



# 長谷川病院デイケアセンター献立表

月	火	水	木	金	土
1日 ★料理長レシビ!!!★ ライス 加イのホ <sup>ル</sup> バ <sup>ル</sup> ミ <sup>ツ</sup> ス 明太マヨディップ きのこのバターソテー オニオンスープ グレーゼリー 和のパンケーキ	2日 ★おまたせしました★ 海鮮あんかけ焼きそば じゃが粒 <sup>マ</sup> スタート <sup>ド</sup> 炒め かに卵スープ フルーツ杏仁	3日 ★おけのお子様 <sup>ヲ</sup> ★ エビピラフ ナポリタン ふわとろスクランブル エビフライ&唐揚げ グリーンサラダ 野菜わかめスープ 果物	4日 ★定番!おいしい★ さつまいもごはん ぶり大根 胡瓜の中華サラダ ひじきの煮物 みそ汁 果物	5日 ★手作り <sup>ジュー</sup> ♪★ ご飯 加&林 <sup>テ</sup> の豪華 <sup>コ</sup> ッ <sup>ク</sup> ミモザサラダ ほうれん草のソテー みそ汁 果物	6日 ★秋の訪れ★ 夕焼けごはん 秋鮭の照り焼き 秋茄子と里芋の田楽 春雨サラダ 大根と豚肉のスープ 果物
エネルギー: 743kcal タンパク質: 34.2g	エネルギー: 852kcal タンパク質: 25.4g	エネルギー: 818kcal タンパク質: 27.9g	エネルギー: 857kcal タンパク質: 33.2g	エネルギー: 838kcal タンパク質: 34.9g	エネルギー: 807kcal タンパク質: 35g
	9日 ★こってり味噌味★ おむすび2種 豚肉と厚揚げみそ炒め 中華きゅうり いろいろきのこ佃煮 みそ汁 果物	10日 ★定番♪パスタ★ スパゲティ ミートソース 和風シーフード チャウダー コールスローサラダ フルーツミックス	11日 ★楽しいランチを! ★ バターロールサンド カレーのムニエル ～レモンソース～ セロリすっきり和え かぼちゃポタージュ フルーツ	12日 ★温泉イベント★	13日 ★もちもち <sup>ジュー</sup> ★ 炊き込みおこわ 揚げだし豆腐野菜あん 五色和え みそ汁 牛乳寒天とフルーツ
	シベリア	もみじまんじゅう	おはぎ		スイートポテト
エネルギー: 0kcal タンパク質: 0g	エネルギー: 799kcal タンパク質: 28g	エネルギー: 863kcal タンパク質: 30.6g	エネルギー: 875kcal タンパク質: 35.1g	エネルギー: 0kcal タンパク質: 0g	エネルギー: 810kcal タンパク質: 28.9g
15日 ★色彩をたのしむ★ ご飯 青椒肉絲 豆もやしナムル 秋茄子田楽 すまし汁 果物	16日 ★人気献立登場!★ えび天入鍋焼さうどん サクッと揚げ焼売 五色和え 果物	17日 ★温泉イベント★	18日 ★カツと <sup>ジュー</sup> ★ ご飯 なすの肉詰フライ 具たくさん!豚汁 白菜サラダ 果物	19日 ★おいしく炊けました 赤飯 金目鯛の煮つけ きのこ揚げだし豆腐 柿なます すまし汁 果物	20日 ★ <sup>ヤ</sup> 仁 <sup>ズ</sup> ランチ★ ご飯 まるやか酢鶏 レタスと小柱中華和え 温野菜 <sup>キ</sup> ハ <sup>ツ</sup> と <sup>桜</sup> えびの <sup>ス</sup> プ <sup>リ</sup> りんごゼリー
和♪ホットケーキ	たいやき		いちごクレープ	黒糖まんじゅう ミニ大福	マープル蒸しパン
エネルギー: 799kcal タンパク質: 30.2g	エネルギー: 876kcal タンパク質: 39.2g	エネルギー: 0kcal タンパク質: 0g	エネルギー: 844kcal タンパク質: 26.6g	エネルギー: 734kcal タンパク質: 30.1g	エネルギー: 844kcal タンパク質: 32.1g
22日 ★海鮮カレーの日★ シーフードカレー 100野菜の <sup>バ</sup> ニ <sup>ヤ</sup> カ <sup>カ</sup> わかめスープ にんじんゼリー	23日 ★ほっと和食★ ご飯 揚サバりんごソースかけ 10品目サラダ 白菜の浅漬け 秋野菜のみそ汁 果物	24日 ★旨いっ!★ ご飯 白菜と豚 <sup>バ</sup> ラの <sup>ミ</sup> ル <sup>イ</sup> 1 かぶの塩昆布和え なすの揚げ浸し みそ汁 果物	25日 ★茄子の誘惑...★ ご飯 旨!なべしぎ のっぺい汁 人参しりしり 小松菜油揚げのおひた 果物	26日 ★豪華!天麩羅★ ご飯 天ぷら盛合わせ 小松菜のお浸し 湯豆腐 すまし汁 はちみつレモンゼリー	27日 ★めんそーれ沖縄★ ライス 青梗菜のチャンプルー クープリイチャー もずくスープ マンゴー
抹茶のケーキ	あんぱん	シフォンケーキ	小豆抹茶羊羹	エクレア	生どら焼き
エネルギー: 780kcal タンパク質: 23.9g	エネルギー: 850kcal タンパク質: 25.5g	エネルギー: 851kcal タンパク質: 21.6g	エネルギー: 844kcal タンパク質: 31g	エネルギー: 835kcal タンパク質: 29.1g	エネルギー: 802kcal タンパク質: 32g
29日 ★野菜たっぷり!★ ちゃんぽん風ラーメン 青菜の黒ごま和え 揚げなすおろしぼん酢 りんごのコンポート	30日 ★ザ・いなり寿司★ いなり寿司 さけの塩麹漬け ほうれん草和え物 里芋の煮物 みそ汁 果物	31日 ★バランス献立★ 十五穀米 まぐろと大根の炒り煮 ハムと卵の中華風炒め パンプキンサラダ 根菜と木の子のけんち 果物			
マロン風味ワッフル	苺のシュークリーム	ハロウィンケーキ			
エネルギー: 721kcal タンパク質: 29.3g	エネルギー: 850kcal タンパク質: 36.4g	エネルギー: 839kcal タンパク質: 31.5g			