2025年 5/1(木)~5/7(水)



ミニ大の記 (様える!)



【一日の始まりは朝食から!】

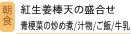
朝食は一日の始まりに欠かせない存在です。人間の体の中に「体内時計」というものがあり、その周期は約25時間と言われています。このズレを調整し、体内時計をリセットするためのスイッチの一つが朝食です。朝食を抜くと、頭がぼーっとして疲れやすい、イライラする、太りやすい等の不調が現れることがあり、生活習慣病を招くきっかけになると言われています。

4

(日/祝)

1日3食合計の摂取量 熱量 1586kcal

1586kcal
58.7g
49.3g
241.7g
5.5g



ポークビーンズ/ペペロン厚揚げプ゛ロッコリーサラ∮゛/コンソメス−フ゜/ご飯

 タ
 オムレツデミソース/ソーセージと野菜ソテー食

 食
 さつま芋のオレンジ煮/ご飯





<u></u> (木)

1日3食合計の摂取量

熱量	1621kcal
タンパク質	59.5g
脂質	53.9g
炭水化物	241.9g
塩分	6.1g

朝 枝豆がんも/じゃが芋のほくほく煮食 汁物/ご飯/牛乳

昼 豚と大根の甘辛煮/ゴーヤチャンプル 食 畑菜と蒸し鶏の和え物/汁物/ご飯

タ 鮭のムニエル/茄子のクリーム煮 食 ごぼうサラダ/ご飯





5 (月/祝)

1日3食合計の摂取量

熱量	1573kcal
タンパク質	56.4g
脂質	43.2g
炭水化物	254.3g
塩分	6.9g

朝 さば照焼き/金平ごぼう 食 汁物/ご飯/牛乳

昼 天ぷら/里芋野菜あん 食 オクラときのこの和え物/すまし汁/ご飯





<u>ノ</u> (金)

1日3食合計の摂取量

熱量	1593kcal
タンパク質	60.4g
脂質	38.4g
炭水化物	267.6g
塩分	7.3g

朝 白身魚団子の煮物 食 かぼちゃと枝豆の炊合せ/汁物/ご飯/牛乳

赤魚の煮付け/高野と海老の卵とじ 白菜とメンマの和え物/汁物/ご飯

ア チキンカレー/いわしだんご香草和え ハワイアンゼリー





6 (火/振休)

1日3食合計の摂取量

熱量	1503kcal
タンパク質	60.8g
脂質	34.5g
炭水化物	251.4g
塩分	7.8g

朝 五目だし巻き/挽肉と春雨の甘辛煮(人参)食 汁物/ご飯/牛乳

タ カレイの生姜煮/カリフラワーのトマトソース 食 小松菜のツナ和え/汁物/ご飯





3 (土/祝)

1日3食合計の摂取量

熱量	1518kcal
タンパク質	57.9g
脂質	43.5g
炭水化物	239.9g
塩分	6.5g

朝 大根のそぼろかけ 食 れんこん田舎煮/汁物/ご飯/牛乳

昼 ビビンバ風牛カルビ/たこザンギ食 長芋の柚子かつお和え/中華スープ/ご飯

タ アジの甘酢あんかけ/揚げ出し豆腐 食 ほうれん草と蒲鉾の和え物/ご飯





(水)

1日3食合計の摂取量

熱量	1619kcal
タンパク質	57.4g
脂質	41.1g
炭水化物	269.6g
塩分	5.9g

朝 魚の煮付け/ふきと人参のおかか和え食 汁物/ご飯/牛乳

チ-ズ入りシ-トボ-ル/ペンネきのこクリームさつま芋のマリネ/コンソメス-プ/ご飯

豚しゃぶ/かぼちゃの豆そぼろかけモロヘイヤのごま和え/ご飯





2025年 5/8(木)~5/15(木)



8(木)

1日3食合計の摂取量

熱量 タンパク質	1512kcal 58.1g
脂質	36.9g
炭水化物	255.0g
塩分	8.5g

朝 ロールキャヘ゛ッの炊き合わせ むじきと高野の煮物/汁物/ご飯/牛乳

昼 山菜うどん食 三色豆/ポテトサラダ

タ あじのカレームニエル/大根のコンソメ煮 青梗菜と蒲鉾の和え物/コンソメスープ/ご飯







1日3食合計の摂取量 熱量 1499kcal

熱量	1499kcal
タンパク質	57.9g
脂質	35.4g
炭水化物	252.5g
塩分	7.2g

朝 野菜天の盛合せ/かぼちゃのそぼろ煮 食 汁物/ご飯/牛乳

昼 ソイの梅かつお焼/竹輪の旨煮 長芋のおかず和え/汁物/ご飯

夕 牛肉の柳川風煮/豆腐ナゲットのカレーあん 食 青梗菜と人参の和え物/ご飯





9(金)

1日3食合計の摂取量

熱量	1503kcal
タンパク質	58.8g
脂質	43.4g
炭水化物	234.8g
塩分	7.1g

朝 いなりの煮物/里芋の甘辛そぼろ 食 汁物/ご飯/牛乳

基 ホキの青紫蘇香味焼き/鶏ごぼう 食 茄子のポン酢かけ/汁物/ご飯

夕 豚肉の塩野菜炒め/卯の花炒り 食 しろ菜と竹輪の和え物/ご飯





13

1日3食合計の摂取量

熱量	1584kcal
タンパク質	58.7g
脂質	45.6g
炭水化物	247.0g
塩分	6.6g

朝 高野豆腐炊き合わせ 食 長ひじき煮/汁物/ご飯/牛乳

夕 豚肉のねぎ塩炒め/人参しりしり 食 ほうれん草と蒲鉾揚げの和え物/ご飯





10 (±)

1日3食合計の摂取量

熱量	1550kcal
タンパク質	56.8g
脂質	42.8g
炭水化物	249.1g
塩分	7.2g

朝 生姜天の盛合せ/厚揚げの煮物 食 汁物/ご飯/牛乳

3 鶏天ぷらのジャポネソース/大根の煮物 白菜の搾菜和え/汁物/ご飯

夕 照り焼きハンバーグ/大豆の洋風煮 食 うまい菜の野菜ドレ/ご飯





14 (7k)

1日3食合計の摂取量

熱量	1625kcal
タンパク質	59.1g
脂質	48.7g
炭水化物	254.7g
塩分	6.0g

朝 角揚げと舞茸人参の煮物 食 切干大根/汁物/ご飯/牛乳

昼 肉豆腐/竹の子の土佐煮 食 小松菜の生姜和え/汁物/ご飯

タ 鶏肉の治部煮/さつま芋柚子あん 食 カリフラワーケチャップ卵/ご飯





11 (目)

1日3食合計の摂取量

熱量	1552kcal
タンパク質	60.6g
脂質	44.4g
炭水化物	239.0g
塩分	6.0g

朝 ツナだし巻き/がんもの煮物 食 汁物/ご飯/牛乳

エビカツ/明太マヨはんぺんハムのマリネ/コンソメス−プ/ご飯

タ 赤魚の味噌煮/和風蓮根 食 菜の花の白和え/ご飯





(木)

1日3食合計の摂取量

熱量	1601kcal
タンパク質	60.8g
脂質	47.5g
炭水化物	251.3g
塩分	7.4g

朝 かぼちゃのいとこ煮 食 三角とうふ天/汁物/ご飯/牛乳

昼 さばのおろし煮/炊合せ 食 白菜と竹輪の和え物/汁物/ご飯

タ 鶏団子のポトフ/厚揚げのバター醤油 食 うまい菜の和え物/ご飯





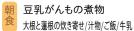
2025年 5/16(金)~5/23(金)



上 (金)

1日3食合計の摂取量

熱量	1573kcal
タンパク質	58.1g
脂質	45.8g
炭水化物	247.3g
塩分	6.5g



屋 チキンカツ丼/ぜんまいと高野の煮物 食 モロヘイヤのドレッシング和え/すまし汁

タ 豚肉のケチャップ焼き/ベンネのデミソースかけ 食 ブロッコリーの梅和え/ご飯





20

1日3食合計の摂取量

1522kcal
59.9g
39.5g
246.2g
6.9g

朝 しんじょうの炊き合わせ 食 厚揚げと豚肉の旨煮/汁物/ご飯/牛乳

昼食 タラのおろしソース/梅ひじき さつま芋のツナ和え/すまし汁/ご飯

夕 豆腐ステーキきのこあんかけ 食 鶏テキ/畑菜の青じそ和え/ご飯





17 (±)

1日3食合計の摂取量

熱量	1473kcal
タンパク質	60.1g
脂質	34.6g
炭水化物	246.6g
塩分	10.2g

朝 いなりの盛付け/竹の子とわかめの煮物 食 汁物/ご飯/牛乳

基 塩ラーメン/茄子のごま味噌かけ 食 青梗菜のピーナツ和え/ご飯

夕 白身魚の韓国風照り焼/ツナ切干 食 さつま芋の甘露煮/汁物/ご飯





21 (zk)

1日3食合計の摂取量

急量	1593kcal
タンパク質	56.1g
脂質	47.8g
炭水化物	248.7g
塩分	6.2g

朝 さば煮付け/高野の卵とじ 計物/ご飯/牛乳

屋 パンパ・-グクリームソース/洋風切干大根煮食 ミルクかぼちゃ/コンソメスープ/ご飯

タ ふわトロすき焼風/茄子と蒲鉾和え物 オクラの大豆マヨ和え/ご飯





18 (目)

1日3食合計の摂取量

熱量	1580kcal
タンパク質	59.8g
脂質	50.0g
炭水化物	240.1g
作公	7 2 4

朝 野菜天の炊合せ/里芋のちりめん和え 食 汁物/ご飯/牛乳

鮭の塩焼き/はんぺん蓮根の煮物 刻み昆布の酢の物/汁物/ご飯

夕 豚角煮/野菜の味噌炒め 食 小松菜の中華和え/ご飯





22

(木)

1日3食合計の摂取量

熱量	1512kcal
タンパク質	60.3g
脂質	39.1g
炭水化物	242.8g
塩分	10.0g

朝 いなりとふきの煮物 食 ピリ辛ごぼう/汁物/ご飯/牛乳

基 ソイのムニエル/チキントマトビーンズ 食 コーンクリームポテトサラダ/コンソメス-プ/ご飯

タ 肉入りそば/竹輪の磯部揚げ 食 ほうれん草の人参金平





(月)

1日3食合計の摂取量

熱量	1514kcal
タンパク質	56.5g
脂質	36.6g
炭水化物	253.1g
塩分	6.7g

昼 野菜入肉団子のトマト煮/ジャーマンポテト 食 インケ゛ンミルクサラタ゛/コンソメス-フ゜/ご飯

タ メヌケの煮付け/ごぼうと人参のおかか蒸 食 カリフラワー菜種和え/ご飯



(金)

1日3食合計の摂取量

熱量	1543kcal
タンパク質	59.6g
脂質	38.2g
炭水化物	256.2g
塩分	6.1g

朝 擬製豆腐/蓮根の炊き合わせ 計物/ご飯/牛乳

豚カルビ/大根の炒め煮 うまい菜と悔ザーサイ和ネ/中華ネープ/ご飯

フ チキンナゲット/カリフラワ-の野菜あんかけ さつま芋のレモン煮/ご飯





2025年 5/24(土)~5/31(土)



1日3食合計の摂取量

熱量	1545kcal
タンパク質	60.2g
脂質	40.6g
炭水化物	248.4g
塩分	6.9g

お魚天の盛合せ/里芋と鶏肉の粕漬 汁物/ご飯/牛乳

カレイの煮付け/茄子のそぼろかけ 畑菜の白和え/汁物/ご飯

チンジャオロースー/春巻 ブロッコリーの中華和え/ご飯





(水)

1日3食合計の摂取量

荒里	Tourkear
タンパク質	60.5g
脂質	45.6g
炭水化物	251.2g
塩分	7.6g

はんぺんの含め煮 玉じゃが/汁物/ご飯/牛乳

肉みそ豆腐/あさりと牛蒡の時雨煮 蒸し鶏の和え物/すまし汁/ご飯

牛肉きのこ炒め/春雨の中華風卵とじ うまい菜のツナマヨ和え/ご飯





25 (日)

1日3食合計の摂取量

熱量	1504kcal
タンパク質	60.3g
脂質	36.4g
炭水化物	250.1g
塩分	7.4g

きくらげ天の煮物 豚じゃが/汁物/ご飯/牛乳

牛すじカレー/ほうれん草スクランブル オレンジゼリー

シルバーの香草焼き/ペペロンはんぺん 小松菜と竹輪の和え物/コンソメスープ/ご飯





熱量	1591kcal
タンパク質	55.9g
脂質	45.3g
炭水化物	256.0g
塩分	6.5g

あじ塩焼/干瓢と椎茸の佃煮風 汁物/ご飯/牛乳

豚肉のごま焼き/大豆とひじきの煮物 じゃこなます/汁物/ご飯

かぼちゃコロッケ/洋風卯の花 インゲンと蒲鉾の和え物/ご飯





26 (月)

1日3食合計の摂取量

熱量	1535kcal
タンパク質	58.2g
脂質	46.9g
炭水化物	234.0g
作公	614

かにだし巻き/炒りおから 汁物/ご飯/牛乳

鯖の塩焼き/里芋の白味噌煮 山菜の人参マリネ/すまし汁/ご飯

豚肉の生姜炒め/五目煮 オクラの和風サラダ/ご飯





(金)

1日3食合計の摂取量		
熱量	1531kcal	
タンパク質	56.0g	
脂質	37.5g	
炭水化物	258.9g	
塩分	7.5g	

いなり餃子の盛合せ 蓮根炒り煮/汁物/ご飯/牛乳

焼肉風炒め/さつま芋の小倉煮 菜の花のごま和え/汁物/ご飯

たらの照り煮/五目炒り豆腐 オクラの高菜和え/ご飯





(火)

1日3食合計の摂取量

熱量	1559kcal
タンパク質	60.7g
脂質	46.0g
炭水化物	241.0g
塩分	5.3g

お魚とうふだんごの炊き合せ おふくろ煮/汁物/ご飯/牛乳

鶏肉の甘酢あんかけ/かぼちゃの煮付け しろ菜と切干の和え物/汁物/ご飯

白身魚の照り煮/茄子のケチャップ卵 長芋と山くらげの和え物/ご飯





(土)

1日3食合計の摂取量

熱量	1563kcal
タンパク質	59.0g
脂質	40.3g
炭水化物	257.4g
塩分	7.4g

がんもと人参の煮物 竹輪のちりめん和え/汁物/ご飯/牛乳

さわらの煮付け/ぜんまいと麩のお浸し しろ菜の和え物/汁物/ご飯

ハンバーグデミソース/カレーペンネ かぼちゃのマスタードサラダ/ご飯





