社会福祉法人

さばの塩焼き

厚揚げのピリ辛煮

きゅうりのごま酢和え

配食サービスパセリ令和7年

公31-0148 9月 献立表 昼食

- ・日付の右の数字がご飯付普通盛弁当のカロリー・たん白質・塩分です。普通盛にはご飯が180g入っています。(____
- ・ご飯180gにはカロリーが 302 キロカロリー・たん白質が4.5g入っています。塩分はゼロです。
- ・この献立表に記入がない漬物などが入る場合があります。表示にはそのカリーと塩分も含んでいます。
- ・魚の骨に注意してお召し上がりください。
- ・右横に記入している、カロリー・たん白質・塩分の計算は栄養士の算出によるものです。

チーズと大葉のロールカツ

細切り昆布の煮物

野菜の和え物

・配達後2時間以内に召し上がりください。

- 材料の都合で献立に変更がある場合もございます。
- 食べ残しの処分をお願いします。
- ・減塩食の塩分量は表示の半分です。

【口座振替のご案内】 弁当代金のお支払いは 便利な口座振替をご利用ください。

カリー・たん白質・塩分	加リー・たん白質・塩分	カロリー・たん白質・塩分	加リー・たん白質・塩分	カロリー・たん白質・塩分	加リー・たん白質・塩分
1日(月) 549·25g·2.5g	2日(火) 582·26g·2. 2g	3日(水) 561·24g·2.6g	4日(木) 669·19g·2.7g	5日(金) 560·25g·1.9g	6日(土) 543·19g·2.8g
・ 魚のフライ	・若鶏の照り焼き	・赤魚の煮つけ	・ハンバーグ	赤飯(おかずには付きません)	・豚肉の焼き肉
· 八宝菜	・厚揚げの煮物	・鶏じゃが	・細切り昆布の煮物	・シャケの塩焼き・野菜の和え物	・ひじきの煮物
・野菜と玉子の和え物	・きゅうりとわかめの酢の物	・野菜のマヨネーズ和え	キャベツのゆずポン酢和え	・豚肉とごぼうの煮物	・棒棒鶏サラダ
8日(月) 574·13g·2.5g	9日(火) 587·23g·2.1g	10日(水) 674·23g·2.1g	11日(木) 530·25g·2.5g	12日(金) 680·21g·2. 6g	13日(土) 575·25g·3. Og
・肉団子の甘酢あん	・シャケの塩焼き	・豚肉の生姜焼き	・かれいの煮付け	・チキン南蛮	・白身魚の煮つけ
・切干大根の煮物	・がんもどきの煮物	・春巻き	・マーボー春雨	・うすあげの煮物	·親子煮
・れんこんサラダ	・ポテトサラダ	・きゅうりとちくわの酢の物	・野菜の和え物	・糸寒天の酢の物	・かぼちゃの甘酢
15日(月) 525·18g·2. 4g	16日(火) 569·21g·2.3g	17日(水) 615·16g·3.7g	18日(木) 655·22g·2. 6g	19日(金) 523·23g·3. Og	20日(土) 594·21g·2. 3g
ご 飯 付 献 立	・豚肉の野菜巻き	・ハヤシライス	・若鶏のから揚げ	・赤魚の煮つけ	・牛肉の炒め物
・ちらし寿司	・さといもの煮物	・マカロニサラダ	・切干大根のカレー風味煮物	·筑前煮	・大豆の五目煮
・ すまし汁	・しらたきの酢の物	・ゼリー・福神漬け	・三色野菜のナムル	· ちくわともやしの和え物	・野菜の和え物
22日(月) 566·14g·1.6g	23日(火) 521·23g·1·8g	24日(水) 561·23g·2.7g	25日(木) 559·21g·2.3g	26日(金) 642·27g·3.1g	27日(土) 579·17g·1.7g
・かぼちゃコロッケ	・さばの塩焼き	・若鶏の照り焼き	・赤魚の煮つけ	・豚肉の重ねカツ	・エビフライ
・豚肉と蓮根の煮物	・野菜炒め	・ひじきの煮物	・里芋のそぼろ煮	・高野豆腐の煮物	・ホイコーロ
・野菜とコーンのソテー	・糸寒天の酢の物	・野菜の和え物	・スパゲティサラダ	・にら玉炒め	・ごぼうのサラダ
29日(月) 550·24g·2. 4g	30日(火) 551·20g·2. 4g	\cap	\cap		



⁽70歳以上の一日の基準量 (身体活動レベルが低い人) カロリー 1800(男性) 1500(女性)キロカロリー

たん白質 60g(男性) 50g(女性) 塩分 8g未満(男性) 7g未満(女性)