

[なごみ ショートステイ5月 献立表]

調布市知的障害者援護施設なごみ
2023年 5月

2023-04-13 印刷

日	朝食	昼食	おやつ	夕食	栄養価
29 (月)	米飯 目玉焼き&ナムル みそ汁(玉葱) 牛乳 	もち麦ご飯 ふりかけ えびフライ 菜の花ゴマ さつま汁 	ショア 	米飯 魚の粕漬け キャベツの和え物 かぼちゃサラダ のっぺい汁 	エネルギー - 1857 kcal 蛋白質 80.6 g 脂質 52.9 g 食塩 8.6 g
30 (火)	米飯 鶏つくねハンバーグ キャベツみそ汁 牛乳 	もち麦ご飯 ふりかけ ほっけ塩焼き 煮豆 タラモサラダ みそ汁 	フイクレストドリンク 	米飯 鶏めし焼き 焼きポテト ピーナツ和え 豆腐のすまし汁 	エネルギー - 1896 kcal 蛋白質 85.5 g 脂質 52.8 g 食塩 7.1 g
31 (水)	米飯 ウインナーソーサー ポテトサラダ小 かき玉スープ 牛乳 	中華丼 キャベツ和風サラダ 黒豆 豆乳スープ 	ソファール元気 	米飯 ふりかけ さけのチーズ焼き れんこんの土佐煮 ほうれん草のお浸し 清汁 	エネルギー - 1884 kcal 蛋白質 84.5 g 脂質 47.2 g 食塩 8.0 g

リクエストメニュー

- 15日 ささみ梅しそカツ 
- 20日 エクレア 
- 21日 微糖アイスコーヒー 
- 31日 エクレア 

5月の行事食



5日は、端午の節句デザートをお出します。
こどもの日ゼリーです。
こどもの日のお味はどんな味でしょう？
季節を感じながら身も心も健やかな
5月を過ごされますようお願いしています。

NEW 新メニュー 好評!! NEW



朝食メニューで登場のつくねハンバーグ、大豆ハムですが、おいしかったよとの
お声をいただいています。
鶏ひき肉にごぼうと人参を混ぜ込んだつくねハンバーグに少しだけお酢を効か
せた照焼だれをかけています。
大豆ハムは、厚切りのハムステーキですが、大豆で作られた大豆ミートを使用した
食べ応えのあるハムに、中濃ソースをかけてお出ししています。
鶏ささみの梅しそ揚げも、いいねとお声が届いています。
見た目が大きいので、満足感もあるとのお話が出ています。
リクエストもいただきました。
レモンティーは冷やしてアイスでお出ししています。皆様のご感想、お待ちしております。