



2月 献立表



現 場：通所リハビリテーションひかり
 献立種類：常食（個別献立）
 期 間：2020/2/1～2020/2/29

	月	火	水	木	金
	3	4	5	6	7
昼食	*節分*  恵方巻きといなり寿司 ゆずみそ田楽 菜の花の辛子和え 清汁	*ご当地メニュー（愛知県）* 味噌煮込みうどん さつま芋の天ぷら ピーマンのしらす和え 黄桃缶	ごはん カレイの野菜あんかけ じゃが芋のそぼろ煮 ブロッコリーの中華和え 味噌汁	ごはん 魚の利休焼き 揚げ出し豆腐 もやしの梅肉和え 味噌汁	ごはん 豚肉の生姜焼き こんにゃくの甘辛煮 チンゲン菜の中華ドレ和え かき玉汁
	エネルギー - 529kcal	エネルギー - 593kcal	エネルギー - 585kcal	エネルギー - 542kcal	エネルギー - 558kcal
	10	11	12	13	14
昼食	ごはん 酢鶏 蒸しシューマイ 中華風サラダ 中華スープ	 建国記念日	ごはん 鰯の山椒焼 焼豆腐と卵の炒め物 カリフラワーの和え物 豚汁	ごはん 松風焼 さつまいもの含め煮 小松菜の中華和え 清汁	 ♪バレンタイン♪ オムハヤシ キャベツとコーンのサラダ コンソメスープ フルーツ白玉
	エネルギー - 580kcal		エネルギー - 616kcal	エネルギー - 583kcal	エネルギー - 694kcal
	17	18	19	20	21
昼食	ごはん <small>白身魚のパン粉焼き オーロラン</small> ブロッコリーの炒め物 大根サラダ コンソメスープ	ごはん 牛肉の柳川風煮 竹輪の二色揚げ いんげんのごま和え 味噌汁	ポークカレー シーフードサラダ コンソメスープ みかん缶	ごはん  油淋鶏 ニラ卵炒め ほうれん草のなめ草和え スープ	ごはん 鯖の塩焼き れん根のきんぴら 枝豆がんもの含め煮 味噌汁
	エネルギー - 581kcal	エネルギー - 573kcal	エネルギー - 588kcal	エネルギー - 553kcal	エネルギー - 586kcal
	24	25	26	27	28
昼食	 振替休日	ごはん 鶏肉の照焼 きのこ和風ソテー ツナサラダ 味噌汁	ごはん 鰯の南蛮漬け 南瓜のそぼろ煮 白菜の磯和え 味噌汁	他人丼 白菜の甘酢和え 味噌汁 パイン缶	ごはん 麻婆豆腐 ブロッコリーかにあんかけ 棒々鶏サラダ 中華スープ
		エネルギー - 530kcal	エネルギー - 578kcal	エネルギー - 573kcal	エネルギー - 600kcal

*材料の仕入れの都合により、献立が一部変更になることがあります。 株式会社 魚国総本社