 g 食塩 2.82 g	エネ 604 kcal 蛋白 25.4 g 脂質 17.1 g 食塩 4.43 g	エネ 509 kcal 蛋白 21.4 g 脂質 12.4 g 食塩 2.1 g	エネ 473 kcal 蛋白 25.7 g 脂質 15.1 g 食塩 5.21 g	エネ 561 kcal 蛋白 17.3 g 脂質 17.8 g 食塩 3.02 g	エネ 472 kcal 蛋白 21.1 g 脂質 12.7 g 食塩 1.98 g
お	手作りババロア(ミルク金時風味)	ドームケーキ(チョコ)	手作りスイートポテト	ミニ芋甘ロール	手作り栗あんまんじゅう(粒入り)	手作り紅茶バウンドケーキ	手作りあんシュー(よもぎあん)
	エネ 90 kcal 蛋白 2.5 g 脂質 2.7 g 食塩 0.06 g	エネ 104 kcal 蛋白 2.2 g 脂質 3.5 g 食塩 0.05 g	エネ 70 kcal 蛋白 1.1 g 脂質 1.6 g 食塩 0.06 g	エネ 88 kcal 蛋白 1.6 g 脂質 2.1 g 食塩 0.05 g	エネ 120 kcal 蛋白 2.4 g 脂質 2.1 g 食塩 0.05 g	エネ 161 kcal 蛋白 2.1 g 脂質 11.2 g 食塩 0.35 g	エネ 99 kcal 蛋白 2.4 g 脂質 3.6 g 食塩 0.09 g
夕	ごはん いわしの山椒煮 もやしと鶏肉の炒め物 ボテトサラダ 味噌汁(小松菜・白ねぎ)	ごはん 回鍋肉 牛皿 いかふくさ焼き ほうれん草のたらこマヨサラダ 味噌汁(キャベツ・わかめ) 白味噌仕立て	ごはん 白身魚の生姜煮 うまい菜とベーコンの炒め物 カリフラワーとコーンのバジルドレサラダ 味噌汁(大根・油揚げ)	ごはん 豚かつのおろしあんかけ たけのことふきの炒り煮 玉子どうふ 味噌汁(玉ねぎ・しめじ) 白味噌仕立て	ごはん さわらの照り焼き 大根と豚肉の金平 とろろの梅かつお和え 味噌汁(白ねぎ・しめじ) いりこ風味	ごはん 白身魚の唐揚げ(マスタートルタルソース) 一口がんもの煮物 もやしとニラの和え物 味噌汁(里芋・白菜)	ごはん 白身魚の唐揚げ(マスタートルタルソース) 一口がんもの煮物 もやしとニラの和え物 味噌汁(里芋・白菜)
	エネ 516 kcal 蛋白 20.5 g 脂質 17.7 g 食塩 2.62 g	エネ 561 kcal 蛋白 19.9 g 脂質 19.3 g 食塩 1.94 g	エネ 531 kcal 蛋白 20.7 g 脂質 19.6 g 食塩 2.6 g	エネ 526 kcal 蛋白 23.2 g 脂質 17 g 食塩 2.26 g	エネ 580 kcal 蛋白 19.2 g 脂質 18 g 食塩 2.72 g	エネ 515 kcal 蛋白 23.6 g 脂質 15.3 g 食塩 2.4 g	エネ 567 kcal 蛋白 24.6 g 脂質 24.6 g 食塩 1.53 g
計	エネ 1502 kcal 蛋白 56.9 g 脂質 46.3 g 食塩 6.49 g	エネ 1540 kcal 蛋白 58.4 g 脂質 46.1 g 食塩 6.23 g	エネ 1583 kcal 蛋白 59.6 g 脂質 45.7 g 食塩 8.63 g	エネ 1497 kcal 蛋白 61.4 g 脂質 39.7 g 食塩 5.98 g	エネ 1524 kcal 蛋白 58.6 g 脂質 40.5 g 食塩 9.63 g	エネ 1742 kcal 蛋白 61.9 g 脂質 58.7 g 食塩 7.91 g	エネ 1538 kcal 蛋白 59.1 g 脂質 56.3 g 食塩 4.82 g
日付	26	27	28	29	30	31	
朝	ごはん ブレーンオムレツ(きのこソース) うまい菜と平天の麦味噌和え 味噌汁(じゃがいも・白ねぎ)	ごはん 白身魚のつみれ(柚子) しろなおから和え 味噌汁(白菜・大根葉)	ごはん かに玉 白菜と油揚げのピーナツ和え 味噌汁(あさり・里芋)	ごはん 白身魚揚げの煮物 マヨサラダ 味噌汁(じゃがいも・わかめ)	ごはん だし巻き卵 白菜と人参の白ごま和え 味噌汁(チンゲン菜・白ねぎ)	バターロール ミートオムレツ 小松菜とベーコンのポトフ	1月26日(月)夕食 豆乳鍋
	エネ 364 kcal 蛋白 12.5 g 脂質 4.4 g 食塩 2.11 g	エネ 348 kcal 蛋白 10 g 脂質 7.3 g 食塩 1.87 g	エネ 365 kcal 蛋白 12.5 g 脂質 6.8 g 食塩 1.54 g	エネ 403 kcal 蛋白 13.5 g 脂質 10.1 g 食塩 1.92 g	エネ 356 kcal 蛋白 12.3 g 脂質 8.5 g 食塩 1.4 g	エネ 308 kcal 蛋白 10.1 g 脂質 14.7 g 食塩 2.01 g	
昼	ごはん 赤魚の焼き浸し キャベツと鶏肉の炒め物 ブロッコリーのスローサラダ 味噌汁(ソーメン)	ごはん 蒸し鶏(油淋ソース) ごぼうと豚肉の炒り煮 かぼちゃとみかんのサラダ 味噌汁(チンゲン菜・しいたけ)	焼きそば 絹揚げのそぼろ煮 もやしの土佐酢和え 味噌汁(チンゲン菜・しいたけ)	ごはん チーズメンチカツ(中濃ソース) ひじきと油揚げの煮物 コンソメスープ(ウインナー・セロリ) バイン缶のオレンジジュレ	ごはん あじの香味焼き 高野豆腐と鶏肉のサイコロ煮 マカロニサラダ 味噌汁(さつまいも・大根) いりこ風味	ごはん 白身魚の煮付け 松風焼き さつまいもとオレンジのサラダ 味噌汁(玉ねぎ・かぼす)	豆乳鍋は、豆乳をベースとしたまろやかでコクのある鍋料理です。豆乳の優しい風味と野菜の甘みが調和し、身体が温まるため、冬に人気の鍋です。栄養価も高く、ヘルシーで健康的です。練りごまを加えることでさらに深みのある味わいに仕上がっています。
	エネ 498 kcal 蛋白 25.9 g 脂質 14.9 g 食塩 2.25 g	エネ 499 kcal 蛋白 23.9 g 脂質 10.6 g 食塩 2.33 g	エネ 482 kcal 蛋白 25.2 g 脂質 23.9 g 食塩 4.16 g	エネ 582 kcal 蛋白 14.7 g 脂質 20.4 g 食塩 2.75 g	エネ 532 kcal 蛋白 27.8 g 脂質 14.9 g 食塩 2.19 g	エネ 465 kcal 蛋白 24.9 g 脂質 8.7 g 食塩 2.01 g	
お	手作りおしるこ(あられ)	バウムクーヘン	もみじまんじゅう	手作りみるくまんじゅう(白あん)	手作りキラメルマドレーヌ	手作り酒まんじゅう	
	エネ 152 kcal 蛋白 3.5 g 脂質 0.3 g 食塩 0.04 g	エネ 87 kcal 蛋白 1.2 g 脂質 3.7 g 食塩 0.12 g	エネ 121 kcal 蛋白 2.2 g 脂質 2.9 g 食塩 0.08 g	エネ 134 kcal 蛋白 3.2 g 脂質 2.2 g 食塩 0.05 g	エネ 161 kcal 蛋白 1.9 g 脂質 9.9 g 食塩 0.13 g	エネ 122 kcal 蛋白 1.1 g 脂質 0.3 g 食塩 0.06 g	
夕	ごはん 豆乳鍋 大根と小えびの炒め物 もずく酢	ごはん さばの西京焼き 大豆とこんにゃくの煮物 いんげんとちくわの和え物 かきたま汁	ごはん ぶり大根 小松菜とベーコンの炒め物 手作り味付きごま豆腐 赤だし(おくら・おつゆ麩)	ごはん ホックの塩麹焼き ふろふき大根のなめ茸かけ キャベツと平天の大葉ドレサラダ 豚汁(豚肉・玉ねぎ・人参)	ごはん クリームシチュー しろなとツナのソテー マンゴー缶	ごはん 豚肉の塩ダレ炒め かにシーマイ ブロッコリーと油揚げのピリ辛和え 味噌汁(もやし・しいたけ) 白味噌仕立て	
	エネ 526 kcal 蛋白 22.4 g 脂質 18.6 g 食塩 2.71 g	エネ 573 kcal 蛋白 24.5 g 脂質 23.1 g 食塩 2.41 g	エネ 576 kcal 蛋白 25.7 g 脂質 25.3 g 食塩 2.13 g	エネ 452 kcal 蛋白 22.3 g 脂質 8.3 g 食塩 2.42 g	エネ 517 kcal 蛋白 21 g 脂質 13.5 g 食塩 1.69 g	エネ 603 kcal 蛋白 22.2 g 脂質 22.1 g 食塩 2.37 g	
計	エネ 1540 kcal 蛋白 64.4 g 脂質 38.3 g 食塩 7.11 g	エネ 1508 kcal 蛋白 59.6 g 脂質 44.8 g 食塩 6.72 g	エネ 1545 kcal 蛋白 65.6 g 脂質 58.9 g 食塩 7.91 g	エネ 1571 kcal 蛋白 53.7 g 脂質 40.9 g 食塩 7.14 g	エネ 1566 kcal 蛋白 63 g 脂質 46.7 g 食塩 5.41 g	エネ 1499 kcal 蛋白 58.4 g 脂質 45.9 g 食塩 6.45 g	

