## (献立表)

## 令和5年12月21日 ~ 31日

日付	曜日	朝食	昼食	夕 食		1日栄養量	٦
		大根の味噌汁	鯵の山椒焼き	豆腐の肉味噌がけ		1651 kca	al
12/21	木	オイスター炒め	野菜炒め	かぶの煮物	P:	62.0 g	
		れんこんマリネ	とろろ和え	オクラ和え	F:	38.7 塩: 7	
		パン・クレープ	油淋鶏	カレイの刻み昆布煮		1717 kca	al
12/22	金	コーンスープ	厚揚げ煮	もやし炒め	P:	67.2 g	
		里芋サラダ	かきたま汁・柚子ゼリー	花野菜和え	F:	56.1 塩: 6.1	1
		えのきの味噌汁	鰆の一味マ焼き	回鍋肉		1686 kca	al
12/23	土	がんもの煮付け	大根の炒め物	しゅうまい	P:	64.2 g	
		さつま芋甘露煮	酢味噌和え	中華スープ	F:	47.8 塩: 6.5	5
		さつまいもの味噌汁	ビーフシチュー	赤魚の新緑揚げ		1608 kca	al
12/24	日	生姜炒め	いんげんソテー	しらす煮	P:	58.2 g	
		卯の花サラダ	イタリアンサラダ	もずく酢	F:	40.0 塩: 5.6	ô
12/25	月	キャベツの味噌汁	チキンライス・デザート	もみの木ハンバーグ		1777 kca	al
		ブロッコリーの煮物	鮭のハーブソルト焼き	海鮮炒め	P:	69.8 g	
		ごぼうサラダ	ポトフ風煮・豆乳スープ	卵サラダ	F:	41.3 塩: 6.9	Э
		青梗菜の味噌汁	豚肉と大根の炒め物	蒸し魚たらこ卵あんかけ		1602 kca	al
12/26	火	こんにゃ〈金平	長芋かにかま煮	甘酢炒め	P:	53.6 g	
		かぼちゃサラダ	ツナ和え	しば漬け和え	F:	35.1 塩: 6.8	3
		玉ねぎの味噌汁	チーズはんぺんフライ	鶏肉のレモン焼き		1660 kca	al
12/27	水	青じそ炒め	ちゃんぽん煮	桜エビ炒め	P:	63.5 g	
		5種野菜のサラダ	菜種和え	かにつみれ汁	F:	43.2 塩: 7	
		茄子の味噌汁	根菜カレー	家常豆腐		1653 kca	al
12/28	木	ほうれん草の煮物	シーザーサラダ	南瓜の煮付け	P:	56.5 g	
		コーンサラダ	もも缶	もやしの和え物	F:	38.2 塩: 6.6	3
		変わりパン・ゼリー	太刀魚ごま焼き	ピーマン肉詰め		1687 kca	al
12/29	金	オニオンコンソメスープ	塩昆布炒め	いかじゃが煮	P:	50.6 g	
		さつまいもサラダ	焼きなす和え	甘酒汁	F:	61.5 塩: 6.4	4
12/30	土	椎茸の味噌汁	鶏肉のさっぱり煮	鱈のチリソースがけ		1752 kca	al
		ひじきそぼろ炒め	あさりにんに〈炒め	さつま芋シナモン煮	P:	74.7 g	
		オクラサラダ	なめたけ和え	たこのマリネ	F:	35.3 塩: 6.2	2
		春菊の味噌汁	鯖のおろし煮	赤貝ご飯・みかん		1652 kca	al
12/31	日	高野豆腐の煮物	かにかま炒め	豚肉のポン酢炒め	P:	62.8 g	
		里芋柚子和え	カリフラワー和え	わさびあえ・年越しそば	F:	37.0 塩: 7	

平均 1845 kcal

P: 60.8 g F: 43.9 g 塩: 6.6 g