NPO 2022年 6月 地域ケアネットワーク **ゆい**まある

2022年6月献立(前半)

23042-479-8011 fax042-479-8013

曜日	月 月	火	水		木		金		土	
日付			1日	ľ	2日		3日		4日	
			メニュー		メニュー		メニュー	カロリー(kcal) 塩分(g)	メニュー	カロリー(kcal) 塩分(g)
			ご飯 150g	252 0.0	ご飯 150g	252 0.0	ご飯 150g	252 0.0	ご飯 150g	252 0.0
			肉豆腐	185 1.4	白身魚のケチャップあん	163 1.0	とり天	310 0.6	鮭のタンドリー焼き	173 1.3
			彩り卵焼き	65 0.3	マカロニサラダ	102 0.3	じゃが芋とツナの煮物	62 0.3	春雨と挽肉の炒め物	66 0.3
昼			南瓜のバター煮	31 0.1	ひじきの煮物	33 0.3	コールスロー	30 0.2	青のりポテト	27 0.1
			キャベツの浅漬け	4 0.3	もやしのおひたし	6 0.2	いんげんのゴマ和え	14 0.2	きゅうりの甘酢和え	6 0.3
			☆	* *	☆	☆	☆	☆ ☆	☆	* *
			合計	537 2.1			合計	668 1.3	合計	524 2.0
			ご飯 150g	252 0.0	ご飯 150g	252 0.0	ご飯 150g	252 0.0		
		رْبً	焼き魚(ほっけ)	90 1.2	肉じゃが	183 0.8	かに玉	183 0.8	A STORY	
			厚揚げのみそ炒め	106 0.7	寄せ卵	87 0.2	高野豆腐の煮物	62 0.6		^
タ		* • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	大学芋	84 0.2	キャベツのゴマ酢和え	36 0.2	マカロニのナポリタン	19 0.4		
			小松菜の煮びたし	7 0.3	ほうれん草のナムル	11 0.2	きゅうりの浅漬け	3 0.2		
		E E	☆	* *	☆	☆ ☆	☆	☆ ☆		
		2 200	合計	539 2.4	슴計	569 1.4	合計	519 2.0		(e.g.)

日付	6日		7日		8日	8日			10日		1	1日		
	メニュー	カロリー(kca	al) 塩分(g)	メニュー	カロリー(kcal) 塩分(g)	メニュー	カロリー(kcal) 塩分(g)	メニュー	カロリー(kcal) 塩分(g)	メニュー カロ	リー(kcal) 塩分(g)	メニュー	カロリー(ト	(cal) 塩分(g)
	ご飯 150g	2	52 0.0	トマトピラフ	268 0.7	ご飯 150g	252 0.0	ご飯 150g	252 0.0	ご飯 150g	252 0.0	ご飯 150g		252 0.0
	鯖のみそ煮	1	78 1.2	タンドリーチキン	197 0.7	鰆のタルタルソース焼き	161 0.7	チキンみそかつ	263 1.1	太刀魚の山椒焼き	183 1.0	ハンバーグ		225 1.1
	ぎせい豆腐	1;	37 0.5	ジャーマンポテト	62 0.2	車麩の煮物	56 0.5	春雨のチャプチェ	49 0.6	豚肉とピーマンの炒め物	93 0.5	マッシュポテト		58 0.1
昼	キャベツと桜えびの和え物		18 0.4	ぜんまいの煮物	11 0.8	南瓜の甘煮	39 0.4	青のりポテト	27 0.1	じゃが芋の炒め煮	40 0.3	切り昆布の煮物		21 0.8
	人参の甘酢和え		11 0.1	きゅうりのゆかり和え	4 0.4	もやしの辛子和え	5 0.3	浅漬け	4 0.3	ほうれん草のおひたし	6 0.2	キャベツの酢の物		9 0.2
	☆	☆	☆	☆	\$ \$	☆	\$ \$	☆	☆ ☆	☆ ☆	☆	☆	☆	☆
	合計	59	96 2.2	合計	542 2.8	合計	513 1.9	合計	595 2.1	合計	574 2.0	合計		565 2.2
	ご飯 150g	2	52 0.0	ご飯 150g	252 0.0	ご飯 150g	252 0.0	ご飯 150g	252 0.0	ご飯 150g	252 0.0			
	シュウマイ	18	88 0.7	八宝菜	176 1.8	豚肉のすき焼き煮	162 0.8	白身魚のオイスター風味	129 0.9	いり鶏	190 0.9	A. Carrier and Car		
	もやしと卵の酢の物	4	46 1.1	松風焼き	77 0.5	だし巻き卵	104 0.4	マセドアンサラダ	100 0.2	かき揚げ	158 0.0	(1)	12 1	
タ	大学芋		84 0.2	野菜の甘酢和え	12 0.3	もやしのゴマ酢和え	16 0.3	にんじんのしりしり	33 0.2	きゅうりとわかめの酢のキ	10 0.8	9	3	
	ほうれん草のソテー		12 0.2	金時豆の煮物	43 0.0	人参のきんぴら	17 0.1	えのきだけのしそ酢和え	7 0.1	小松菜のおひたし	4 0.3		265	
	☆	☆	☆	☆	\$ \$	☆	☆ ☆	☆	☆ ☆	☆ ☆	☆		<u> </u>	
	合計	58	82 2.2	合計	560 2.6	合計	551 1.6	合計	521 1.4	合計	614 2.0			

<u>日付</u>	13日		日 14日 15日 16日 17日			18E]					
	メニュー	カロリー(kcal) 塩分(g)	メニュー	カロリー(kcal) 塩分(g	メニュー	カロリー(kcal) 塩分(g)	メニュー	カロリー(kcal) 塩分(g)	メニュー	カロリー(kcal) 塩分(g)	メニュー	カロリー(kcal) 塩分(g)
	ご飯 150g	252 0.0	☆☆	288 0.7	ご飯 150g	252 0.0	ご飯 150g	252 0.0	ご飯 150g	252 0.0	ご飯 150g	252 0.0
	鶏肉のカレ一煮	249 1.3	ちらし寿司	165 1.5	鶏肉のトマト煮	188 0.7	焼き魚(ほっけ)	90 1.2	豚肉と玉ねぎの炒め物	187 0.5	さわらの照り焼き	140 0.8
	マカロニ入りコールスロー	61 0.7	がんも含め煮	62 0.6	ほうれん草のキッシュ	94 0.5	厚揚げのみそ炒め	106 0.7	高野豆腐の煮物	62 0.6	豚肉と野菜の卵炒め	108 0.9
昼	もやしのゴマ酢和え	16 0.3	ほうれん草のきのこ和え	29 0.2	もやしのゴマ酢和え	16 0.3	じゃが芋のベーコン煮	55 0.4	キャベツの酢の物	9 0.2	豆腐のみそ田楽	51 0.5
	小松菜のおひたし	4 0.3	大豆の煮物	35 0.1	いんげんのおかか和え	4 0.2	小松菜の辛子和え	4 0.3	いんげんのきんぴら	15 0.2	酢の物	8 0.3
	☆	* *	☆	☆ ☆	☆	* *	☆	* *	☆	☆ ☆	☆	* *
	合計	582 2.6	合計	579 3.1	合計	554 1.7	合計	507 2.6	合計	525 1.5	合計	559 2.5
	ご飯 150g	252 0.0	ご飯 150g	252 0.0	ご飯 150g	252 0.0	ご飯 150g	252 0.0	お茶と桜エビの混ぜこ	263 0.3		
	鮭のちゃんちゃん焼き	155 1.3	豚しゃぶ	204 1.0	鯵の南蛮漬け	177 1.1	鶏肉のみそくわ焼き	179 1.1	鯖塩焼き	144 0.9		(a)
	だし巻き卵	104 0.4	彩り卵焼き	65 0.3	さつま揚げとごぼうの煮物	51 0.7	大根の煮物	49 0.8	揚げだし豆腐	100 0.6		
タ	南瓜の甘煮	39 0.4	じゃが芋のみそ炒め煮	52 0.5	さつま芋のレモン煮	61 0.1	ツナサラダ	36 0.6	甘辛ウィンピー	55 0.4	(e)	®
	キャベツの酢の物	9 0.2	きゅうりの浅漬け	3 0.2	もやしのおひたし	6 0.2	わかめの生姜炒め	8 0.3	かぶの浅漬け	4 0.3		
	☆	* *	☆	☆ ☆	☆	* *	☆	* *	☆	☆ ☆	\ <u>\</u>	
	合計	559 2.3	合計	576 2.0	合計	547 2.1	合計	524 2.8	合計	566 2.5		



2022年6月献立(後半)

2042-479-8011 fax042-479-8013

日付	20日		20日 21日					22日				23日				24日				25日		
	メニュー	カロリー	ー(kcal) 塩ź) (g)	メニュー	カロリー(kcal)	塩分(g	メニュー	カロリー	-(kcal) 塩	分(g)	メニュー	カロリー	-(kcal) 塩分	}(g)	メニュー	カロリー	ー(kcal) 塩	分(g)	メニュー	カロリー	-(kcal) 塩分(g
	ご飯 150g		252	0.0	ご飯 150g	252	0.0	茶飯		255	0.7	ご飯 150g		252	0.0	ご飯 150g		252	0.0	ご飯 150g		252 0.0
	鮭の西京みそ焼き		148	1.2 月	麻婆豆腐	165	1.0	ほっけのみそ焼き		91	0.9	オムレツ		190	1.1 焦	鰆のきのこマヨネーズ		176	0.4	牛肉とごぼうの旨煮		148 0.7
	南瓜のいとこ煮		86	0.4 君	春雨サラダ	55	0.3	あじさい揚げ		103	0.0	切干大根の五目煮		59	0.4	がんもの含め煮		61	0.7	はんぺん入り卵焼き		71 0.4
昼	きゅうりの中華風味		20	0.5 丿	大根とベーコンの炒め物	33	0.4	大豆煮物		70	0.2	ひじきのサラダ		24	0.4	もやしのカレー炒め		24	0.4	キャベツと油揚げのさっと煮		31 0.4
	小松菜のおひたし		4	0.3	わかめの生姜煮	4	0.3	小松菜の辛子和え		4	0.3	ほうれん草のソテー		12	0.2 큰	きゅうりと麩の酢の物		11	0.2	いんげんのきんぴら		15 0.2
	☆	☆	☆	₹	\	☆	☆	☆	☆	☆		☆	☆	☆	7	☆	☆	☆		☆ .	☆	☆
	合計		510	2.4 合	計	509	2.0	合計		523	2.1	合計		537	2.1 全	合計		524	1.7	合計		517 1.7
	ご飯 150g		252	0.0	ご飯 150g	252	0.0	ご飯 150g		252	0.0	ご飯 150g		252	0.0	ご飯 150g		252	0.0			
	豚肉とピーマンの千切り炒	'(204	1.2	天ぷらの盛り合わせ	391	0.1	黒酢鶏		200	1.1	鮭のみそ田楽		154	1.1	肉だんご		252	1.2	\wedge		
	カニカマ入り卵焼き		74	0.7 耳	車麩の煮物	56	0.5	ブロッコリーのマヨグラタン		72	0.3	高野豆腐の煮物		62	0.6	スペイン風オムレツ		78	0.4	(1)		
タ	ひじきときゅうりの酢の物		9	0.3	天つゆ	10	0.4	もやしと油揚げの炒め物		25	0.6	じゃが芋の炒め煮		40	0.3 É	白菜とみかんのサラダ		10	0.3			
	もやしのおひたし		6	0.2 酉	酢の物	8	0.3	なめたけ		9	0.3	きゅうりのゆかり和え		4	0.4 L	いんげんのゴマ和え		14	0.2))	
	☆	☆	☆	7	*	☆	☆	☆	☆	☆		☆	☆	☆	7	☆	☆	☆	•	4_4/		
	合計		545	2.4 合	計	717	1.3	合計		558	2.3	合計		512	2.4 台	合計		606	2.1			

日付	27日			281	3	29日		30日		
	メニュー	カロリー((kcal) 塩分(g) メニュー	カロリー(kcal) 塩分(g	メニュー	カロリー(kcal) 塩分(g)	メニュー	カロリー(kcal) 塩分(g)	
	ご飯 150g		252 0	o ご飯 150g	252 0.0	ご飯 150g	252 0.0	ご飯 150g	252 0.0	
	卵衣の鶏から揚げ		218 0	₅ 鯖の照り焼き	157 0.9	和風豆腐ハンバーグ	194 0.9	煮魚(赤魚)	120 1.3	
	切干大根の五目煮		59 0	4 高野豆腐の卵とじ	61 0.5	ポテトサラダ	104 0.3	豚肉と野菜の卵炒め	108 0.9	
昼	コールスロー		30 0	2 じゃが芋のゴマ酢和え	29 0.2	小松菜と竹輪の炒め煮	26 0.5	じゃが芋のゴマ酢和え	29 0.2	
	もやしの辛子和え		5 0	3 小松菜のおひたし	4 0.3	もやしのおひたし	6 0.2	きゅうりの梅肉和え	5 0.4	
	☆	☆	☆	☆	☆ ☆	☆	☆ ☆	☆	☆ ☆	
	슴計		564 1	4 合計	503 1.9	合計	582 1.9	合計	514 2.8	
	ご飯 150g		252 0	0 ☆	\$ \$	ご飯 150g	252 0.0	ご飯 150g	252 0.0	
	鰆の葱みそ焼き		148 0	9 鶏そぼろご飯	442 1.0	鮭のフライ	205 0.7	豚肉のやわらか生姜焼き	167 0.8	
	鶏肉とキャベツのゴマ酢和え		52 0	9 厚揚げと野菜煮物	73 0.5	南瓜のそぼろあんかけ	68 0.4	スパゲッティサラダ	102 0.3	
タ	大学芋		84 0	2 青菜としめじの和え物	8 0.2	野菜の甘酢和え	12 0.3	きのこの炒り煮	23 0.4	
	ほうれん草のおひたし		6 0	2 もやしの辛子和え	5 0.3	わかめの生姜炒め	8 0.3	ほうれん草のおひたし	6 0.2	
	☆	☆	☆	☆	☆ ☆	☆	☆ ☆	☆	☆ ☆	
	合計		542 2	2 合計	528 2.0	合計	545 1.7	合計	550 1.7	- Bleedy

地域ケアネットワーク ゆいまぁる ゆいまぁる南沢 〒203-0023 東久留米市南沢2-13-11 E-Mail:shokuji@yuimarlu.jp

テイクアウトはカフェ笠松にて。予約・ご連絡は、 ☎ 042-477-0211 まで。 ゆいきょるさんのお弁当は、何と言っても本格天然出汁の味と香いです。 魚や肉もしっといふっくらで、とても美味しく食べやすいです。 手作いの温かさと素材のうき味がギュッと詰まった「食べると元気になる!」お弁当。 利用者の皆さんもスタッフも、いつも楽しみにしています。 事業所:N

◎ キャンセルや予約は、前日の昼12時までにお願いします。

- ◎ 食材仕入れの都合で献立が変更になる場合があります。ご了承ください。
- ◎ お弁当は受け取ってから2時間以内にお召し上がりください。
- ◎ お弁当の配達時間は、交通や天候などの事情により前後する場合がございますので、ご了承ください。
- ◎ 表示されている塩分はご飯に添えてある、梅干しの塩分は含まれていません。(小梅干L1個 塩分0.4g)
- ◎ 電子レンジで温める場合は、フタをはずしてラップをかけてください。 (目安)500W1分30秒
- ◎ お弁当お届け時間のご指定につきましては、承りかねます。あらかじめご了承ください。

献立表について

7月の献立表は6月末にお弁当と一緒に配布します。お手元に届かない方で、ご希望があれば、ご連絡ください。手配いたします。