

令和7年7月



ディサービスさくら献立表


 さくら
SAKURA

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<<厨房からのお知らせ>> 今月の行事食は8日（火）に七夕（夏の九州グルメ）があります。様々な九州地方の郷土料理を七夕風アレンジして提供いたします。 31日（木）には土用の丑（うなぎのひつまぶし御膳）があります。	1日 * 海老のチリソース煮 * もやしのナムル * 杏仁豆腐 * ご飯 * 中華スープ <443kcal> おやつ 南瓜ケーキ <116kcal>	2日 * 豚肉と豆腐のすき焼き風煮 * きこの海苔和え * フルーツ * ご飯 * 味噌汁 <466kcal> おやつ シャーベット <51kcal>	3日 * 白身魚の梅焼き * 高野豆腐の煮物 * 春雨サラダ * ご飯 * 味噌汁 <505kcal> おやつ ホットケーキ <116kcal>	4日 * ソース焼きそば * 海鮮大焼売 * 佃煮 * 乳酸菌飲料 * ご飯 <577kcal> おやつ 冷やし白玉抹茶しるこ <141kcal>
7日	8日	9日	10日	11日
* 牛肉の柳川風煮 * 菜の花の辛子和え * 漬け物 * ご飯 * 味噌汁 <424kcal> おやつ 水ようかん <51kcal>	七夕 【夏の九州グルメ】 <661kcal> おやつ 九州郷土菓子（かんころ餅） <142kcal>	* トンテキ * 茶碗蒸し * モロヘイヤの和え物 * ご飯 * 味噌汁 <486kcal> おやつ アーモンドケーキ <142kcal>	* マーボー豆腐 * 切干大根の中華和え * フルーツ * ご飯 * たまごスープ <466kcal> おやつ ところてん <19kcal>	* しらすとろろ丼 * 茄子とみょうがの揚げ出し * 水菜の和え物 * フルーツ * ご飯 * 味噌汁 <465kcal> おやつ ジャムサンド <106kcal>
14日	15日	16日	17日	18日
* 鯖のピリ辛焼き * ピーマンと半平の醤油マヨ炒め * 冷奴 * ご飯 * 味噌汁 <555kcal> おやつ 甘納豆蒸しまんじゅう <137kcal>	* きしめん * 牛肉入りコロケ * オクラの青じそ和え * 豆の甘煮 * 小盛ご飯 <490kcal> おやつ ピーチパイ <131kcal>	* 鶏肉とポテトのグラタン * キャロットラペ * 漬け物 * ご飯 * コンソメスープ <502kcal> おやつ フルーツポンチ <88kcal>	* 揚げ出し豆腐のツナあんかけ * 刺身こんにゃくのポン酢和え * フルーツ * ご飯 * 味噌汁 <469kcal> おやつ みたらし団子 <134kcal>	* 誕生日会 * 鮭のムニエルタルタルソースかけ * 大豆のトマト煮 * アスパラのカルパッチョ和え * いちごババロア * ご飯 * 豆乳スープ <629kcal> おやつ 誕生日プレート <152kcal>
21日	22日	23日	24日	25日
* 温玉うどん * あじ大葉フライ * 塩だれキャベツ * 豆の甘煮 * 小盛ご飯 <582kcal> おやつ あんぱん <126kcal>	* カレーライス（ポーク） * ミックスサラダ * らっきょう漬け * フルーツ * 野菜ジュース <529kcal> おやつ かき氷（いちご） <55kcal>	* きじ焼き丼 * 金平レンコン * ほうれん草のお浸し * フルーツ * 味噌汁 <565kcal> おやつ ポテトもち <110kcal>	* 白身魚の玉ねぎ焼き * 大根と干し海老の煮物 * 豆苗の和え物 * ご飯 * 味噌汁 <402kcal> おやつ 鬼まんじゅう <137kcal>	* ユーリンチー * 春雨の中華和え * フルーツ * ご飯 * 中華スープ <536kcal> おやつ ごへいもち <141kcal>
28日	29日	30日	31日	<<厨房からのお知らせつづき>> 土用の丑の日に食べると良いとされる食べ物をご用意いたします。うなぎなど「う」のつく食べ物や黒い食べ物を食べて無病息災を願います。 夏バテしないような体を
* 鶏の生姜焼き * とろろ芋 * 大根のレモン酢 * 麦ご飯 * 味噌汁 <435kcal> おやつ コーヒーゼリー <66kcal>	* 舌平目の味噌マヨネーズ焼き * ほうれん草の胡桃和え * 漬け物 * ご飯 * 吸い物 <549kcal> おやつ ブランデーケーキ <149kcal>	* むじなそば * さつま芋のレモン煮 * あわび茸の佃煮 * フルーツ * おにぎり（おかか） <505kcal> おやつ 抹茶どら焼き <125kcal>	土用の丑の日 （うなぎのひつまぶし御膳） <579kcal> おやつ 土用餅風おはぎ <139kcal>	

※ここに記載されている栄養価計算は常食の数値です。

* 材料の仕入れの状況により、献立を変更する場合がありますのでご了承ください