

献立表(デイケア)

【昼食】令和6年6月3日～令和6年6月7日

	料理名	栄養量目安
月	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○味噌汁(卵・ネギ) ○ぶりの柚庵焼き ○ピーナッツ和え ○松前漬け ○オレンジ <p style="text-align: center;">おやつ ヨーグルト</p>	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 627 Kcal [たんぱく質] 34.4 g [脂質] 20.8 g [炭水化物] 82.6 g [塩分] 3.8 g
火	<ul style="list-style-type: none"> ○シーフードカレー ○コンソメスープ ○サラダ ○福神漬け ○マンゴー缶 <p style="text-align: center;">おやつ ソフトクレープ</p>	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 561 Kcal [たんぱく質] 16.9 g [脂質] 15.7 g [炭水化物] 91.1 g [塩分] 2.8 g
水	<ul style="list-style-type: none"> ○けんちんうどん ○牛肉コロッケ ○コールスローサラダ ○俵おにぎり ○みかん缶 <p style="text-align: center;">おやつ グレープゼリー</p>	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 732 Kcal [たんぱく質] 20.3 g [脂質] 16.5 g [炭水化物] 128.3 g [塩分] 2.4 g
木	<ul style="list-style-type: none"> ○豚肉丼 ○味噌汁(ネギ・油揚げ) ○ツナサラダ ○漬物 ○ヨーグルト <p style="text-align: center;">おやつ どら焼き</p>	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 781 Kcal [たんぱく質] 31.8 g [脂質] 33.8 g [炭水化物] 90.1 g [塩分] 2.7 g
金	<ul style="list-style-type: none"> ○米飯 ○味噌汁(じゃが芋・大根葉) ○ホッケのから揚げ ○豚肉と大根の煮物 ○胡瓜の酢の物 ○パイ <p style="text-align: center;">おやつ サラダせんべい</p>	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 599 Kcal [たんぱく質] 21.9 g [脂質] 17.4 g [炭水化物] 92.4 g [塩分] 2.7 g

※都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。

今週の食品 ヨーグルト について

ヨーグルトには、善玉菌の乳酸菌やビフィズス菌が含まれています。これらは腸内で悪玉菌の増殖を抑え、腸内環境を整える働きがあります。ヨーグルトに含まれている乳酸菌は、大腸の運動を活発にし排便を促す作用があります。また、ヨーグルトの酸味は、食欲を増進させ、胃液の分泌を促し、消化吸收を助けます。