

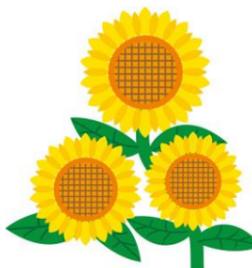
～平成30年8月 お献立表（配食サービス）兼注文用紙～
（1日～15日）

【注文に関するお願い】

- ・夕食はデイサービスご利用日のみ、昼食はデイサービスご利用のない日にご注文いただけます。（月～土曜日※祝日含む）
- ・ご希望日の「個数」欄にご家族分(65歳以上の同居の方)もまとめてご記入ください。
- ・毎月、前月15日までに翌月1ヶ月分をご注文ください。（7月15日までに8月分の1ヶ月分をご注文いただくこととなります）
- ・ご注文の際は、デイご利用時にこの注文用紙を当会職員にお渡しください。お帰りまでに、控えをお渡ししますので、確認用として保管ください。
- ・ご注文後の変更は、前日の午後5時までに下記までご連絡ください。
- ・配食サービスに関してご不明な点がございましたら、お気軽に下記までお問い合わせください。

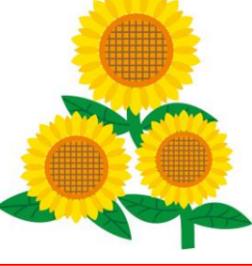
【お問い合わせ先】 ☎ 072-288-2008 渉外相談課 辻野



	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
昼食			三色丼 煮物（切り干し大根） 酢味噌和え（小松菜） 味噌汁（さつまいも）	ご飯 さばの生姜煮 付合（白葱・人参） 小松菜とちくわの塩炒め 枝豆とツナの和風サラダ 吸物（冬瓜）	ご飯 豚しょうが焼き 付合（キャベツ） 煮物（がんも・キヌサヤ） ごぼうサラダ 味噌汁（豆腐）	配食お休み 
	個数		I補給 - 519kcal 食塩 4.3g	I補給 - 509kcal 食塩 3.5g	I補給 - 640kcal 食塩 3g	
夕食			ご飯 ポークチャップ 付合（ブロッコリー） マヨネーズ炒め いんげんのピーナツ和え 味噌汁（きのこ）	ご飯 肉とうふ じゃが芋のカレー炒め オクラのなめ茸和え 味噌汁（あさり）	ご飯 かれいの照り焼き 付合（金時豆） 煮物（ひじき） からし和え（菜の花） 味噌汁（はんぺん）	ご飯 蒸し鶏のおろしポン酢がけ 当座煮 酢の物（もずく） 味噌汁（チンゲンサイ）
	個数		I補給 - 558kcal 食塩 3.5g	I補給 - 460kcal 食塩 3.3g	I補給 - 434kcal 食塩 4.3g	I補給 - 434kcal 食塩 3.6g
	6	7	8	9	10	11
昼食	ご飯 鰯の南蛮漬け 煮物（かぼちゃ） 酢の物（わかめ・カリフラワー） かきたま汁	配食お休み 	ご飯 鮭のムニエル 付合（ブロッコリー） ジャーマンポテト マカロニサラダ 味噌汁（もやし）	オムライス（ケチャップ） シーザーサラダ コンソメスープ（じゃがいも） 缶果物（黄桃缶）	ジュシー ゴーヤチャンプルー 人参しりしり 変わり冷奴 もずくスープ	ご飯 クリームシチュー 盛り合わせサラダ コロッケ
	I補給 - 542kcal 食塩 3.3g		I補給 - 578kcal 食塩 2.8g	I補給 - 539kcal 食塩 4.3g	I補給 - 557kcal 食塩 4.3g	I補給 - 601kcal 食塩 2.2g
夕食	ご飯 鶏の山椒焼き 付合（大葉） 卵の花 ほうれんそうのお浸し 味噌汁（なめこ）	ご飯 焼肉炒め 豆腐のかにあんかけ オクラのとろろがけ 味噌汁（里芋）	ご飯 豚肉と卵の炒めもの えびしゅうまい 海藻サラダ 中華スープ（はるさめ）	ご飯 蒸し鶏のゆずみそかけ 付合（いんげん） 当座煮 酢の物（わかめ・カリフラワー） 清汁（あさり）	ご飯 牛肉のオイスターソース炒め 青梗菜の煮物 ブロッコリーサラダ 味噌汁（白菜）	ご飯 赤魚の煮つけ 付合（白葱とキヌサヤ） 牛肉と牛蒡の山椒炒め煮 おからの梅肉和え 味噌汁（そうめん）
	I補給 - 485kcal 食塩 3.7g	I補給 - 512kcal 食塩 2.6g	I補給 - 577kcal 食塩 3g	I補給 - 461kcal 食塩 3.4g	I補給 - 416kcal 食塩 2.8g	I補給 - 410kcal 食塩 4.2g
	13	14	15			
昼食	ご飯 エビフライ 付合（キャベツ） アスパラとベーコンの炒め物 和風大根サラダ 味噌汁（南瓜）	鮭と青じそのちらし寿司 とうもろこしと枝豆のかき揚げ 切り干し大根の梅肉和え 沢煮椀	配食お休み 			
	I補給 - 533kcal 食塩 3.3g	I補給 - 480kcal 食塩 2.3g				
夕食	ご飯 豚じゃが 小松菜とエビの炒め物 きのこのおろしポン酢和え 味噌汁（はんぺん）	ご飯 松風焼 付合（人参のグラッセ） 冬瓜のくず煮 レモン和え（白菜） 味噌汁（ほうれん草）	ご飯 ほっけのみりん漬け焼き 付合（いんげん） 煮物（がんも） なめたけ和え 味噌汁（牛蒡）			
	I補給 - 455kcal 食塩 4g	I補給 - 494kcal 食塩 4.1g	I補給 - 441kcal 食塩 3.4g			
個数						

～平成30年7月 お献立表（配食サービス）兼注文用紙～
（16日～末日分）



	月	火	水	木 16	金 17	土 18
昼食				ゆかりご飯（半量） お好み焼き 酢の物（わかめ・きゅうり） 味噌汁（きのこ）	豆ご飯 秋刀魚の塩焼 付合（大根卸） 煮物（ひじき） ブロッコリーのたらマヨサラダ 豚汁	ご飯 鶏肉のハニーマスタード焼き 付合（アスパラ） 五目豆 酢味噌和え（チンゲン菜） 味噌汁（なす）
個数				I補給 - 446kcal 食塩 3.8g	I補給 - 605kcal 食塩 4.8g	I補給 - 508kcal 食塩 3.6g
夕食				ご飯 牛肉のうま煮 キャベツの醤油炒め 小松菜のしょうが和え 味噌汁（麩）	ご飯 鶏団子の甘酢あんかけ 南瓜の煮物 白菜のからし醤油和え 中華スープ（卵）	ご飯 豚肉とキャベツの味噌炒め たけのこの土佐煮 海藻サラダ 清汁（てまりふ）
個数				I補給 - 427kcal 食塩 3.8g	I補給 - 437kcal 食塩 3.7g	I補給 - 387kcal 食塩 3.6g
	20	21	22	23	24	25
昼食	ご飯 オムレツ（豚平焼風） そぼろ煮（茄子） ブロッコリーサラダ 味噌汁（里芋）	ばら寿司 さつまいもの小豆煮 白和え 赤だし（あさり）	鶏五目御飯 鯖の幽庵焼き 付合（いんげん） 煮物（ぜんまい） 切り干し大根のサラダ かきたま汁	配食お休み 	ご飯 カツとじ もやしごま油炒め 昆布和え（キャベツ） 味噌汁（南瓜）	ご飯 さばの味噌煮 付合（白葱味噌煮） ピーマンとちりめんじゃこの炒め もやし和風サラダ 清汁（小花麩）
個数	I補給 - 700kcal 食塩 3.8g	I補給 - 552kcal 食塩 3.5g	I補給 - 532kcal 食塩 4.9g		I補給 - 618kcal 食塩 3.3g	I補給 - 442kcal 食塩 3.1g
夕食	ご飯 鶏のネギ塩焼き 付合（ほうれん草） 豆腐のかにあんかけ いんげんのピーナツ和え 味噌汁（おつゆ麩）	ご飯 蒸し魚と野菜ポン酢かけ 当座煮 カリフラワーのゆかり和え 味噌汁（そうめん）	ご飯 ポトフ ナポリタン オクラの梅肉和え	ご飯 和風ロールキャベツ きんぴら（ごぼう） 大豆サラダ 味噌汁（きのこ）	ご飯 たら和風きのこソースかけ 牛蒡と牛肉のしぐれ煮 オクラの柚子和え 味噌汁（玉ねぎ）	ご飯 豚肉の温しゃぶ風 揚げ茄子あんかけ 菊菜のしょうが和え 味噌汁（じゃがいも）
個数	I補給 - 503kcal 食塩 3.8g	I補給 - 383kcal 食塩 4.5g	I補給 - 468kcal 食塩 3.1g	I補給 - 488kcal 食塩 3.6g	I補給 - 412kcal 食塩 3.2g	I補給 - 609kcal 食塩 2.9g
	27	28	29	30	31	
昼食	夏のトマトチキンカレー かぼちゃのサラダ ほうれん草のソテー	ご飯 ハンバーグ 付合（人参のグラッセ） きのこベーコンの炒め物 和風大根サラダ コーンスープ	ご飯 棒々鶏 小松菜とエビの炒め物 オクラの梅肉和え 中華スープ（もやし）	ご飯 鶏肉の味噌焼き 付合（いんげん） 煮物（さといも） キャベツのゆかり和え 味噌汁（もやし）	配食お休み 	
個数	I補給 - 451kcal 食塩 3.9g	I補給 - 582kcal 食塩 4.7g	I補給 - 453kcal 食塩 4.3g	I補給 - 472kcal 食塩 3.9g		
夕食	ご飯 カレーの煮付け 付合（人参・キノコ） 冬瓜のくず煮 海藻サラダ 味噌汁（もやし）	ご飯 豚肉と大根の味噌煮 人参としらたきのいり煮 わさび和え（菜の花） 清汁（てまり麩）	ご飯 アジの香味焼き 付合（大葉） 煮奴 長芋和えもの 味噌汁（キャベツ）	ご飯 豚肉の野菜炒め 当座煮 酢の物（もずく） 味噌汁（おつゆ麩）	ご飯 太刀魚の蒲焼き 付合（春菊） きんぴら（ごぼう） 大豆サラダ 味噌汁（あさり）	
個数	I補給 - 368kcal 食塩 4.1g	I補給 - 454kcal 食塩 2.7g	I補給 - 460kcal 食塩 3.4g	I補給 - 467kcal 食塩 4.6g	I補給 - 585kcal 食塩 3.7g	