

## 2026年01月03日~2026年01月09日の献立(栄養価100gあたり)

	±	В	月	火	水	木	金
	3	4	5	6	7	8	9
朝食							
	豆腐と魚のハンパーグ 生姜野菜あん エネルギー 136kcal、たんぱく質 6.4g 、脂質 8.2g、炭水化物 9.8g、食塩相当 量 1.1g	スペイン風オムレツ 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」 のシートをご覧ください。	真鯛入りつみれの胡麻柚子あん エネルギー 174kcal、たんぱく質 9.0g 、脂質 10.1g、炭水化物 12.0g、食塩 相当量 1.7g	ビビンバ丼の具 エネルギー 120kcal、たんぱく質 5.8g 、脂質 6.6g、炭水化物 10.3g、食塩相 当量 1.1g	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こ醤油あんかけ 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」のシ ートをご覧ください。
	茄子とこんにゃくの煮浸し エネルギー 110kcal、たんぱく質 1.1g 、脂質 7.6g、炭水化物 10.6g、食塩相 当量 0.9g	あさりとキャベツのクリームシチュー 風 エネルギー 133kcal、たんぱく質 12.7g、脂質 5.1g、炭水化物 9.7g、食塩 相当量 0.8g	南瓜のほっこり煮 エネルギー 109kcal、たんぱく質 3.1g 、脂質 2.5g、炭水化物 19.4g、食塩相 当量 0.9g	肉シューマイ エネルギー235kcal、タンパク質11.3g 、脂質11.9g、炭水化物18.9g、食塩相 当量1.3g	野菜のごま味噌煮 エネルギー 68kcal、たんぱく質 2.3g 、脂質 1.5g、炭水化物 12.6g、食塩相 当量 1.3g	糸コンと鶏肉の煮物 エネルギー 108kcal、たんぱく質 6.7g 、脂質 4.9g、炭水化物 10.2g、食塩相 当量 1.1g	茄子とオクラのトマトソース煮 エネルギー 78kcal、たんぱく質 1.6g 、脂質 3.8g、炭水化物 11.3g、食塩相 当量 0.8g
昼食	さばの塩焼き	<b>藤葵豆腐</b>	銀子客	ハンパーグきのこデミソース	水餃子のカニ風あんかけ	唐揚げと野菜の黒酢あん	豚肉とチンゲン菜の豆骸炒め
	エネルギー 387kcal、たんぱく質 20.3 g、脂質 31.6g、炭水化物 0.8g、食塩 相当量 1.0g	エネルギー 103kcal、たんぱく質 8.1g 、脂質 7.1g、炭水化物 5.9g、食塩相当 量 0.9g	エネルギー 121kcal、たんぱく質 8.6g 、脂質 6.8g、炭水化物 6.8g、食塩相当 量 0.9g	エネルギー 192kcal、たんぱく質 6.9g 、脂質 8.6g、炭水化物 12.2g、食塩相 当量 1.4g	エネルギー 115kcal、たんぱく質 5.2g 、脂質 4.6g、炭水化物 13.6g、食塩相 当量 1.2g	エネルギー 147kcal、たんぱく質6.2g 、脂質5.6g、炭水化物 18.7g、食塩相 当量 1.5g	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」 のシートをご覧ください。
	じゃが芋のそぼろあんかけ エネルギー 88kcal、たんぱく質 2.8g 、脂質 2.1g、炭水化物 17.3g、食塩相 当量 0.9g	ピーフン炒め 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」 のシートをご覧ください。	味噌田楽 エネルギー 67kcal、たんぱく質 1.3g 、脂質 0.1g、炭水化物 15.8g、食塩相 当量 1.7g	ソーセージのボトフ風 エネルギー 101kcal、たんぱく質 2.5g 、脂質 5.3g、炭水化物 13.3g、食塩相 当量 1.1g	高野豆腐のがめ煮 エネルギー 75kcal、たんぱく質 5.1g 、脂質 2.5g、炭水化物 9.3g、食塩相当 量 0.9g	洋風けんちん煮 エネルギー 84kcal、たんぱく質 2.6g 、脂質 3.6g、炭水化物 11.5g、食塩相 当量 0.9g	筍と鶏肉のクリーム煮 エネルギー 100kcal、たんぱく質 7.5g 、脂質 5.3g、炭水化物 6.1g、食塩相当 量 0.9g
	パターコーン エネルギー 150kcal、たんぱく質 3.1g 、脂質 6.6g、炭水化物 20.6g、食塩相 当量 1.0g	五目ひじき エネルギー 87kcal、たんぱく質 3.2g 、脂質 4.9g、炭水化物 10.3g、食塩相 当量 1.1g	塩枝豆 エネルギー 155kcal、たんぱく質 12.8 g、脂質 7.3g、炭水化物 10.6g、食塩 相当量 0.8g	ほうれん草のおかか和え エネルギー 43kcal、たんぱく質 5.3g 、脂質 0.3g、炭水化物 6.7g、食塩相当 量 1.4g	切干大根の酢の物 エネルギー 78kcal、たんぱく質 3.0g 、脂質 2.0g、炭水化物 13.5g、食塩相 当量 1.1g	ベベロンチーノマカロニ エネルギー 147kcal、たんぱく質 4.3g 、脂質 7.8g、炭水化物 15.1g、食塩相 当量 1.1g	おんやさいサラダ エネルギー 94kcal、たんぱく質 3.4g 、脂質 5.7g、炭水化物 8.7g、食塩相当 量 0.8g
夕食							
	とんかつの玉子とじ エネルギー 165kcal、たんぱく質 8.1g 、脂質 9.4g、炭水化物 11.8g、食塩相 当量 1.2g	海老とブロッコリーのトマトクリーム 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」のシ ートをご覧ください。	焼肉 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」 のシートをご覧ください。	白身魚のたれカツ エネルギー 292kcal、たんぱく質 8.0g 、脂質 14.1g、炭水化物 32.9g、食塩 相当量 1.5g	鶏肉の黒酢炒め エネルギー 139kcal、たんぱく質 8.6g 、脂質 7.2g、炭水化物 10.4g、食塩相 当量 1.0g	牛蒡と牛肉のカレークリーム 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」 のシートをご覧ください。	アジの塩焼き エネルギー 134kcal、たんぱく質 23.2 g、脂質 5.3g、炭水化物 0.4g、食塩相 当量1.3g
	大根と椎茸の煮物 エネルギー 45kcal、たんぱく質 1.2g 、脂質 0.2g、炭水化物 10.6g、食塩相 当量 0.9g	あさりと玉葱のにんにく醤油 エネルギー 150kcal、たんぱく質 15.4 g、脂質 5.7g、炭水化物 9.8g、食塩相 当量 0.9g	じゃが芋と椎茸の煮物 エネルギー 68kcal、たんぱく質 2.7g 、脂質 0.3g、炭水化物 17.3g、食塩相 当量 0.8g	ハムと玉葱の玉子とじ エネルギー 154kcal、たんぱく質 6.2g 、脂質 9.2g、炭水化物 12.9g、食塩相 当量 1.1g	はんべんと野菜の田舎煮 エネルギー 61kcal、たんぱく質 2.4g 、脂質 0.3g、炭水化物 12.4g、食塩相 当量 1.2g	豆腐のチャンブルー エネルギー 136kcal、たんぱく質 6.0g 、脂質 8.0g、炭水化物 10.8g、食塩相 当量 0.9g	四色豆腐 エネルギー 75kcal、たんぱく質 5.7g 、脂質 2.4g、炭水化物 9.3g、食塩相当 量 0.9g
	ビーマンとナスの炒め物 エネルギー 110kcal、たんぱく質 1.6g 、脂質 7.6g、炭水化物 9.2g、食塩相当 量 0.8g	ジャガ芋のスパイス蒸し エネルギー 62kcal、たんぱく質 1.9g 、脂質 0.1g、炭水化物 17.6g、食塩相 当量 1.0g	ワカメのゴマ風味炒め エネルギー 60kcal、たんぱく質 1.7g 、脂質 4.8g、炭水化物 4.8g、食塩相当 量 2.4g	オクラとコーンのおろし和え エネルギー 66kcal、たんぱく質 2.8g 、脂質 0.6g、炭水化物 13.4g、食塩相 当量 0.8g	チンゲン菜の煮浸し エネルギー 52kcal、たんぱく質 2.7g 、脂質 1.8g、炭水化物 6.9g、食塩相当 量 0.8g	ワカメとさつま揚げの胡麻味噌和え エネルギー 85kcal、たんぱく質 2.9g 、脂質 5.3g、炭水化物 8.0g、食塩相当 量 2.4g	きんびら蓮根 エネルギー 102kcal、たんぱく質 1.5g 、脂質 3.4g、炭水化物 17.2g、食塩相 当量 0.8g

## 株式会社 シルバーライフ

〒160-0023

**○ 120-028-546** (全体時間) 18:00(月~金)