令和7年 11月献立表

デイサービス
* **献立は変更する場合がございます。あらかじめご了承ください**せいかつCAN黒崎

【食育 豆知識】 「きのこ」は秋の味覚に欠かせない食材です。きのこは食物繊維、ビタミンB類、ビタミンD2、ミネラルなどの栄養素を 栗ごはん 鰆の西京焼き 豊富に含んでいます。きのこを食べることで便通が良くなり、成人病の予防効果もあると考えられています。また、き 小松菜の辛子和え お吸い物 ヤクルト エネルギー 510 kcal す。長く、コンスタントに食べることが大事なので、毎日のおかずに脇役として使うのがおすすめ。 食塩相当量 27 ごはん 焼きそば 担子財 ごはん ごはん 鱈のレモン醤油焼き 肉じゃが おにぎり 赤魚の葱味噌焼き 白菜のゆかり和え マカロニサラダ だし巻き卵 えびしゅうまい ひじきの煮物 お味噌汁 わかめスープ お味噌汁 お味噌汁 お吸い物 果物 ヤクルト ヤクルト 桃ゼリー ヤクルト ヤクルト エネルギー エネルギー 577 kcal エネルギー 538 koal エネルギー 465 koal エネルギー エネルギ 536 食塩相当量 食塩相当量 食塩相当量 食塩相当量 食塩相当量 食塩相当量 3.1 ごはん ごはん ごはん ごはん 豆腐ハンバーグ 白身魚のカレー焼き 鶏肉のやわらか煮 鮭の味噌マヨ焼き かぼちゃのいとこ煮 金平れんこん 小松菜の白和え 高野豆腐の煮物 かきたま汁 えび団子のスープ 赤だし汁 お吸い物 ヤクルト ヤクルト ヤクルト ヤクルト エネルギー 551 koai エネルギー エネルギー 521 koal エネルギー エネルギー エネルギー 536 koa1 食塩相当量 食塩相当量 食塩相当量 食塩相当量 食塩相当量 食塩相当量 ごはん カレーライス ごはん かしわうどん ごはん ごはん サラダ 赤魚の粕漬け焼き おにぎり 鯖の照り焼き 豚肉の生姜焼き 肉団子の甘酢炒め 里芋の煮っころがし オニオンスープ さつまいもの甘煮 スパゲティサラダ 白菜の生姜風煮 大根なます ヨーグルト きなこプリン お吸い物 お味噌汁 お味噌汁 お味噌汁 ヤクルト ヤクルト ヤクルト ヤクルト ヤクルト ヤクルト エネルギー 603 koal エネルギー 456 koal エネルギー 564 koai エネルギー 640 koa1 エネルギー 535 koal エネルギー 食塩相当量 食塩相当量 食塩相当量 食塩相当量 食塩相当量 食塩相当量 ごはん ごはん ごはん ごはん ごはん ごはん 鶏肉の山椒焼き 白身フライ 肉豆腐 ぶり大根 鶏肉のクリームソース カレイの煮つけ ポテトサラダ スパゲティサラダしゃがいものカレー炒め 炒り豆腐 れんこんの味噌煮 海苔入り卵焼き コンソメスープ お味噌汁 お吸い物 お味噌汁 お味噌汁 お吸い物 ヤクルト ヤクルト ヤクルト ヤクルト ヤクルト ヤクルト エネルギー 486 koal エネルギー 517 koa1 566 kcal エネルギー エネルギー 465 koa1 エネルギー エネルギー 592 koal

食塩相当量

28

食塩相当量

食塩相当量

29

食塩相当量

食塩相当量

食塩相当量

3.0