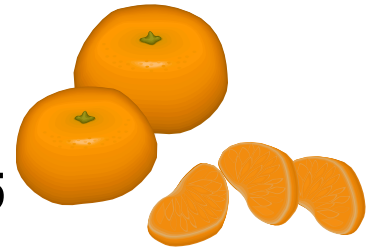


予 定 献 立 表

2/20~2/25



日付	主菜	副菜	1人分 (kcal)	水分(g)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物 (g)	カリウム(mg)	リン(mg)	塩分(g)
2/20(月) 2/21(火) 院内	(A) 牛肉韓国風炒め	ご飯 麻婆春雨 切干大根の炒め煮 3色野菜サラダ	667	221.7	17.3	27.6	83.3	669	219	2.0
	(B) たらこのマスタード マヨネーズ焼き		536	297.4	21.4	15.2	75.4	651	320	1.7
2/20(月) 2/21(火) 持ち帰り	(C) 鶏肉のつくね焼 き	ご飯 高野豆腐の含め煮 ふろふき大根 3色野菜サラ ダ	560	340.6	27.6	13.8	76.7	798	300	2.3
	(D) 鮭フライ		705	304.0	27.2	27.9	80.5	775	310	2.1
2/22(水) 2/23 (木) 院内	(A) 蒸し鶏の酢味噌か け	ご飯 ひじきの炒め煮 じゃが芋のピリカラ炒め ほうれん草と糸寒天の和え物	522	320.1	23.0	10.5	79.7	992	287	1.6
	(B) カレイのから揚げ 和風あんかけ		592	338.5	21.9	16.5	85.0	1018	288	1.8
2/22 (水) 2/23 (木) 持ち帰り	(C) 牛肉のしぐれ煮	ご飯 かぶのそぼろあんかけ もやしのオイスターソース炒め ほうれん草と糸寒天の和え物	569	353.0	18.1	22.2	70.2	751	216	1.6
	(D) カワハギの揚げ マリネ		519	339.2	19.4	15.5	72.7	812	269	1.5
2/24 (金) 2/25 (土) 院内	(A) ミートローフ	ご飯 豆腐のチリソース煮 ささ身と野菜の中華和え 長いもの柚子こしょう味噌	542	364.3	24.6	11.2	82.1	813	344	2.0
	(B) ハタハタの南蛮漬 け		589	323.9	28.9	12.1	80.4	709	345	2.0
2/24 (金) 2/25 (土) 持ち帰り	(C) 串揚げ(豚肉・ 玉ねぎ)	ご飯 イカと野菜炒め もやしとハムの香味和え 長いもの柚子こしょう味噌	692	289.6	26.1	25.0	86.6	703	330	1.5
	(D) 焼きカレー		417	252.1	21.1	5.3	69.0	594	277	1.4

* エネルギー、たんぱく質、塩分などの表示している数値は調理、配膳により変動することがありますのでご理解ください。
仕入れの状況によりやむを得ず内容を変更する場合がありますのでご了承ください。