

献立表(周年祭)

現場：暖団 一乗寺

献立種類：暖団 一乗寺

期間：2023/1/23~2023/1/29

月 23	火 24	水 25	木 26	金 27	土 28
<p>[共通料理]</p> <p>■ごはん</p> <p>米 70 g</p> <p>■豚しゃぶサラダ</p> <p>豚肉 15 g</p> <p>レタス 10 g</p> <p>たまねぎ 10 g</p> <p>人参 3 g</p> <p>貝割だいこん 2 g</p> <p>ごまドレッシング 8 g</p> <p>■スープ</p> <p>ほうれん草 20 g</p> <p>コーン 5 g</p> <p>KKコンソメ 1.5 g</p> <p>食塩 0.4 g</p> <p>ペッパー (こしょう) 0.1 g</p> <p>■★スペシャルデザート★</p> <p>■ケーキバイキング</p> <p>ﾌﾘｰｶｯﾄﾞｹｰｷﾞ ｵﾍﾞﾗ(味の素) 1/24 箱</p> <p>ﾌﾘｰｶｯﾄﾞｹｰｷﾞ ｻﾞｰﾜｰﾁｬｰﾘｰ 1/24 本</p> <p>ﾌﾘｰｶｯﾄﾞｹｰｷﾞ ﾏﾚﾝ(味の素) 0 g</p> <p>ﾌﾘｰｶｯﾄﾞｹｰｷﾞ ｲﾁｺﾞ 0 g</p> <p>[抗糖化食]</p> <p>■鶏肉のローズマリー蒸し</p> <p>鶏肉 80 g</p> <p>食塩 0.6 g</p> <p>ローズマリー 0.5 g</p> <p>酒 2 g</p> <p>たまねぎ 20 g</p> <p>・ 0 g</p> <p>ブロッコリー 20 g</p> <p>じゃがいも 40 g</p> <p>食塩 0.2 g</p> <p>人参 10 g</p> <p>さとう 1 g</p> <p>[高たんぱく質食]</p> <p>■鱈のチーズパン粉焼き</p> <p>マス 1 切</p> <p>塩こしょう 0.5 g</p> <p>酒 2 g</p> <p>小麦粉 3 g</p> <p>パン粉 8 g</p> <p>パルメザンチーズ 0.5 g</p> <p>パセリ 0.1 g</p> <p>たまねぎ 10 g</p> <p>サラダ油 1 g</p> <p>ケチャップ 10 g</p> <p>さとう 1 g</p> <p>KKコンソメ 0.2 g</p> <p>塩こしょう 0.2 g</p> <p>ブロッコリー 20 g</p> <p>卵 2/3 個</p> <p>にんじん・コーン・グリーンピース 10 g</p> <p>サラダ油 1 g</p> <p>塩こしょう 0.3 g</p>	<p>[共通料理]</p> <p>■雑穀ごはん</p> <p>米 60 g</p> <p>十五穀米 10 g</p> <p>■酢の物</p> <p>レンコン 30 g</p> <p>きゅうり 10 g</p> <p>わかめ 0.5 g</p> <p>土生姜 2 g</p> <p>さとう 3 g</p> <p>酢 (穀物酢) 5 g</p> <p>食塩 0.4 g</p> <p>■味噌汁</p> <p>特・大根 20 g</p> <p>貝割だいこん 3 g</p> <p>味噌 10 g</p> <p>■★スペシャルデザート★</p> <p>■ゼリーバイキング</p> <p>ネスカフェ 0.6 g</p> <p>アイデアゼリーの素 2 g</p> <p>さとう 8 g</p> <p>水 60 g</p> <p>ホイップ 5 g</p> <p>リンゴジュース (濃縮果汁) 50 g</p> <p>水 10 g</p> <p>アイデアゼリーの素 2 g</p> <p>さとう 4 g</p> <p>ホイップ 5 g</p> <p>かぼちゃ 30 g</p> <p>さとう 10 g</p> <p>粉寒天 0.5 g</p> <p>水 40 g</p> <p>ゆであずき缶 165g 10 g</p> <p>プリン^{の素} 15 g</p> <p>水 40 g</p> <p>牛乳 20 g</p> <p>カラメルソース 3 g</p> <p>[抗糖化食]</p> <p>■白身魚のホイル蒸し焼き</p> <p>ホキ 60 g</p> <p>塩こしょう 0.3 g</p> <p>たまねぎ 20 g</p> <p>しめじ 10 g</p> <p>人参 10 g</p> <p>中国産グリーンアスパラ 10 g</p> <p>ラーマ バターの風味 2 g</p> <p>こいくちしょうゆ 3 g</p> <p>[高たんぱく質食]</p> <p>■肉どうふ</p> <p>牛肉 40 g</p> <p>豆腐 2/8 ^{ﾊｯﾌﾟ}</p> <p>はくさい 50 g</p> <p>たまねぎ 40 g</p> <p>人参 10 g</p> <p>特・青ねぎ 4 g</p> <p>さとう 4 g</p> <p>うすくちしょうゆ 3 g</p> <p>こいくちしょうゆ 4 g</p> <p>みりん風調味料 3 g</p> <p>酒 3 g</p> <p>温泉玉子 1 個</p>	<p>[共通料理]</p> <p>■法蓮草のオムレツ</p> <p>卵 1 個</p> <p>ほうれん草 20 g</p> <p>たまねぎ 10 g</p> <p>ｼｰｷﾝｸﾞﾌﾚｰｸ 120g 5 g</p> <p>牛乳 5 g</p> <p>食塩 0.2 g</p> <p>ペッパー (こしょう) 0.1 g</p> <p>サラダ油 2 g</p> <p>クリームルウ 3 g</p> <p>牛乳 15 g</p> <p>水 10 g</p> <p>ソース</p> <p>■ビーンズサラダ</p> <p>ミックスビーンズ 15 g</p> <p>人参 5 g</p> <p>たまねぎ 10 g</p> <p>枝豆 10 g</p> <p>白ドレッシング 8 g</p> <p>塩こしょう 0.2 g</p> <p>■スープ</p> <p>もやし 20 g</p> <p>コーン 5 g</p> <p>KKコンソメ 1.5 g</p> <p>食塩 0.4 g</p> <p>ペッパー (こしょう) 0.1 g</p> <p>パセリ 0.1 g</p> <p>■★スペシャルデザート★</p> <p>■パンケーキバイキング</p> <p>小麦粉 9.5 g</p> <p>卵 1/3 個</p> <p>さとう 10 g</p> <p>バニラエッセンス 小 0.01 g</p> <p>ラーマ バターの風味 1.25 g</p> <p>牛乳 2.5 g</p> <p>ココア 0 g</p> <p>抹茶 30g 0 g</p> <p>・ 0 g</p> <p>バナナ 10 g</p> <p>キウイ 10 g</p> <p>フルーツカクテル #2 10 g</p> <p>ホイップ 10 g</p> <p>チョコシロップ 5 g</p> <p>ゆであずき缶 165g 10 g</p> <p>[抗糖化食]</p> <p>■豚と野菜のトマト煮</p> <p>豚肉 30 g</p> <p>キャベツ 30 g</p> <p>じゃがいも 60 g</p> <p>たまねぎ 40 g</p> <p>人参 20 g</p> <p>KKコンソメ 2 g</p> <p>ダイストマトソース 30 g</p> <p>ケチャップ 5 g</p> <p>塩こしょう 0.3 g</p> <p>ブロッコリー 15 g</p> <p>■ごはん</p> <p>米 70 g</p> <p>[高たんぱく質食]</p> <p>■チキンカツ</p> <p>鶏肉 80 g</p> <p>食塩 0.3 g</p> <p>ペッパー (こしょう) 0.1 g</p> <p>小麦粉 4 g</p> <p>卵 1/10 個</p> <p>パン粉 6 g</p> <p>サラダ油 8 g</p> <p>キャベツ 25 g</p> <p>サニーレタス 3 g</p> <p>レッドキャベツ 3 g</p> <p>■ピラフ</p> <p>米 70 g</p> <p>ベーコン 8 g</p> <p>マッシュルーム 10 g</p> <p>玉ねぎ 20 g</p> <p>ミックスベジタブル 10 g</p> <p>ラーマ バターの風味 2 g</p> <p>KKコンソメ 2 g</p> <p>食塩 0.2 g</p>	<p>[共通料理]</p> <p>■雑穀ごはん</p> <p>米 60 g</p> <p>十五穀米 10 g</p> <p>■酢の物</p> <p>レンコン 30 g</p> <p>きゅうり 10 g</p> <p>わかめ 0.5 g</p> <p>土生姜 2 g</p> <p>さとう 3 g</p> <p>酢 (穀物酢) 5 g</p> <p>食塩 0.4 g</p> <p>■味噌汁</p> <p>特・大根 20 g</p> <p>貝割だいこん 3 g</p> <p>味噌 10 g</p> <p>■★スペシャルデザート★</p> <p>■ゼリーバイキング</p> <p>ネスカフェ 0.6 g</p> <p>アイデアゼリーの素 2 g</p> <p>さとう 8 g</p> <p>水 60 g</p> <p>ホイップ 5 g</p> <p>リンゴジュース (濃縮果汁) 50 g</p> <p>水 10 g</p> <p>アイデアゼリーの素 2 g</p> <p>さとう 4 g</p> <p>ホイップ 5 g</p> <p>かぼちゃ 30 g</p> <p>さとう 10 g</p> <p>粉寒天 0.5 g</p> <p>水 40 g</p> <p>ゆであずき缶 165g 10 g</p> <p>プリン^{の素} 15 g</p> <p>水 40 g</p> <p>牛乳 20 g</p> <p>カラメルソース 3 g</p> <p>[抗糖化食]</p> <p>■白身魚のホイル蒸し焼き</p> <p>ホキ 60 g</p> <p>塩こしょう 0.3 g</p> <p>たまねぎ 20 g</p> <p>しめじ 10 g</p> <p>人参 10 g</p> <p>中国産グリーンアスパラ 10 g</p> <p>ラーマ バターの風味 2 g</p> <p>こいくちしょうゆ 3 g</p> <p>[高たんぱく質食]</p> <p>■肉どうふ</p> <p>牛肉 40 g</p> <p>豆腐 2/8 ^{ﾊｯﾌﾟ}</p> <p>はくさい 50 g</p> <p>たまねぎ 40 g</p> <p>人参 10 g</p> <p>特・青ねぎ 4 g</p> <p>さとう 4 g</p> <p>うすくちしょうゆ 3 g</p> <p>こいくちしょうゆ 4 g</p> <p>みりん風調味料 3 g</p> <p>酒 3 g</p> <p>温泉玉子 1 個</p>		

昼食

スクランブルエッグ