

2025年11月22日~2025年11月28日の献立(栄養価1人前あたり)

	±	В	月	火	水	木	金
	22	23	24	25	26	27	28
朝食	ビビンパ丼の具 エネルギー 108kcal、たんぱく質 5.2g 、脂質 5.9g、炭水化物 9.3g、食塩相当 量 1.0g	鶏団子のトマトクリーム煮込み エネルギー 153kcal、たんぱく質 6.8g 、脂質 9.2g、炭水化物 10.4g、食塩相 当量 1.0g	飛龍頭の含め煮 エネルギー 78kcal、たんぱく質 5.3g 、脂質 3.1g、炭水化物 7.2g、食塩相当 量 1.5g	野菜のたまごよせきのご醤油あんかけ エネルギー 130kcal、たんぱく質 3.7g、 脂質 9.0g、炭水化物 8.8g、食塩相当量 1 .3g	豆腐ハンパーグおろしポン酢 エネルギー 108kcal、たんぱく質 6.2g 、脂質 4.3g、炭水化物 10.9g、食塩相 当量 1.5g	しんじょと野菜の旨煮 エネルギー 104kcal、たんぱく質 2.7g 、脂質 5.9g、炭水化物 10.6g、食塩相 当量 1.1g	鴉ごぼう巻き照焼 エネルギー 171kcal、たんぱく質 7.2g 、脂質 9.3g、炭水化物 14.1g、食塩相 当量 1.3g
	肉シューマイ エネルギー 141kcal、たんぱく質 6.8g 、脂質 7.1g、炭水化物 11.3g、食塩相 当量 0.8g	野菜のごま味噌煮 エネルギー 34kcal、たんぱく質 1.2g 、脂質 0.8g、炭水化物 6.3g、食塩相当 量 0.7g	糸コンと鶏肉の煮物 エネルギー 54kcal、たんぱく質 3.4g 、脂質 2.5g、炭水化物 5.1g、食塩相当 量 0.6g	茄子とオクラのトマトソース煮 エネルギー 39kcal、たんぱく質 0.8g 、脂質 1.9g、炭水化物 5.7g、食塩相当 量 0.4g	カレー風味ソテー エネルギー 68kcal、たんぱく質 1.5g 、脂質 4.7g、炭水化物 5.7g、食塩相当 量 0.5g	南瓜煮 エネルギー 52kcal、たんぱく質 1.3g 、脂質 0.2g、炭水化物 11.8g、食塩相 当量 0.4g	田舎煮 エネルギー 60kcal、たんぱく質 1.7g 、脂質 0.7g、炭水化物 11.7g、食塩相 当量 0.5g
昼食	ハンパーゲきのこデミソース エネルギー 230kcal、たんぱく質 8.3g 、脂質 10.3g、炭水化物 14.6g、食塩	水餃子のカニ風あんかけ エネルギー 104kcal、たんぱく質 4.7g 、脂質 4.1g、炭水化物 12.2g、食塩相	唐揚げと野菜の黒酢あん エネルギー 162kcal、たんぱく質 6.8g 、脂質 6.2g、炭水化物 20.6g、食塩相	豚肉とチンゲン菜の豆鮫炒め こちらの商品は製造ロットにより内容 が異なります。詳細は「原材料変更」	下内の生姜炒め エネルギー150kcal、たんぱく質8.6g、 脂質8.0g、炭水化物1.7g、食塩相当量	筑前煮 エネルギー 136kcal、たんぱく質 7.0g 、脂質 7.2g、炭水化物 13.1g、食塩相	3色豆入リトマトキーマカレー エネルギー 155kcal、たんぱく質 8.6g 、脂質 7.2g、炭水化物 14.3g、食塩相
	相当量 1.7g ソーセージのボトフ風 エネルギー 51kcal、たんぱく質 1.3g 、脂質 2.7g、炭水化物 6.7g、食塩相当 量 0.6g	当量 1.1g 高野豆腐のがめ煮 エネルギー 38kcal、たんぱく質 2.6g 脂質 1.3g、炭水化物 4.7g、食塩相当 量 0.5g	計画 1.2g、 メストルが 20.0g、 泉温市 当量 1.7g 洋風けんちん煮 エネルギー42kcal、たんぱく質1.3g、 脂質1.8g、炭水化物5.8g、食塩相当量0 .5g	のシートをご覧ください。 筍と鶏肉のクリーム煮 エネルギー 50kcal、たんぱく質 3.8g 、脂質 2.7g、炭水化物 3.1g、食塩相当量 0.5g	1.1g あさりとじゃが芋のビリ辛醤油仕立て エネルギー 52kcal、たんぱく質 3.9g、脂質 1.0g、炭水化物 8.0g、食塩相当量 0.4 g	当量 1.1g じゃが芋のクリーム煮 エネルギー 46kcal、たんぱく質 1.7g ・脂質 1.6g、炭水化物 7.7g、食塩相当 量 0.5g	計画 1.0g 野菜の柚子胡椒炒め エネルギー 54kcal、たんぱく質 3.4g 、脂質 2.3g、炭水化物 5.7g、食塩相当 夏 0.5g
	ほうれん草のおかか和え エネルギー 22kcal、たんぱく質 2.7g 、脂質 0.2g、炭水化物 3.4g、食塩相当 量 0.7g	切干大根の酢の物 エネルギー 39kcal、たんぱく質 1.5g 、脂質 1.0g、炭水化物 6.8g、食塩相当 量 0.6g	エネルギー 74kcal、たんぱく質 2.2g 、脂質 3.9g、炭水化物 7.6g、食塩相当 量 0.6g	おんやさいサラダ エネルギー 47kcal、たんぱく質 1.7g 、脂質 2.9g、炭水化物 4.4g、食塩相当 量 0.4g	切干大根とひじきの旨煮 エネルギー 38kcal、たんぱく質 0.7g 、脂質 1.8g、炭水化物 6.4g、食塩相当 量 0.6g	キャベツと油揚げの煮浸し エネルギー 39kcal、たんぱく質 2.1g 、脂質 1.3g、炭水化物 5.3g、食塩相当 量 0.4g	右竹魚 エネルギー 15kcal、たんぱく質 1.4g 、脂質 0.1g、炭水化物 2.9g、食塩相当 量 0.7g
夕食							
	あじフライ エネルギー 142kcal、たんぱく質 10.4 g、脂質 5.2g、炭水化物 13.4g、食塩 相当量 1.1g	鶏肉の黒酢炒め エネルギー 111kcal、たんぱく質 6.9g 、脂質 5.8g、炭水化物 8.3g、食塩相当 量 0.8g	牛蒡と牛肉のカレークリーム エネルギー 138kcal、たんぱく質 6.3g 、脂質 7.9g、炭水化物 10.9g、食塩相 当量 1.0g	アジの塩焼き エネルギー 80kcal、たんぱく質 13.9g 、脂質 3.2g、炭水化物 0.2g、食塩相当 量 0.8g	チキン竜田 甘酢ソース エネルギー 143kcal、たんぱく質 10.8 g、脂質 4.8g、炭水化物 14.4g、食塩 相当量 1.4g	牛肉と小松菜の炒め物 エネルギー127kcal、たんぱく質5.8g、 脂質6.8g、炭水化物11.2g、食塩相当量 1.2g	当量 1.6g
	ハムと玉葱の玉子とじ エネルギー 77kcal、たんぱく質 3.1g 、脂質 4.6g、炭水化物 6.5g、食塩相当 量 0.6g	はんべんと野菜の田舎煮 エネルギー 31kcal、たんぱく質 1.2g 、脂質 0.2g、炭水化物 6.2g、食塩相当 量 0.6g	豆腐のチャンブルー エネルギー 68kcal、たんぱく質 3.0g 、脂質 4.0g、炭水化物 5.4g、食塩相当 量 0.5g	四色豆腐 エネルギー 38kcal、たんぱく質 2.9g 、脂質 1.2g、炭水化物 4.7g、食塩相当 量 0.5g	ナスとベーコンの塩炒め エネルギー 68kcal、たんぱく質 1.6g 、脂質 5.5g、炭水化物 3.4g、食塩相当 量 0.6g	厚揚げの五目あんかけ エネルギー 53kcal、たんぱく質 1.3g 、脂質 2.6g、炭水化物 6.6g、食塩相当 量 0.6g	さつま芋の煮しめ エネルギー 56kcal、たんぱく質 1.1g 、脂質 0.5g、炭水化物 12.2g、食塩相 当量 0.5g
	オクラとコーンのおろし和え エネルギー 33kcal、たんぱく質 1.4g 、脂質 0.3g、炭水化物 6.7g、食塩相当 量 0.4g	チンゲン菜の煮浸し エネルギー 26kcal、たんぱく質 1.4g 、脂質 0.9g、炭水化物 3.5g、食塩相当 量 0.4g	ワカメとさつま揚げの胡麻味噌和え エネルギー 43kcal、たんぱく質 1.5g 、脂質 2.7g、炭水化物 4.0g、食塩相当 量 1.2g	きんびら蓮根 エネルギー 51kcal、たんぱく質 0.8g 、脂質 1.7g、炭水化物 8.6g、食塩相当 量 0.4g	枝豆とカニカマの煮物 エネルギー 81kcal、たんぱく質 5.1g 、脂質 4.6g、炭水化物 5.0g、食塩相当 量 0.4g	マカロニマリネサラダ エネルギー92kcal、たんぱく質2.1g、 脂質6.0g、炭水化物7.4g、食塩相当量0 .6g	オクラの梅和え エネルギー 17kcal、たんぱく質 0.9g 、脂質 0.1g、炭水化物 3.9g、食塩相当 量 0.7g

株式会社 シルバーライフ

〒160-0023

0120-028-546 ②付時間 18:00(月~金)