社会福祉法人

配食サービスパセリ 令和7年

☎31-0148　　8月　献立表　夕 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。表示にはそのカロ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。

・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。

・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。

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）

			カロリー・たん白質・塩分		カロリー・たん白質・塩分		カロリー・たん白質・塩分
1日(金)　560・25g・2.5g	2日(土)　535・27g・2.6g	4日(月)　689・28g・2.4g	5日(火)　572・26g・2.5g	6日(水)　567・19g・2.6g	7日(木)　568・17g・1.8g	8日(金)　601・15g・2.0g	9日(土)　602・25g・2.6g
・さばの塩焼き ・鶏じゃが ・キャベツの辛子酢みそ和え	・白身魚の煮つけ ・豚肉と里芋の煮物 ・野菜の和え物	・若鶏のから揚げ ・高野豆腐の煮物 ・三色野菜のナムル	・かれいの竜田揚げ ・ホイコーロ ・もやしとワカメのごま和え	・豚肉の焼き肉 ・ひじきの煮物 ・野菜と玉子の和え物	・エビフライ ・豚肉と里芋の味噌炒め ・夏野菜ゆずポン酢和え	・かぼちゃコロッケ ・厚あげの煮物 ・人参しりしり	・さばのみそ煮 ・野菜炒め ・ごぼうサラダ
11日(月)　538・24g・2.8g	12日(火)　631・24g・2.0g	13日(水)　603・27g・2.4g	14日(木)	15日(金)　603・24g・1.8g	16日(土)　576・24g・2.3g		
・白身魚の煮つけ ・豚肉とごぼうの煮物 ・スパゲティサラダ	・スパニッシュオムレツ ・大豆の五目煮 ・かぼちゃの甘酢	・かれいの煮つけ ・親子煮 ・ポテトサラダ	お盆休み	・シャケの塩焼き ・お煮しめ・きな粉団子 ・野菜の和え物	・若鶏の照り焼き ・ひじきの煮物 ・野菜とコーンのソテー		
18日(月)　601・22g・2.7g	19日(火)　568・21g・1.9g	20日(水)　546・14g・2.7g	21日(木)　589・26g・2.4g	22日(金)　678・24g・1.9g	23日(土)　536・23g・2.7g		
・豚肉の生姜焼き ・細切昆布の煮物 ・きゅうりとわかめの酢の物	・さばの塩焼き ・じゃがいものそぼろ煮 ・野菜のマヨネーズ和え	・肉団子の甘酢あん ・切干大根の煮物 ・野菜の和え物	・あじの南蛮 ・豚肉と里芋の煮物 ・野菜とコーンのソテー	・若鶏のマスタード焼き ・かぼちゃの炊き合わせ ・れんこんサラダ	・赤魚の煮つけ ・マーボー春雨 ・棒棒鶏サラダ		
25日(月)　566・24g・1.7g	26日(火)　617・23g・2.3g	27日(水)　531・24g・2.7g	28日(木)　574・25g・2.5g	29日(金)　566・23g・2.6g	30日(土)　543・17g・2.5g		
赤飯（おかずには付きません） ・シャケの塩焼き・野菜の和え物 ・豚肉と蓮根の煮物	・若鶏のみそ焼き ・うすあげの煮物 ・旬菜サラダ	・赤魚の煮つけ ・厚揚げのピリ辛煮 ・ちくわともやしの和え物	・ミートローフ ・がんもどきの煮物 ・野菜と玉子の和え物	・白身魚の煮つけ ・鶏と野菜の煮物 ・春雨サラダ	・牛肉の炒め物 ・切干大根の煮物 ・三色野菜のナムル		