

春の献立表

一日のエネルギーと食塩の目安量



1個=100kcal



1個=1g

	男性		女性	
	エネルギー	食 塩	エネルギー	食 塩
65~69才	21個	9個まで	16.5個	7.5個まで
70才~	18.5個		14.5個	

※日本人の食事摂取基準2010に対応

1週 目

1日 夕食	あさりの豆乳スープ	2日 夕食	鶏肉の菜種焼き	3日 昼食	たまねぎの昆布つくだ煮和え	4日 朝食	春野菜スープ
5日 夕食	白身魚の木の芽焼き	6日 昼食	たけのこと 菜の花のパスタ	7日 昼食	とろ~り たまねぎの煮浸し	7日 夕食	じゃがいもとスナップえんどうの牛肉炒め
8日 夕食	キャベツ丼	9日 昼食	あさりとキャベツのお浸し	10日 朝食	キャベツと海苔のポン酢和え	10日 昼食	豚ひき肉とブロッコリーの甘味噌炒め(主菜)
11日 夕食	ブロッコリーの菜種和え	12日 夕食	たまねぎとニラの中華和え	13日 昼食	和風ロールキャベツ(主菜)	14日 昼食	キャベツと玉ねぎのクリームスープ
14日 夕食	鶏肉カレーソテー(主菜)						

2週 目

8日 夕食	キャベツ丼	9日 昼食	あさりとキャベツのお浸し	10日 朝食	キャベツと海苔のポン酢和え	10日 昼食	豚ひき肉とブロッコリーの甘味噌炒め(主菜)
11日 夕食	ブロッコリーの菜種和え	12日 夕食	たまねぎとニラの中華和え	13日 昼食	和風ロールキャベツ(主菜)	14日 昼食	キャベツと玉ねぎのクリームスープ
14日 夕食	鶏肉カレーソテー(主菜)						





3週目

15日 夕食	豚肉と野菜の しょうが炒め(主菜)	16日 昼食	鶏せいろ	16日 夕食	サワラのピリ辛味噌 マヨ焼き(主菜)	16日 夕食	ふきのじゃこ炒め
17日 昼食	鶏肉とたけのこの 卵とじ(主菜)	19日 昼食	簡単ミートソースの ポテトグラタン(主菜)	19日 夕食	たけのこと 切干大根のきんぴら	21日 夕食	たまねぎ和風サラダ

4週目

22日 夕食	春野菜の チンジャオロース風(主菜)	24日 昼食	コンビーフと じゃがいもの和風煮(主菜)	24日 夕食	豚肉とキャベツの さっと煮(主菜)	25日 夕食	カジキの 鍋照り焼き(主菜)
26日 夕食	酢鶏(主菜)	27日 夕食	菜の花とツナの 豆腐サラダ	28日 昼食	青じそと ツナのスパゲティ		

主食のエネルギー

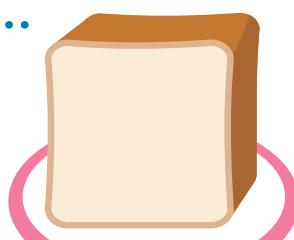


ごはん 1杯 (150 g)

エネルギー



(252kcal)

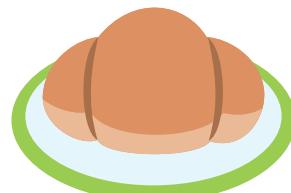


食パン 1枚 (6枚切)

エネルギー



(158kcal)



ロールパン 1個 (30 g)

エネルギー



(95kcal)