☆ ☆ 予 定献立表(令和7年1月30日~令和7年2月12日)☆☆ 玉 丘 寮

献立日	1月30日(木)	1月31日 (金)	2月1日 (土)	2月2日 (日)	2月3日 (月)	2月4日 (火)	2月5日 (水)
朝食	ごはん みそ汁 スクランブルエッグ ちりめん山椒 6 P チーズ	ごはん みそ汁 チンゲン菜と豚肉のソテー 一口天ぷら 味付けのり	ごはん みそ汁 たらの野菜あんかけ 肉団子 ごぼうサラダ 乳酸菌飲料 ふりかけ	パン コーンスープ いちごオレ ハムエッグ ミートスパゲティ 温野菜サラダ ゼリー	ごはん みそ汁 きゅうりと さきイカの和え物 ロースハム ふりかけ	ごはん みそ汁 糸こんにゃくと れんこんのごま炒め しば漬け のり佃煮	テリヤキバーガー クロワッサン ツナサラダ オムレツ ブロッコリーとベーコンのスープ パインジュース
昼食	ごはん さわらの南部焼き 鶏肉と野菜の旨煮 きゅうりと レタスのごまもみ	ごはん 鶏肉の唐揚げ 焼きそば ゆで玉子の マヨネーズサラダ	ごはん エビフライ ビーフシチュー ジャーマンポテト 蒟蒻の甘辛か	ごはん みそ汁 かぼちゃコロッケ ロールキャベツ ピーマンの甘辛炒め 菜の華の和え物	ごはん カルビ焼き 大根サラダ 茄子のはさみ揚げ きのこ汁	ごはん 鶏肉の中華風煮込み 春雨サラダ 春巻き 豚肉と豆苗のスープ	ごはん 豚キムチ 中華サラダ 蒸しシューマイ 玉子スープ
夕食	吉野汁 カツカレー サラダ 乳酸菌飲料	わかめと葱の中華風スープ ごはん みそ汁 天ぷら 豚肉の味噌炒め 高野豆腐の煮物 ブロッコリーとツナのマヨ和え 和風サラダ	シーザーサラダ ごはん みそ汁 とんてき風炒め メンチカツ 厚揚げの煮物 野菜のナムル ポテトサラダ	フレンチサラダ ハッシュドビーフ サラダ 厚切りハムカツ 牛乳 節分豆	いちご ごはん イカフライ・アジフライ サラダ じゃがいもといんげんの 粒マスタード和え 野菜たっぷりベーコンスープ	ごはん 焼き鮭 千草漬け 肉じゃが 粕汁	ごはん すき焼き風 イカと大根のサラダ 野菜天ぷら
熱 量	2924kcal	2678kcal	2664kcal	2984kcal	2550kcal	2160kcal	2914kcal
献立日	2月7日 (金)	2月8日 (土)	2月9日 (日)	2月10日(月)	2月11日 (火)	2月12日 (水)	
朝	ごはん みそ汁 牛肉とごぼうのしぐれ煮 青きゅうり漬け	ごはん みそ汁 赤魚のみりん焼き だし巻き玉子	パン コーンスープ 目玉焼き風オムレツ ウィンナー	ごはん みそ汁 豆腐チャンプルー 赤きゅうり漬け	ごはん みそ汁 ピーマンソテー 目玉焼き	ごはん みそ汁 キャベツと鮭フレークの ごま油和え	<u> </u>
食	ふりかけ	ツナサラダ 納豆	フィング ブロッコリーサラダ 乳酸菌飲料	韓国のり	ふりかけ	ウィンナーのケチャップ炒め のり佃煮	ーーー 高たんぱくで脂肪分か エット中の人におすすめ
食 		ツナサラダ	ブロッコリーサラダ			ウィンナーのケチャップ炒め のり佃煮 ごはん 鶏肉のマスタード焼き 切り干し大根と ひじきの炒り煮 パンプキンサラダ 小松菜とゆばのスープ	 高たんぱくで脂肪分か
昼	ぶりかけ ごはん 牛肉コロッケ カマンフライ ひじきの炒り煮 ポテトサラダ	ツナサラダ 納豆 ふりかけ ごはん クリームシチュー コロッケ ベーコンソテー コールスローサラダ	ブロッコリーサラダ 乳酸菌飲料 ごはん みそ汁 串カツ ビビンバ風炒め 蒸し餃子 白菜の中華煮	韓国のり ごはん 豚肉のブラウンソース煮 サラダ コーンフライ 貝柱フライ	ふりかけ ホテルブレッド 胚芽ロール ミートスパゲティ サラダ ポテトフライ	ウィンナーのケチャップ炒め のり佃煮 ごはん 鶏肉のマスタード焼き 切り干し大根と ひじきの炒り煮 パンプキンサラダ	高たんぱくで脂肪分が エット中の人におすする は、肌細胞を結合させて ラーゲンが豊富で、美 栄養が流れ出るので、素 りにすると、栄養を余す す。 選び方 表面にツヤとぬ

一口メモ

2月6日(木)

たち魚の天ぷら ごままぶし

あげと玉葱の玉子とじ

きゅうりとレタスのごまもみ

鶏肉のピリ辛焼き

2422kcal

ささみ竜田揚げ

みそ汁

ごはん

野菜炒め

五目煮豆

ふりかけ

ごはん

吉野汁

ごはん

豆腐サラダ

春雨スープ ヨーグルト

カレイ

成分・効能 コラーゲンで肌にハリとうるおいを補給

高たんぱくで脂肪分が少ないカレイは、ダイ エット中の人におすすめです。ヒレ(エンガワ) は、肌細胞を結合させて肌にハリをもたらすコ ラーゲンが豊富で、美肌効果バツグン。 煮ると 栄養が流れ出るので、煮汁まで食べるか煮こご りにすると、栄養を余すところなく食べられま

選び方 表面にツヤとぬめりがあるもの。身が 厚く、尾ビレ近くまで身が詰まっているものが よい。

食べ合わせのコツ バジルに含まれるビタミン Eには、強い抗酸化力があるため、カレイに含 まれるコラーゲンを酸化から守り、肌のハリ・ ツヤを保ってくれる。アンチエイジングにも効 果的。