

ドリームⅠ 常食 献立だより 2026年9月



曜日 日付	月 21	火 22	水 23	木 24	金 25	土 26	日 27
朝	食パン チキンピカタ うまい菜とウインナーのスープ 牛乳	りんごジャムパン カニカマ入りだし巻き卵 白菜としいたけの白ごま和え 特製ミルクコーヒー	テーブルロール ひじきと豆のマヨサラダ じゃがいもと豚肉のスープ 牛乳	コッペパンキャラメル ハムチーズピカタ 小松菜と鶏肉のトマトスープ 牛乳	食パン 野菜とわかめの豆乳寄せ 白菜とベーコンのポトフ 牛乳	バターロール チキンナゲット(野菜ソース) 大根と豚肉のスープ 牛乳	ココアパン 白身魚のつまれ(柚子) アスパラの大葉ドレサラダ カルシウムミルク
昼	秋のきのこご飯 刺身盛り 大根とグリーンピースのそぼろ煮 マカロニサラダ 味噌汁(白菜・かまぼこ) いりこ風味 ★敬老の日特別メニュー★	ごはん ホキの揚げ浸し ブロッコリーと油揚げのピリ辛和え 味噌汁(さつまいも・白ねぎ) いりこ風味 フルーツ(黄桃缶・白桃缶)	ごはん 豚肉と大根の利休煮 なすの揚げ浸し 胡瓜の昆布和え すまし汁(白菜・しめじ)	ごはん 鶏肉とキャベツのスープカレー ブロッコリーのおからサラダ フルーツ缶と寒天の盛合せ ★スープカレー★	ごはん さけの西京焼き 里芋と油揚げの煮物 スパゲティサラダ すまし汁(チンゲン菜・白ねぎ)	お好み焼き(豚肉) 絹揚げのそぼろ煮 味噌汁(ごぼう・しいたけ) フルーツ(パイン缶・黄桃缶) ★粉ものメニュー★	ごはん ホッケのたれ焼き 大根と豚肉の塩だしとろみ炒め 白菜とニラのピリ辛和え 味噌汁(ほうれん草・絹揚げ) 白味噌仕立て
お	紅白まんじゅう ★敬老の日特別おやつ★	バウムクーヘン	おはぎ ★秋分の日★	手作りココアカップケーキ	手作りプリン(塩ミルクソース)	手作りあんシュ(こしあん)	手作りマドレーヌ
夕	ごはん ハンバーグ(和風ソース) れんこんと豚肉の炒り煮 おくらのとろろ和え パイン缶の紅茶ジュレ	ごはん 鶏肉の梅風味焼き 一口がんもの煮物 もやしと平天のパンパントレサラダ	ごはん 擬製豆腐 キャベツとツナの炒め物 きざみ高菜	ごはん 赤魚の照り煮 大根と豚肉の金平 ポテトサラダ	ごはん 肉団子の和風あんかけ キャベツと豚肉の炒め物 うまい菜と平天の麦味噌和え	ごはん ぶりの生姜煮 やっこ(醤油) もやしとコーンのりんごトレサラダ	ごはん 合鴨スモークスライス 大豆と豚肉のカレー炒め キャベツと平天のごまトレサラダ
計	エネ 1531 kcal 蛋白 51.4 g 脂質 45.4 g 食塩 7.41 g	エネ 1459 kcal 蛋白 54.8 g 脂質 46.9 g 食塩 5.13 g	エネ 1477 kcal 蛋白 46.3 g 脂質 53.1 g 食塩 7.53 g	エネ 1458 kcal 蛋白 56.6 g 脂質 47.1 g 食塩 5.94 g	エネ 1471 kcal 蛋白 56.7 g 脂質 51.3 g 食塩 6.9 g	エネ 1456 kcal 蛋白 63.6 g 脂質 61.4 g 食塩 7.28 g	エネ 1553 kcal 蛋白 67.1 g 脂質 54.9 g 食塩 6.32 g
日付	28	29	30				
朝	食パン ボロニアソーセージ カリフラワーと鶏肉のスープ 牛乳	紅茶蒸しパン スクランブルエッグ(ケチャップ) チンゲン菜とウインナーのカレースープ 牛乳	コーンクリームパン 鶏つまれ(トマト) 白菜とベーコンの豆乳スープ 牛乳		9月21日(月)昼食 敬老の日	9月24日(木)昼食 スープカレー	9月29日(火)昼食 さつまいもごはん
昼	あんかけにゆうめん もやしと豚肉の炒め物 みかん缶 ★麺メニュー★	さつまいもごはん 鶏肉のくわ焼き れんこんと油揚げの煮物 キャベツの土佐酢和え 味噌汁(大根菜・かまぼこ)白味噌仕立て ★炊き込みご飯★	ごはん 焼きあじの南蛮漬け 高野豆腐のサイコロ煮 もやしといんげんの和え物 味噌汁(おくら・花麴)				
お	もみじまんじゅう	手作りみるくまんじゅう(抹茶)	豆乳カステラ		敬老の日は、毎年9月の第3月曜日に定められている国民の祝日です。高齢者を敬い、感謝を伝えるとともに、その長寿をお祝いする日です。敬老の日のお食事は、旬の食材を使ったきのこご飯や、お祝いにピッタリの刺身が登場します。	スープカレーは北海道が発祥の料理です。香草を使用した本格感のあるスープに、具材がゴロゴロ入っている特徴を再現しました。いつものカレーと異なる味や見た目をお楽しみください。	さつまいもごはんは、秋の味覚を代表する炊き込みご飯の一つです。実りの秋を感じられ、旬の食材を味わいながら季節の移り変わりを楽しめる1品です。味付けはシンプルで、さつまいもの旨味を引き立ててくれます。
夕	ごはん さばの味噌煮 いかふくさ焼き いんげんとコーンのパンパントレサラダ プリン	ごはん 銀ひらすのソテー(マスタートタルソース) ひじきと鶏肉の炒め煮 ヨーグルトのはちみつソースかけ プリン	ごはん チーズメンチカツ(濃厚ソース) 切干大根と豚肉の煮物 ちりめん山椒				
計	エネ 1386 kcal 蛋白 57.7 g 脂質 49.6 g 食塩 8.13 g	エネ 1534 kcal 蛋白 59 g 脂質 47.8 g 食塩 6.58 g	エネ 1515 kcal 蛋白 60.5 g 脂質 47.3 g 食塩 7.65 g				