【11月】普通食献立表

※栄養価は、ご飯170gを加えての表記となります。



※足立区高齢者配食サービス支援事業(元気サポート弁当)を ご利用の方は、右記の献立に味噌汁が付きます。栄養素は エネルギー: 約42koal、塩分:1.6g が加算された献立・分量になります。

新鮮な食材の仕入れが出来なかった場合、 メニューが一部変更になる場合がございますので、ご了承下さい。

ご注文・追加やキャンセルは、前日17:00までに、ご連絡を下さい。

配食サービス

まごころ弁当

東京都足立区鹿浜2-36-13 TEL 03-5809-5681

	Ī	昼食	タ食	1	昼食	夕食
Γ	1	赤魚の生姜煮	豆腐ハンバーグの甘酢あんかけ	1	豚肉とナスの味噌炒め	鶏肉とたけのこのバター醤油焼き
.	1	大根煮	インゲンソテー	l 1		
Į,	月	里芋のそぼろあんかけ	厚揚げのかか煮	月	キャベツとツナのレモン和え	切干大根煮
	1	ポークビーンズ	ポトフ風		鶏ゴボウ	茄子と厚揚げの照り炒め
- [1	日	ほうれん草と人参の黒オリーブ入りサラダ	マカロニサラダ	日	四色なます	中華風もやし炒め
ı.	ı	エネルギー 453kcal		ـ [エネルギー 459kcal	エネルギー 479kcal
Ľ	_	塩分 1.9g	塩分 2.3g	1	塩分 1.8g	塩分 1.9g
Γ	1	豚肉とチンゲン菜のピリ辛炒め	炭火焼チキン(醤油ソース)	1	白身魚のハンバーグ(豆乳仕立て)	豚の生姜焼き
	1		キャベツのコールスローサラダ	1	塩枝豆	
Į,	月	さつまいもサラダ	ニンニクの芽とこんにゃくの味噌炒め	月	ズッキーニとインゲンのソテー	豆腐の柚子あんかけ
- 1	2	鶏団子と牛蒡の中華あんかけ	あさりと野菜の炒め煮	9	マーボー春雨	鶏と大根の味噌煮
- [1	日	大根の甘酢漬け	枝豆の白和え	日	きんぴらごぼう	ハムとキャベツのマリネ
I,	8	エネルギー 485kcal	エネルギー 465kcal	le	エネルギー 471kcal	エネルギー 448kcal
- I		塩分 1.9g	塩分 1.6g	17	塩分 1.9g	
Ī	1	アジと野菜の南蛮風	牛肉のトマト煮	1	いか入りカツ	鶏肉と白菜の中華煮
	1			1	きのこのバター炒め	
- D	月	芋餡かけ	温野菜サラダ	7	ほうれん草のおひたし	海老ポテトサラダ
	3	ナスとイタリアン野菜の塩炒め	けんちん煮	ľ	白菜麻婆	豆腐の和風煮
	日	三色炒め煮	はんぺんの玉子とじ	B	茄子のサレルノ風	枝豆とカニカマの煮物
I,		エネルギー 451kcal	エネルギー 447kcal	月	エネルギー 450kcal	エネルギー 459kcal
Ľ	月	塩分 2.0g		1 Н	塩分 1.9g	塩分 2.0g
ı	1	白身魚の磯辺焼き	牛ひき肉と豆腐のすき焼き煮	1	鶏の旨辛煮(ヤンニョムチキン風)	カニ玉あんかけ(あん別添え)
	1	白菜のレモン酢和え		1		
	月	シーザーサラダ(ドレッシング別添え)	ニラとあさりの玉子とじ	[#	ミニがんも	しろ菜のお浸し
- [.	4	マーボー茄子	キャベツとウインナーのカレー炒め	1;	里芋ときのこのバターコンソメ炒め	肉野菜煮込み
	日	さつま芋と切昆布の煮物	チンゲン菜と干しエビの塩炒め	日	ぜんまいと竹輪の煮物	スパゲティサラダ
I.	ı,	エネルギー 436kcal		٠,	エネルギー 525kcal	エネルギー 475kcal
Ľ	^	塩分 1.5g	塩分 1.5g	^	塩分 2.2g	塩分 2.1g
Γ	1	チキンカツ	豚キムチ鍋風	1	豚肉とピーマンのペッパー炒め	鶏肉とインゲンの味噌ダレ焼き
1.	1	大根なます		月	18 18 34 - 12 15 1	3 121 11
		里芋とこんにゃくの味噌煮	キャベツとハムの中華炒め 鶏大豆の和風トマト煮	1	じゃが芋の梅おかか	ゴマドレサラダ
		<i>数チャ</i> ンプルー ひじきと大豆の煮物	場入豆の和風パマr点 わかめと水〈わいの酢の物	2日	彩り炒り豆腐 ほうれん草のベーコン和え	南瓜のほっこり煮 青菜のおろし和え
l'		エネルギー 462kcal	エネルギー 469kcal	Ι.	エネルギー 432kcal	月来のわらしやえ エネルギー 485kcal
7	火	<u> </u>		水	<u> </u>	<u> </u>
f	1	牛肉と野菜のオイスター炒め	あさりの深川煮(丼)	1	ナガメヌケの味噌煮	煮込みハンバーグ
	1			1	茹でインゲン	ヤングコーンソテー
		ブロッコリーとカニカマのたまごサラダ	蒸し鶏と大根の甘酢サラダ	1	ナスのトマトソース	エノキ茸の煮浸し
		おでん風煮物		3	野菜のバジル炒め	あさりとじゃが芋のピリ辛醤油仕立て
I.	日		紅生姜	H	土佐酢和え(オクラ・人参・竹輪)	白滝と蒲鉾の煮物
;	木	エネルギー 444kcal 塩分 2.0g			エネルギー 437kcal 塩分 1.7g	エネルギー 456kcal 塩分 2.4g
ŀ	1	<u>塩分 2.0g</u> 栗かぼちゃコロッケ	塩分 3.0g ホッケの照焼き	1	塩ガ 1./g 牛肉とインゲンの炒め物	<u>塩ガ 2.4g</u> 家常豆腐(ジャージャン豆腐)
	il	きのこソテー	ネガのおかか和え	i	1 14212 / 2 22/2 22/49	かり 立海 (フャーフャン 立海)
s L	月	野菜の三杯酢	バンバンジーサラダ(ドレッシング別添え)	月	お魚厚揚げ	チンゲン菜のごま和え
) [7	煮合せ(厚揚げ・人参・フキ)	さつま芋の肉じゃが風	4	じゃが芋としいたけの煮物	イカ入りつみれの炊き合せ
		ほうれん草とハムのクリーム煮	ごぼうとれんこんの甘酢和え	B	バターコーン	梅ごぼう
ļ	슳	エネルギー 467kcal		金	エネルギー 498kcal	エネルギー 409kcal
Ľ		塩分 1.1g	塩分 1.3g		塩分 1.6g	塩分 1.6g