

週間献立表(大領)

 所長 26.1.09 瀬	 管理栄養士 26.1.09 井
---	--

グルメ杵屋社会貢献大領の家

		2026年2月1日(日)	2026年2月2日(月)	2026年2月3日(火)	2026年2月4日(水)	2026年2月5日(木)	2026年2月6日(金)	2026年2月7日(土)
朝食	基本食	いちご食パン ベーコンソテー いちごヨーグルト 牛乳 427kcal たんぱく質 15.7g 脂質 22.2g 食塩 1.2g	レーズンドッグ パンプキンサラダ みかん缶 コーヒー 397kcal たんぱく質 7.0g 脂質 13.4g 食塩 1.2g	ジャムパン キャベツのコンソメ煮込み 白桃缶 アップルジュース 332kcal たんぱく質 5.5g 脂質 4.5g 食塩 0.8g	チョコ食パン ミートボール 黄桃缶 牛乳 417kcal たんぱく質 16.6g 脂質 20.9g 食塩 1.3g	北海道ミルクパン ほうれん草と卵のソテー りんご缶 牛乳 374kcal たんぱく質 15.4g 脂質 18.1g 食塩 1.2g	ミニ抹茶ツイスト コールスローサラダ 白桃缶 アップルジュース 373kcal たんぱく質 6.3g 脂質 12.4g 食塩 0.6g	ミニ山シュガー ブロッコリーサラダ みかん缶 コーヒー 429kcal たんぱく質 10.6g 脂質 13.5g 食塩 1.2g
昼食	基本食	米飯 太刀魚の蒲焼き れんこんのきんぴら おくらのあっさり和え 玉ねぎの味噌汁 544kcal たんぱく質 22.5g 脂質 17.5g 食塩 3.1g	米飯 蒸し鶏のおろしポン酢 根菜とちくわの炒め煮 角切り野菜のサラダ もやしの味噌汁 571kcal たんぱく質 23.0g 脂質 19.0g 食塩 3.0g	恵方巻 天ぷら盛り合わせ 高野豆腐の含め煮 つぼ漬け 巻き麩の赤だし 589kcal たんぱく質 26.2g 脂質 19.7g 食塩 5.3g	米飯 鶏もも肉の香草焼き きのこスパゲティ にんじんとツナのサラダ オニオンスープ 634kcal たんぱく質 24.3g 脂質 24.2g 食塩 2.2g	米飯 たらの利休焼き じゃが芋とひき肉の炒め煮 大根の中華風サラダ フルーチェ(りんご) ごぼうの味噌汁 513kcal たんぱく質 26.1g 脂質 11.4g 食塩 3.5g	米飯 ジャージャー麺 大根の中華風サラダ フルーチェ(りんご) わかめスープ 538kcal たんぱく質 17.5g 脂質 9.8g 食塩 1.4g	米飯 かれいのしょうが煮 ぜんまいの炒り煮 もやしのさっぱり和え 舞茸の味噌汁 432kcal たんぱく質 25.2g 脂質 6.7g 食塩 3.4g
夕食	基本食	米飯 豚肉の甘辛焼き 小松菜のおひたし 大根の味噌汁 523kcal たんぱく質 19.6g 脂質 17.8g 食塩 2.9g	米飯 カレーのムニエル マスタードソース ほうれん草とベーコンのソテー ミネストローネ 510kcal たんぱく質 23.9g 脂質 18.2g 食塩 2.3g	米飯 豚肉のスタミナ焼き チンゲン菜の酢味噌和え とろろ昆布のすまし汁 487kcal たんぱく質 19.8g 脂質 15.4g 食塩 2.2g	米飯 さわらの山椒焼き ひじきの白和え 白菜の味噌汁 487kcal たんぱく質 24.1g 脂質 16.6g 食塩 2.6g	米飯 豚肉のポン酢炒め 南瓜の煮つけ しめじの味噌汁 520kcal たんぱく質 19.6g 脂質 16.0g 食塩 3.0g	米飯 照り焼き豆腐ハンバーグ いんげんと椎茸のごま和え キャベツの味噌汁 544kcal たんぱく質 19.6g 脂質 17.1g 食塩 2.5g	米飯 豚肉のトンテキ風炒め 小松菜とえびのソテー コンソメスープ 615kcal たんぱく質 19.2g 脂質 28.3g 食塩 2.4g
合計		1494kcal たんぱく質 57.8g 脂質 57.5g 食塩 7.2g	1478kcal たんぱく質 53.9g 脂質 50.6g 食塩 6.5g	1408kcal たんぱく質 51.5g 脂質 39.6g 食塩 8.3g	1538kcal たんぱく質 65.0g 脂質 61.7g 食塩 6.1g	1407kcal たんぱく質 61.1g 脂質 45.5g 食塩 7.7g	1455kcal たんぱく質 43.4g 脂質 39.3g 食塩 4.5g	1476kcal たんぱく質 55.0g 脂質 48.5g 食塩 7.0g

献立メモ



*2/3節分
恵方巻を食べて福を巻き込みましょう！
今年の恵方は南南東です。
人気メニューの天ぷらもあり
豪華な食事となっています。



*胡瓜とちくわの柚子胡椒和え
柚子胡椒の香りとピリッとした刺激が
くせになるおいしさです。



週間献立表(大領)

所長 中 26.1.09 瀬	管理栄養士 安 26.1.09 川
---	--

グルメ杵屋社会貢献大領の家

		2026年2月8日(日)	2026年2月9日(月)	2026年2月10日(火)	2026年2月11日(水)	2026年2月12日(木)	2026年2月13日(金)	2026年2月14日(土)
朝食	基本食	北海道ミルクパン いんげんのピーナツ和え りんご缶 牛乳 400kcal たんぱく質 15.1g 脂質 18.1g 食塩 0.4g	ミニ食パン じゃが芋とベーコンの煮物 黄桃缶 牛乳 378kcal たんぱく質 11.6g 脂質 17.1g 食塩 0.9g	こしあんパン 白菜のスープ煮 みかん缶 コーヒー 426kcal たんぱく質 11.3g 脂質 9.7g 食塩 1.2g	いちご食パン キャベツの卵とじ 白桃缶 牛乳 360kcal たんぱく質 14.7g 脂質 16.8g 食塩 1.1g	りんりんりんご ウインナーソテー 黄桃缶 アップルジュース 392kcal たんぱく質 7.4g 脂質 9.1g 食塩 1.4g	メープルワッサン ミモザサラダ バナナ 牛乳 501kcal たんぱく質 15.2g 脂質 19.6g 食塩 0.8g	北海道ミルクパン カレーソテー りんご缶 コーヒー 311kcal たんぱく質 6.5g 脂質 10.9g 食塩 0.9g
昼食	基本食	米飯 塩からあげ さつま芋の煮物 白菜とちくわの煮びたし おくら味噌汁 653kcal たんぱく質 23.4g 脂質 23.0g 食塩 3.0g	豚丼 ブロッコリーの卵とじ 胡瓜の和風サラダ しめじの味噌汁 639kcal たんぱく質 21.0g 脂質 25.5g 食塩 4.0g	米飯 たらのバター醤油焼き チリコンカン シーザーサラダ 野菜のミルクスープ 620kcal たんぱく質 29.7g 脂質 21.4g 食塩 2.6g	米飯 カレーうどん 長芋とかにかまの青じそ和え オレンジ 629kcal たんぱく質 15.8g 脂質 20.3g 食塩 3.4g	米飯 かにクリームコロッケ 小松菜のソテー マカロニサラダ たまごのコンソメスープ 618kcal たんぱく質 15.3g 脂質 22.8g 食塩 2.9g	米飯 かれいの煮付け 茄子の揚げ煮 彩りなます えのきの味噌汁 444kcal たんぱく質 22.2g 脂質 9.3g 食塩 2.7g	木の葉丼 冬瓜のかに風あんかけ 白菜のゆかり和え 里芋の味噌汁 521kcal たんぱく質 19.1g 脂質 9.4g 食塩 3.8g
夕食	基本食	米飯 干草焼き 長芋と桜海老の酢の物 なすの味噌汁 425kcal たんぱく質 17.8g 脂質 8.8g 食塩 2.8g	米飯 赤魚の西京焼き そらまめの塩昆布和え 茶そば 427kcal たんぱく質 23.5g 脂質 5.5g 食塩 2.1g	米飯 五目豆腐と南瓜の炊合せ 大根のおかか和え 冬瓜の味噌汁 375kcal たんぱく質 14.7g 脂質 2.0g 食塩 3.1g	米飯 治部煮 里芋の田楽 麩のすまし汁 496kcal たんぱく質 21.3g 脂質 12.2g 食塩 2.5g	米飯 ほっけの塩焼き 温奴 さつま芋の味噌汁 422kcal たんぱく質 22.7g 脂質 8.1g 食塩 3.4g	米飯 鶏もも肉の和風玉ねぎソース えび豆 南瓜の味噌汁 533kcal たんぱく質 26.0g 脂質 16.5g 食塩 2.9g	米飯 麻婆豆腐 春雨サラダ 中華スープ 577kcal たんぱく質 18.7g 脂質 24.0g 食塩 1.5g
合計		1478kcal たんぱく質 56.3g 脂質 49.9g 食塩 6.2g	1444kcal たんぱく質 56.1g 脂質 48.1g 食塩 7.0g	1421kcal たんぱく質 55.7g 脂質 33.1g 食塩 6.9g	1485kcal たんぱく質 51.8g 脂質 49.3g 食塩 7.0g	1432kcal たんぱく質 45.4g 脂質 40.0g 食塩 7.7g	1478kcal たんぱく質 63.4g 脂質 45.4g 食塩 6.4g	1409kcal たんぱく質 44.3g 脂質 44.3g 食塩 6.2g

献立メモ



* 豚丼
豚肉に甘辛いたれをからめました。
つゆが染みたごはんはお箸が止まりません！
お好みで紅生姜と一緒に召し上がってください。



* かにクリームコロッケ
外はサク、中はとろーり。
柔らかく食べやすい一品です。
上からトマトソースをかけています。

