



7月 予定献立表



長谷川病院 デイケアセンター

月	火	水	木	金	土
				1日 米飯 赤魚の塩麴味噌焼き お豆サラダ 金平ごぼう 清まし汁 キャロットゼリー	2日 なすミートパゲッティ ジャマポト風 小松菜のおかか和え 大根のホタテジュ 牛乳寒天とフルーツ
				りんご杏仁	原宿ドッグ
				エネルギー：774kcal タンパク質：29.4g	エネルギー：909kcal タンパク質：28.8g
4日 米飯 豚とごぼうの卵とし煮 大根の和え物 パソキサラダ 味噌汁 フルーツヨーグルト	5日 米飯 金目鯛の煮つけ 海草サラダ ナムル 味噌汁 果物	6日 ★北海道メニュー★ 米飯 札幌スープカレー ごぼうとキャブのサラダ 長芋の梅酢和え 果物	7日 ★七夕メニュー★ 鱈ちらし寿司 そうめんチャップル 10品目サラダ すまし汁 果物 	8日 海鮮中華丼 ひじきの和風サラダ 彩り野菜のマリネ 味噌汁 フルーツヨーグルト	9日 米飯 酢豚 五目金平煮 れんこんサラダ 中華スープ 果物
マル蒸しパン	★料理長★小松菜フリ	黒糖フルーツ	天の川ゼリー	★副料理長★チーズケーキ	ミミロパン
エネルギー：845kcal タンパク質：32.5g	エネルギー：701kcal タンパク質：28.2g	エネルギー：855kcal タンパク質：31g	エネルギー：748kcal タンパク質：29.5g	エネルギー：860kcal タンパク質：26.4g	エネルギー：842kcal タンパク質：19.5g
11日 焼きそば ツとひじき炒り豆腐 マコサラダ わかめと舞茸のスープ フルーツミックス	12日 米飯 白身魚と野菜炒め 涼拌鶏絲 小松菜の和え物 干し海老と大根スープ 果物	13日 米飯 けんちんカレー パピリーと水菜のサラダ アスパラと人参のチーズ焼 玉ねぎと人参のスープ 果物	14日 ★北海道メニュー★ 函館塩ラーメン えび海鮮餃子 もやしとキャブのナムル 果物	15日 2種のパン イリアンパング ムと野菜のマリネ わかめサラダ ココススープ フルーツナシ	16日 米飯 肉野菜炒め ツとキャブの和え物 ひじきの煮物 味噌汁 果物
苺ヨーグルム	★副料理長★ティラミス	コーヒゼリー	桃山	人参ゼリー	ワッフル
エネルギー：860kcal タンパク質：28g	エネルギー：817kcal タンパク質：34.2g	エネルギー：724kcal タンパク質：18.1g	エネルギー：723kcal タンパク質：29.3g	エネルギー：787kcal タンパク質：33.3g	エネルギー：749kcal タンパク質：25.2g
18日 祝日	19日 ★北海道メニュー★ 帯広ふた井 香味和風春雨サラダ 青菜とひじきのお浸し 味噌汁 果物	20日 米飯 鱈の南蛮漬け焼き 刻昆布の煮物 アロヨリとかぶのソテー 味噌汁 フルーツヨーグルト	21日 おかめうどん 水菜と大根のサラダ えびと春雨の炒め物 果物	22日 米飯 鶏のみぞれ煮 人参のマリサダ 青梗菜とム中華和 味噌汁 果物	23日 米飯 鱈のヒレ炒め 夏野菜のケークサレ 五色和え ココススープ 果物
	星食べよ ハッピーターン	濃厚フリ	ルンゼリー	たいやき	★料理長★ヨーグルムス
エネルギー：0kcal タンパク質：0g	エネルギー：713kcal タンパク質：28.4g	エネルギー：831kcal タンパク質：32g	エネルギー：589kcal タンパク質：30.5g	エネルギー：892kcal タンパク質：25.7g	エネルギー：835kcal タンパク質：32.8g
25日 米飯 高野豆腐の炒め煮 大根の和風サラダ キャブとパソのソテー 清まし汁 果物	26日 2種のパン 厚切りパソのホトフ サモシネサラダ オムレツと椎茸のお浸し ジュリアンスープ 果物	27日 米飯 かきと椎茸の味噌焼き きゅうりの酢の物 花野菜のカレー 味噌汁 果物	28日 米飯 治部煮 揚げだし豆腐 小松菜のごま和え 味噌汁 果物	29日 ★北海道メニュー★ 富良野おカレー パソサラダ ほうれん草の辛子和え ココススープ ウィン寒とフルーツ	30日 ★土用の丑の日★ うな丼 かぶとツの和風サラダ さつま芋のチーズ煮 清まし汁 フルーツミックス 
パリア	フルーツゼリー	抹茶パオ	里見の里	ヨーグルム	手づくり蒸しパン
エネルギー：917kcal タンパク質：33.4g	エネルギー：798kcal タンパク質：23.9g	エネルギー：709kcal タンパク質：26g	エネルギー：841kcal タンパク質：30.2g	エネルギー：939kcal タンパク質：31g	エネルギー：901kcal タンパク質：28.4g