

2026年01月03日~2026年01月09日の献立(栄養価1人前あたり)

	±	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 116kcal、たんぱく質 5.4g 、脂質 7.0g、炭水化物 8.3g、食塩相当 量 0.9g	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 122kcal、たんぱく質 6.3g 、脂質 7.1g、炭水化物 8.4g、食塩相当 量 1.2g	ビビンバ井の具 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 55kcal、たんぱく質 0.6g 、脂質 3.8g、炭水化物 5.3g、食塩相当 量 0.5g	あさりとキャベツのクリームシチュー 風 エネルギー 67kcal、たんぱく質 6. 4g、脂質 2.6g、炭水化物 4.9g、食塩相 当量 0.4g	南瓜のほっこり煮 エネルギー 55kcal、たんぱく質 1.6g 、脂質 1.3g、炭水化物 9.7g、食塩相当 量 0.5g	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
昼食	さばの塩焼き エネルギー 221kcal、たんぱく質 11.6 g、脂質 18.0g、炭水化物 0.5g、食塩 相当量 0.6g じゃが芋のそぼろあんかけ エネルギー 44kcal、たんぱく質 1.4g 、脂質 1.1g、炭水化物 8.7g、食塩相当 量 0.5g パターコーン エネルギー 75kcal、たんぱく質 1.6g 肥質 3.9、炭水化物 10.3g 食物和	麻婆豆腐 エネルギー 113kcal、たんぱく質 8.9g 、脂質 7.8g、炭水化物 6.5g、食塩相当 量 1.0g 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。 五目ひじき エネルギー44kcal、たんぱく質1.6g、 際質 2.5。 含作和当長0	親子煮 エネルギー 133kcal、たんぱく質 9.5g、脂質 7.5g、炭水化物 7.5g、食塩相当量 1.0g 味噌田楽 エネルギー 34kcal、たんぱく質 0.7g、脂質 0.1g、炭水化物 7.9g、食塩相当量 0.9g 塩枝豆 エネルギー 78kcal、たんぱく質 6.4g 眼質 3.7g、炭水化物 5.3g。食塩相当	ハンパーグきのこデミソース 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 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 ほうれん草のおかか和え エネルギー 22kcal、たんぱく質 2.7g 緊暗 0.2g、米水化物 3.4g。令悔相当	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 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 切干大根の酢の物 エネルギー 39kcal、たんぱく質 1.5g 駆質 1.0g、炭水化物 8.8g 食物相当	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 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 ペペロンチーノマカロニ エネルギー 74kcal、たんぱく質 2.2g 駅質 3.9g、米水化物 7.6。含物相当	豚肉とチンゲン菜の豆鼓炒め 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。 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 豊 0.5g おんやさいサラダ エネルギー 47kcal、たんぱく質 1.7g 駅第 2.0。 米水火物 4.4a。全体相当 ちの。 おんずくの。 本水水物 4.4a。全体相当 ちの。 おんずくの。 本水水物 4.4a。全体相当 ちの。 おんずくの。 本水水物 4.4a。全体相当 ちの。 おんずくの。 まなど物 4.4a。全体相当 ちゅうに
夕食	 ・ 脂質 3.3g、 炭水化物 10.3g、 食塩相当量 0.5g ・ 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 大根と椎茸の煮物 エネルギー23kcal、たんぱく質0.6g、 脂質0.1g、 炭水化物5.3g、 食塩相当量0 ・ 5g ・ ビーマンとナスの炒め物 エネルギー55kcal、たんぱく質0.8g ・ R質 3.8g、 炭水化物 4.6g、 食塩相当 	脂質2.5g、炭水化物5.2g、食塩相当量0.6g 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。 あさりと玉葱のにんにく醤油 エネルギー 75kcal、たんぱく質 7.7g 、脂質 2.9g、炭水化物 4.9g、食塩相当量 0.5g ジャガ芋のスパイス蒸し エネルギー 31kcal、たんぱく質 1.0g 、卵質 0.1g、炭水化物 8.8g、食塩相当	、脂質 3.7g、 炭水化物 5.3g、 食塩相当量 0.4g 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。 じゃが芋と椎茸の煮物 エネルギー34kcal、たんぱく質1.4g、 脂質0.2g、 炭水化物8.7g、 食塩相当量0 -4g ワカメのゴマ風味砂め エネルギー30kcal、たんぱく質 0.9g 、脂質 2.4g、 炭水化物 2.4g、 食塩相当	RI質 0.2g、炭水化物 3.4g、食塩相当量 0.7g 白身魚のたれカツ エネルギー 175kcal、たんぱく質 4.8g RI質 8.5g、炭水化物 19.7g、食塩相当量 0.9g ハムと玉葱の玉子とじ エネルギー 77kcal、たんぱく質 3.1g RI質 4.6g、炭水化物 6.5g、食塩相当量 0.6g 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 、水解質 0.3g、炭水化物 6.7g、食塩相当	議質 1.0g、 淡水化物 6.8g、 食塩相当量 0.6g 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 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 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	、脂質 3.9g、 炭水化物 7.6g、 食塩相当量 0.6g 中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。 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 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	 ・ 脂質 2.9g、炭水化物 4.4g、食塩相当量 0.4g 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 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 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

株式会社 シルバーライフ

〒160-0023

○ 120-028-546 (全体的) 18:00(月~金)