

## 2025年12月13日~2025年12月19日の献立(栄養価100gあたり)

|    | 土   | 日   | 月  | 火   | 水  | 木  | 金  |
|----|---|---|--|---|--|--|--|
|    | 13  | 14  | 15   | 16  | 17   | 18   | 19   |
|    |   |   |  |   |  |  |  |
| 朝食 | 当量 1.3g   | あさりの中華丼の具<br>エネルギー 89kcal、たんぱく質 7.0g<br>、脂質 3.3g、炭水化物 8.7g、食塩相当<br>量 1.0g     | 強肉ときのこのレモンクリーム<br>エネルギー 111kcal、たんぱく質7.3g<br>、脂質 6.5g、炭水化物 6.7g、食塩相当<br>量 1.0g | 中華風鴉きんぴら<br>エネルギー 165kcal、たんぱく質 7.7g<br>、脂質 9.3g、炭水化物 13.1g、食塩相<br>当量 1.5g      | タラと野菜のクリーム風味<br>エネルギー 129kcal、たんぱく質 9.0g<br>、脂質 4.6g、炭水化物 14.0g、食塩相<br>当量 1.0g | チキンとポテトの味噌だれ<br>エネルギー 111kcal、たんぱく質 6.3g<br>、脂質 3.4g、炭水化物 15.6g、食塩相<br>当量 1.2g | 豆腐と魚のハンパーグ 生姜野菜あん<br>エネルギー 136kcal、たんぱく質 6.4g<br>、脂質 8.2g、炭水化物 9.8g、食塩相当<br>量 1.1g |
|    | 田舎煮<br>こちらの商品は製造ロットにより内容<br>が異なります。詳細は「原材料変更」<br>のシートをご覧ください。                   | 大根と人参のそぼろ煮<br>エネルギー 69kcal、たんぱく質 2.6g<br>、脂質 1.6g、炭水化物 11.4g、食塩相<br>当量 1.0g   | 野菜入りトマトピーンズ<br>エネルギー 150kcal、たんぱく質 8.8g<br>、脂質 8.0g、炭水化物 11.6g、食塩相<br>当量 0.7g  | チンゲン菜と筍の炒め物<br>エネルギー 78kcal、たんぱく質 4.4g<br>、脂質3.9 g、炭水化物 7.4g、食塩相当<br>量 1.1g     | 根菜のカポナータ風<br>エネルギー 94kcal、たんぱく質 3.2g<br>、脂質 3.5g、炭水化物 14.3g、食塩相<br>当量 0.9g     | 数チャンブルー<br>エネルギー120kcal、たん白質 6.4g、<br>脂質 6.8g、炭水化物8.8g、食塩相当量<br>1.0g           | 茄子とこんにゃくの煮浸し<br>エネルギー 110kcal、たんぱく質 1.1g<br>、脂質 7.6g、炭水化物 10.6g、食塩相<br>当量 0.9g     |
|    |   |   |  |   |  |  |  |
| 昼食 | 3色豆入りトマトキーマカレー  | 豚肉と野菜のオイスター炒め   | 真あじのしそ巻き天ぷらおろし水ン酢  | チキンステーキ照焼ソース  | ウインナーと玉子の炒め物   | 厚揚げの煮物   | さばの塩焼き   |
|    | エネルギー 141kcal、たんぱく質 7.8g<br>、脂質 6.5g、炭水化物 13.0g、食塩相<br>当量 0.9g<br>野菜の柚子胡椒炒め     | エネルギー 120kcal、たんぱく質 7.7g<br>、脂質 6.3g、炭水化物 9.3g、食塩相当<br>量 1.0g<br>マーポー春雨       | エネルギー 115kcal、たんぱく質 5.8g、<br>脂質3.3g、炭水化物 15.2g、食塩相当量<br>1.8g<br>蒸し鶏と茄子の味噌和え    | エネルギー 130kcal、たんぱく質 11.0<br>g、脂質 6.5g、炭水化物 6.8g、食塩相<br>当量 1.6g<br>豚肉とこんにゃく炒め    | エネルギー 205kcal、たんぱく質 5.7g<br>、脂質 16.4g、炭水化物 9.3g、食塩相<br>当量 0.9g<br>豆腐の和風煮       | こちらの商品は製造ロットにより内容<br>が異なります。詳細は「原材料変更」<br>のシートをご覧ください。<br>キャベツと鶏肉の華風炒め         | エネルギー 387kcal、たんぱく質 20.3<br>g、脂質 31.6g、炭水化物 0.8g、食塩<br>相当量 1.0g<br>じゃが芋のそぼろあんかけ    |
|    | サ来の個子的微妙の<br>エネルギー 107kcal、たんぱく質 6.8g<br>、脂質 4.6g、炭水化物 11.3g、食塩相<br>当量 1.0g     | マーバー音的<br>エネルギー 111kcal、たんぱく質 3.2g<br>、脂質 5.5g、炭水化物 12.7g、食塩相<br>当量 1.0g      | ※0場と加了の水幅和え<br>エネルギー 164kcal、たんぱく質 5.3g<br>、脂質 12.4g、炭水化物 8.0g、食塩相<br>当量 0.8g  | ボネルギー 99kcal、たんぱく質 5.2g<br>、脂質 6.3g、炭水化物 7.2g、食塩相当<br>量 1.0g                    | 立族の利風点<br>エネルギー 84kcal、たんぱく質 5.4g<br>、脂質 2.5g、炭水化物 11.3g、食塩相<br>当量 0.8g        | エネルギー 101kcal、たんぱく質 8.0g<br>、脂質 5.2g、炭水化物6.5g、食塩相当<br>量1.0g                    | レヤルチのではらのルルリ<br>エネルギー 88kcal、たんぱく質 2.8g<br>、脂質 2.1g、炭水化物 17.3g、食塩相<br>当量 0.9g      |
|    | 若竹煮<br>エネルギー 29kcal、たんぱく質 2.7g<br>、脂質 0.2g、炭水化物 5.7g、食塩相当<br>量 1.3g             | 牛蒡の胡麻和え<br>エネルギー 127kcal、たんぱく質 2.3g<br>、脂質 6.4g、炭水化物 16.2g、食塩相<br>当量 0.7g     | 白滝と蒲鉾の煮物<br>熱量 64kcal、たん白質 1.6g、脂質 3.5<br>g、炭水化物 8.7g、食塩相当量 1.0g               | 切り昆布とさつま揚げの煮もの<br>エネルギー 55kcal、たんぱく質 2.3g<br>、脂質 0.7g、炭水化物 12.9g、食塩相<br>当量 2.2g | 小松菜の辛子和え<br>エネルギー 64kcal、たんぱく質 3.6g<br>、脂質 1.8g、炭水化物 9.3g、食塩相当<br>量 1.1g       | ほうれん草の磯辺和え<br>エネルギー 69kcal、たんぱく質 5.0g<br>、脂質 3.2g、炭水化物 7.5g、食塩相当<br>量 1.1g     | バターコーン<br>エネルギー 150kcal、たんぱく質 3.1g<br>、脂質 6.6g、炭水化物 20.6g、食塩相<br>当量 1.0g           |
| 夕食 |   |   |  |   |  |  |  |
|    | ハンバーグ和風きのこソース<br>エネルギー 176kcal、たんぱく質 6.8g<br>、脂質 6.7g、炭水化物 13.0g、食塩相<br>当量 1.3g | 肉じゃが<br>エネルギー 117kcal、たんぱく質 3.3g<br>、脂質 6.4g、炭水化物 12.8g、食塩相<br>当量 1.0g        | イタリアンオムレツ<br>こちらの商品は製造ロットにより内容<br>が異なります。詳細は「原材料変更」<br>のシートをご覧ください。            | 八宝菜<br>こちらの商品は製造ロットにより内容<br>が異なります。詳細は「原材料変更」<br>のシートをご覧ください。                   | 大根と鶏肉の旨煮<br>エネルギー 83kcal、たんぱく質 5.6g<br>、脂質 3.7g、炭水化物 7.5g、食塩相当<br>量 1.2g       | 肉野菜炒め<br>エネルギー 107kcal、たんぱく質 5.5g<br>、脂質 6.1g、炭水化物 9.0g、食塩相当<br>量 1.0g         | とんかつの玉子とじ<br>エネルギー 165kcal、たんぱく質 8.1g<br>、脂質 9.4g、炭水化物 11.8g、食塩相<br>当量 1.2g        |
|    | さつま芋の煮しめ<br>エネルギー 111kcal、たんぱく質 2.1g<br>、脂質 1.0g、炭水化物 24.3g、食塩相<br>当量 0.9g      | がんもの含め煮<br>エネルギー 80kcal、たんぱく質 3.6g<br>、脂質 3.5g、炭水化物 8.9g、食塩相当<br>量 1.0g       | 温野菜<br>エネルギー 48kcal、たんぱく質 2.4g<br>、脂質 0.2g、炭水化物 11.9g、食塩相<br>当量 0.3g           | チリ豆腐<br>エネルギー 135kcal、たんぱく質 6.3g<br>、脂質 8.1g、炭水化物 10.4g、食塩相<br>当量 1.0g          | 野菜のパジル炒め<br>こちらの商品は製造ロットにより内容<br>が異なります。詳細は「原材料変更」<br>のシートをご覧ください。             | さつま芋の甘露煮<br>エネルギー 154kcal、たんぱく質 1.1g<br>、脂質 0.2g、炭水化物 37.3g、食塩相<br>当量 0.4g     | 大根と椎茸の煮物<br>エネルギー 45kcal、たんぱく質 1.2g<br>、脂質 0.2g、炭水化物 10.6g、食塩相<br>当量 0.9g          |
|    | オクラの梅和え<br>エネルギー 33kcal、たんぱく質 1.8g<br>、脂質 0.1g、炭水化物 7.7g、食塩相当<br>量 1.3g         | ほうれん草のピーナッツ和え<br>エネルギー 67kcal、たんぱく質 5.7g<br>、脂質 2.1g、炭水化物 8.7g、食塩相当<br>量 1.3g | ベジタブルソテー<br>エネルギー 130kcal、たんぱく質 3.2g<br>、脂質 5.9g、炭水化物 16.7g、食塩相<br>当量 0.8g     | キャベツの沢庵和え<br>エネルギー 42kcal、たんぱく質 2.5g<br>、脂質 0.7g、炭水化物 8.0g、食塩相当<br>量 1.3g       | ワカメの青ジソサラダ<br>エネルギー 30kcal、たんぱく質 2.8g<br>、脂質 0.4g、炭水化物 5.6g、食塩相当<br>量 2.2g     | チンゲン菜ともやしのナムル<br>エネルギー 75kcal、たんぱく質 2.3g<br>、脂質 5.4g、炭水化物 5.8g、食塩相当<br>量 0.9g  | ピーマンとナスの炒め物<br>エネルギー 110kcal、たんぱく質 1.6g<br>、脂質 7.6g、炭水化物 9.2g、食塩相当<br>量 0.8g       |

## 株式会社 シルバーライフ