圧栄エルダーセンター



月	火	水	木	金	土
11 <u>8</u> 88	噛むことの効果			1	2
CHARGE STATES	・食べ物の飲み込みや消・歯の表面が磨かれ、唾・顔の筋肉を維持し、言	当化・吸収を助けます。 液もよく出るようになり、虫 葉を正しく発音したり顔の表 ことで脳の血流が増え、脳を活 水分を加えな い焼き魚など	情を豊かにします。	ごはん 牛肉の甘辛炒め しろ菜の和え物 いり豆腐	ごはん 鶏肉の照り焼き 白菜の青じそドレ和え 金平ピーマン
定期的に歯科検診を	よく噛むことが	は よく噛む料理	食べる習慣をつけない	530kcal	532kcal
うけましょう	できます。		ようにしましょう。	塩分1.6g	塩分1.7g
4	5	6	7	8	9
ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん つくね豆腐の照り焼き れんこんの煮物 チンゲン菜の和え物	ごはん
豚大根	肉じゃが	五目卵銀あんかけ	牛肉の生姜炒め		赤魚の煮付け
キャベツのわさびマヨ和え	酢みそ和え	さつま芋のきんぴら	きゅうりの昆布和え		茄子の甘辛炒め
ちくわの礒辺炒め	ビーフン炒め	アスパラのドレ和え	切り干し大根煮		もやしのナムル
545kcal	608kcal	513kcal	488kcal	480kcal	434kcal
塩分2.2g	塩分1.9g	塩分1.6g	塩分1.5g	塩分1.7g	塩分1.4g
11	12	13	14	15	16
ごはん	ごはん	里芋煮	ごはん	ごはん	ごはん
他人とじ	さわらの西京焼き		揚げ出し豆腐のあんかけ	ほっけの塩焼き	チンジャオロース
ひじきの炒め煮	小松菜のおかか和え		オクラのゆず醤油和え	大豆とツナのサラダ	春雨の酢の物
大根の和え物	れんこんの煮物		かぶと人参の煮物	じゃが芋の煮物	いり卵
542kcal	451kcal	590kcal	438kcal	505kcal	606kcal
塩分1.9g	塩分1.6g	塩分1.6g	塩分1.5g	塩分1.3g	塩分1.8g
18	19	20	21	22	23
炊き込みご飯 千草蒸し 切り干し大根煮 チンゲン菜の和え物	ごはん 鮭のつけ焼き 里芋とふきの煮物 もやしの和え物	ごはん おでん きゅうりとツナの和え物 たけのこの炒め煮	ごはん 牛肉のカレー炒め 冬瓜の煮付け オクラの和え物	ごはん	ごはん 豚肉の生姜炒め
483kcal	462kcal	513kcal	540kcal	491kcal	453kcal
塩分2.0g	塩分1.4g	塩分1.7g	塩分1.3g	塩分1.2g	塩分1.4g
25	26	27	28	29	30
ごはん	ごはん		ごはん	ごはん	ごはん
豚肉の味噌炒め	牛肉のおろし煮		鶏肉の治部煮	きのこオムレツ	あじの照り焼き
なすの生姜醤油和え	じゃが芋のおかか炒め		アスパラのドレ和え	イタリアンソテー	きゅうりの酢の物
平天の炒め煮	スナップエンドウの和え物		たけのこの土佐煮	白菜のドレ和え	茄子の揚げ浸し
539kcal	528kcal	519kcal	499kcal	491kcal	515kcal
塩分1.9g	塩分1.4g	塩分2.2g	塩分1.5g	塩分1.7g	塩分2.1g

・麺類、生物の時は献立を変更します。また献立が急遽変更になる事もありますのでご了承下さい。

(夕食配達時間は16:00~17:00頃です)

リクエストカード

こんなものが食べたい、あんなものを作ってはどうか…など皆様のご意見をお書き下さい。 何かご意見がありましたら配達にお伺いした際にこのカードをお渡し下さい。 今後の参考にさせていただきます。

[・]準備の都台や交通事情によりお届け時間に多少のずれがありますのでご了承下さい。