

お名前	様
-----	---

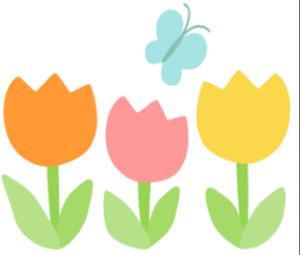
～令和2年 4月 お献立表（配食サービス）兼注文用紙～
（1日～15日）

【注文に関するお願い】

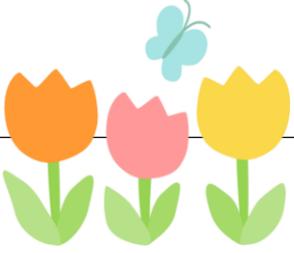
- ・夕食はデイサービスご利用日のみ、昼食はデイサービスご利用のない日にご注文いただけます。（月～土曜日※祝日含む）
- ・ご希望日の「個数」欄にご家族分(65歳以上の同居の方)もまとめてご記入ください。
- ・毎月、前月15日までに翌月1ヶ月分をご注文ください。**(3月15日までに4月分の1ヶ月分をご注文いただくことになります)**
ご注文の際は、デイご利用時にこの注文用紙を当会職員にお渡しください。お帰りまでに、控えをお渡ししますので、確認用として保管ください。
- ・ご注文後の変更は、前日の午後5時までに下記までご連絡ください。
配食サービスに関してご不明な点がございましたら、お気軽に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 堤・藤田



	月	火	水	木	金	土
			1	2	3	4
昼食			ご飯 さばの煮つけ 里芋のそぼろ煮 白菜と青草のおかか和え 味噌汁(ごぼう)	ポークカレー オムレツ ベーコンサラダ 福神漬&らっきょう	あさりご飯 鯖の菜種焼き 冬瓜のえびあんかけ 青梗菜の辛子和え 清まし汁(そうめん)	配食休み 
	個数		I補給 - 558kcal 食塩 4.1g	I補給 - 592kcal 食塩 3.4g	I補給 - 508kcal 食塩 5.7g	
夕食			ご飯 蒸し鶏のごまだれかけ チンゲン菜と海老の炒め物 春雨サラダ 味噌汁(じゃが芋)	ご飯 赤魚のとろろ蒸し ふきとわかめの煮物 キャベツのゆかり和え 味噌汁(豆腐)	ご飯 牛すき煮 厚焼きたまご ゆず大根 味噌汁(さつまいも)	ご飯 鶏の柚子こしょう焼き 小松菜とさつま揚げの煮びたし 焼きなす生姜醤油かけ 味噌汁(大根)
	個数		I補給 - 521kcal 食塩 3.4g	I補給 - 407kcal 食塩 4.5g	I補給 - 560kcal 食塩 3.1g	I補給 - 464kcal 食塩 4g
	6	7	8	9	10	11
昼食	ご飯 とんかつ 五目煮 胡瓜としらすの酢の物 味噌汁(玉ねぎ)	穴子のちらし寿司 揚げ出し豆腐の鶏そぼろあん 菜の花とえのきのお浸し エビ団子のすまし汁	ご飯 鶏肉のねぎ塩焼き かぼちゃの含め煮 キャベツのゆず醤油和え レタスと春雨スープ	コーンピラフ 春野菜の Pasta 白身魚のフリッター イタリアンサラダ ミネストローネ	ご飯 カレイのみりん漬け焼き ピーマンと竹輪のきんぴら カリフラワーのカニ玉和え 具沢山豚汁	しば漬け混ぜご飯 お好み焼き いんげんのじゃこ炒め 海藻サラダ 味噌汁(なす)
	I補給 - 548kcal 食塩 3.2g	I補給 - 481kcal 食塩 4.1g	I補給 - 551kcal 食塩 3.5g	I補給 - 501kcal 食塩 5.2g	I補給 - 564kcal 食塩 3.7g	I補給 - 459kcal 食塩 3.6g
夕食	ご飯 おでん いんげんの甘辛炒め 柔らかごぼうサラダ 酢の物(もずく)	ご飯 牛焼肉野菜炒め添え 大根のホタテ風味煮 法蓮草と人参のナムル 青梗菜の白湯スープ	ご飯 鮭の西京焼き 茄子の南蛮漬け オクラのとろろがけ 清汁(てまり麩・とろろ)	ご飯 肉団子の酢豚風甘酢炒め えび焼売 春雨サラダ 中華風コーンスープ	ご飯 麻婆豆腐 小松菜とあさりの炒め物 もやしのナムル わかめスープ	ご飯 太刀魚の塩焼きおろしポン酢 白菜とさつま揚げの煮びたし 法蓮草の和え物 味噌汁(わかめ・玉ねぎ)
	I補給 - 538kcal 食塩 2.8g	I補給 - 517kcal 食塩 4.1g	I補給 - 480kcal 食塩 2.5g	I補給 - 535kcal 食塩 3.8g	I補給 - 477kcal 食塩 4.9g	I補給 - 527kcal 食塩 3.8g
	13	14	15			
昼食	カレーピラフ 海老カツ 盛り合わせサラダ 白菜のクリームスープ	ご飯 鮭のかす煮 ちくわの磯辺揚げ 白菜とほうれん草の和え物 日替わり漬物	配食休み 			
	I補給 - 565kcal 食塩 3.2g	I補給 - 575kcal 食塩 3.6g				
夕食	ご飯 赤魚のおろし煮 茄子のつゆ浸し 菜の花の胡麻和え 味噌汁(わかめ・玉ねぎ)	ご飯 かに玉野菜春雨あんかけ いんげんのタレ炒め もやしのナムル 豆腐とわかめの中華スープ	ご飯 豚肉の生姜焼き 大根のかにあんかけ オクラのおかか和え 味噌汁(白菜)			
	I補給 - 477kcal 食塩 4g	I補給 - 502kcal 食塩 5.3g	I補給 - 487kcal 食塩 3.7g			
個数						

～令和2年 4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				ご飯 チキンソーテーオニオンソース キャベツのじゃこ炒め アスパラとハムのサラダ トマトコンソメスープ	ご飯 アジフライ 肉豆腐 きゅうりの塩昆布和え 味噌汁（そうめん）	チキンライス エビのグラタン ミモザサラダ オニオンコンソメスープ
				I補給 - 569kcal 食塩 3.9g	I補給 - 580kcal 食塩 3.6g	I補給 - 610kcal 食塩 4g
個数						
夕食				ご飯 カレイの煮付 豚肉と小松菜の煮びたし 白菜のゆず醤油和え 味噌汁（花麴）	ご飯 和風ロールキャベツ 金平れんこん ポテトサラダ 味噌汁（あさり）	ご飯 豆腐とたららの揚げ出し もやしの塩だれ炒め おくらのごま和え 味噌汁（小松菜）
				I補給 - 420kcal 食塩 3.8g	I補給 - 472kcal 食塩 3.3g	I補給 - 435kcal 食塩 3g
個数						
	20	21	22	23	24	25
昼食	三色丼 さつまいもと金時豆の甘煮 小松菜のなめたけ和え 味噌汁（白菜）	ご飯 鰯の西京焼き ピーマンとじゃこの炒め 大根サラダ 清まし汁（そうめん）	ご飯 天ぷら盛り合わせ 焼きなす生姜醤油かけ 菜の花の酢味噌和え 鯛つみれのすまし汁	牛しぐれ煮ちらし 焼き揚げ生姜醤油かけ なすのおろし和え 赤だし（あさり）	配食休み 	
	I補給 - 529kcal 食塩 4.8g	I補給 - 463kcal 食塩 3g	I補給 - 606kcal 食塩 3.6g	I補給 - 569kcal 食塩 5.6g	I補給 - 631kcal 食塩 3.7g	
個数						
夕食	ご飯 さばの塩焼き 金平ごぼう パンプキンサラダ 味噌汁（玉ねぎ）	ご飯 豚平焼風 冬瓜のホタテ風味煮 いんげんのピーナッツ和え 味噌汁（きのこ）	ご飯 スパニッシュオムレツとピーマン肉詰め 白菜とベーコンのコンソメ煮 コールスローサラダ コーンスープ	ご飯 鶏のムニエル トマトソースかけ アスパラとベーコンの炒め物 りんごサラダ 味噌汁（おつゆ麴）	ご飯 いわしのハンバーグ かぼちゃのいとこ煮 白菜とかにかまの和え物 味噌汁（豆腐）	ご飯 豆腐とエビの中華風旨煮 千切り野菜と牛肉の炒め物 もやしのナムル 中華風コーンスープ
	I補給 - 612kcal 食塩 3.7g	I補給 - 540kcal 食塩 3.9g	I補給 - 522kcal 食塩 3.2g	I補給 - 525kcal 食塩 3.9g	I補給 - 469kcal 食塩 4.2g	I補給 - 518kcal 食塩 4.3g
個数						
	27	28	29	30		
昼食	大豆ミートのキーマカレー マグロカツ 海藻サラダ かぼちゃのポターージュスープ	ご飯 鶏肉のたれ焼き 卵の花の炒り煮 焼きなす生姜醤油かけ 味噌汁（大根）	ご飯 鱈の南蛮漬け 麻婆春雨 柔らかごぼうサラダ ワンタンスープ	チャーハン 春巻 キャベツとささみの胡麻サラダ 肉団子と春雨のスープ		
	I補給 - 681kcal 食塩 4.1g	I補給 - 479kcal 食塩 3.2g	I補給 - 550kcal 食塩 3.9g	I補給 - 523kcal 食塩 2.4g		
個数						
夕食	ご飯 豚肉のはちみつ醤油炒め 菜の花とあさりの煮物 オクラの磯和え 味噌汁（ハクサイ）	ご飯 肉じゃが 厚焼きたまご ほうれん草の錦糸かけ 味噌汁（あさり）	ご飯 煮豚 大根のホタテ風味煮 オクラの塩昆布和え 味噌汁（かぼちゃ）	ご飯 豚肉のねぎ塩炒め さつまいもとリンゴの甘煮 アスパラとハムのサラダ 清まし汁（小松菜）		
	I補給 - 509kcal 食塩 3.9g	I補給 - 559kcal 食塩 3.9g	I補給 - 579kcal 食塩 4.5g	I補給 - 595kcal 食塩 2.5g		
個数						