## 11月 献立表(夕食)

管理栄養士 松島 潔美

## 1食あたり(目安)

エネルギー: 750 ~ 800 kcal たんぱく質: 21~27 g 塩分:3~4 g 土の中で滋養たっぷりにそだった根菜類や冬野菜には、食物繊維や身体を温める働きの野菜が多くあります。

食物繊維は、腸の働きを良くしたり、便秘の解消に役立ちます。 高血圧予防にも効果があると言われています。繊維の多い野菜を よく噛むこと。それはお口の健康にもつながります。唾液を出す ことを促したり、表情も豊かにできます。

管理栄養士 松島 潔美

1日 (土)	2日(日)
ご飯	ご飯
豚肉の生姜焼き	鮭のムニエル野菜ソース
ひじきの煮物	春雨と豚肉の炒め物
ポテトサラダ	青菜とえのきの和え物
味噌汁	味噌汁

	W3 3 08 3	5.	管理栄養士	松島潔美	味噌汁	味噌汁
3日(月)	4日 (火)	5日(水)	6日 (木)	7日 (金)	8日(土)	9日(日)
ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯
鶏むね肉の竜田揚げ	かじきの味噌ソース焼き	豚肉の バーヘキュウソースソ焼き	鰆の竜田揚げ	ドライカレー	照り焼きチキン	煮豚
のっぺい風煮物	塩肉じゃが	蕪と油揚げの煮物	切り干し大根の煮物	長芋の白煮	ふろふき大根	高野豆腐と 野菜の煮物
わかめの酢の物	青菜と 人参の土佐和え	三色なます	青菜の中華風和え物	茄子とトマトの生姜風味	コールスローサラダ	青菜と白菜のお浸し
味噌汁	すまし汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁
10日 (月)	11日 (火)	12日(水)	13日 (木)	14日 (金)	15日(土)	16日(日)
ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯
鯖のスパイシー焼き	鶏肉のクリームソース煮	かじきの菜種焼き	ごぼうハンバーグ	赤魚のおろし煮	八宝菜	鶏肉と椎茸の黒酢煮
鶏挽肉と 大根の生姜醤油煮	茄子と人参の煮物	白菜と油揚の煮びたし	卯の花煮	里芋と車麩の煮物	南瓜とがんも の炊き合わせ	ジャーマンポテト
無ときゅうりの酢の物	小松菜と わかめの生姜和え	ひじきサラダ	辣白菜	キュウリの辛子酢和え	青菜と しめじの辛子和え	春雨胡麻酢和え
味噌汁	味噌汁	すまし汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	すまし汁
17日 (月)	18日 (火)	19日 (水)	20日 (木)	21日(金)	22日(土)	23日(日)
ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯
豚肉の野菜ロール	おでん	鶏肉の梅風味焼き	鮭のあかね焼き	豚肉のくわ焼き	鰆の利休焼き	シュウマイ
ひじきの煮物	さつま芋の甘煮	すき昆布と 野菜の煮物	なすと車麩の煮物	根菜の土佐煮	揚げだし豆腐	切り干し大根の 胡麻味噌風味
青菜と えのきの和え物	キャベツの梅和え	ポテトサラダ	三色浸し	春雨サラダ	小松菜と わかめの生姜和え	きゅうりと 白菜の中華和え
味噌汁	味噌汁	すまし汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	すまし汁
24日 (月)	25日(火)	26日 (水)	27日 (木)	28日 (金)	29日(土)	30日(日)
赤飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	ご飯
ぶりの照り焼き	豚肉の山椒焼き	鯖の塩焼き	鶏肉と 茄子のオニオンソース	かに玉	豚肉のチンジャオロース	かじきのフライ
筑前煮	高野豆腐の 野菜あんかけ	肉じゃが	きんぴら	厚揚げと南瓜の煮物	里芋の胡麻だれかけ	大根と豚肉の煮物
蕪と黄菊の酢の物	青菜と 人参の土佐和え	大根のサラダ	青菜と白菜のお浸し	白菜のコールスローサラダ	青菜と人参 エノキの生姜和え	かぶときゅうりの酢の物
味噌汁	味噌汁	味噌汁	すまし汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁

○配達曜日:月曜から日曜日 ○利用料金:

◎ ふつう配食 1,053円(税込み)「産後のお母さん向け配食利 1,053円−500円 = 553円

1食 553 円(税込み)

ブログ: kitchen-kamakura.blog.jp









食事サービスW.Co キッチンかまくら

TEL 47-8341 FAX 48-6939