2025年 12/1(月)~12/7(日)



ミニ大の記となる。

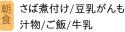


【よく噛むことは健康の秘訣!】

健康維持のために、よく噛んで食事をとることは大切です。よく噛むことで肥満防止、虫歯予防、胃腸の負担を軽減するな どメリットがたくさんあります。唾液がしっかりと出て食べ物の 分解を促すためにも、目安は一口30回噛むことを意識しまし ょう。食材の選び方や食環境を整えることで、自然と噛むこと を習慣化できるように進めていきましょう。

1日3食合計の摂取量

熱量	1498kcal
タンパク質	59.0g
脂質	46.6g
炭水化物	226.2g
塩分	6.3g



ビビンバ風牛カルビ/挽肉春雨の甘辛煮 カリフラワーと姫皮筍の和え物/中華スープ/ご飯

寄せ鍋/ふきと人参のおかか煮 うまい菜と蒲鉾揚げの和え物/ご飯





(月)

1日3食合計の摂取量

熱量	1628kcal
タンパク質	58.4g
脂質	49.7g
炭水化物	251.3g
塩分	4.9g

五目だし巻き/卯の花炒り 汁物/ご飯/牛乳

天ぷら/蓮根の土佐煮 ブロッコリーの白和え/すまし汁/ご飯

豚肉のごま焼き/人参の炒め煮 さつま芋のオレンジ風味/ご飯





1日3食合計の摂取量

熱量	1529kcal
タンパク質	59.9g
脂質	36.0g
炭水化物	256.2g
塩分	6.7g

グリンピース天の炊合せ 高野の卵とじ/汁物/ご飯/牛乳

ホキの塩焼き/梅ひじき 長芋の生姜和え/汁物/ご飯

メンチカツ/ポテチキ 小松菜おからマヨ/ご飯





(火)

1日3食合計の摂取量

熱量	1526kcal
タンパク質	59.7g
脂質	39.7g
炭水化物	244.9g
塩分	11.0g

ソーセージ天炊き合せ 大根と油揚げの炒め煮/汁物/ご飯/牛乳

豚骨ラーメン/春巻 紅茶みかんゼリー

赤魚の粕漬/茄子のピリ辛煮びたし 青梗菜の磯部和え/汁物/ご飯





(土)

1日3食合計の摂取量

熱量	1502kcal
タンパク質	60.9g
脂質	39.1g
炭水化物	240.6g
塩分	7.1g

鯵のみりん焼き/大根のそぼろかけ 汁物/ご飯/牛乳

回鍋肉/里芋と鶏肉の粕煮 オクラのおかず和え/中華スープ/ご飯

照焼き根菜ハンバーグ/厚揚げの味噌煮 菜の花の菜種和え/ご飯





(水)

1日3食合計の摂取量

熱量	1627kcal
タンパク質	57.1g
脂質	52.7g
炭水化物	246.3g
塩分	6.2g

はんぺんの炊き寄せ かぼちゃのいとこ煮/汁物/ご飯/牛乳

豚肉のケチャップ焼き/豆腐野菜あん 法蓮草と蒸し鶏のサラダ/コンソメスープ/ご飯

ジャポネバーグ/洋風切干煮のハム添え ツナポテトサラダ/ご飯







1日3食合計の摂取量

熱量	1522kcal
タンパク質	57.6g
脂質	40.0g
炭水化物	248.2g
塩分	5.7g

しんじょうの炊き合わせ 田舎煮/汁物/ご飯/牛乳

すきやき風/竹輪の旨煮 畑菜の和え物/汁物/ご飯

白身魚トマト煮込み/ペンネきのこクリーム さつま芋サウザンサラダ/ご飯





2025年 12/8(月)~12/15(月)



8(月)

1日3食合計の摂取量

熱量	1496kcal
タンパク質	57.6g
脂質	37.4g
炭水化物	245.7g
塩分	8.5g

- 朝 だし巻き(かにかま) 食 はんぺん蓮根の煮物/汁物/ご飯/牛乳
- 基 メヌケの味噌煮/一口がんも 食 青梗菜の和え物/すまし汁/ご飯
- タ 大豆とツナのカレー 食 若鶏の海苔巻き揚げ/里芋たらこサラダ





12

1日3食合計の摂取量

熱量	1572kcal
タンパク質	57.9g
脂質	48.2g
炭水化物	241.7g
塩分	7.3g

- 朝 鶏だんご煮/ピリ辛ごぼう 食 汁物/ご飯/牛乳
- 歴史を使き/春雨と木耳の煮物 食 白菜と竹輪の和え物/すまし汁/ご飯
- タ タラのレモンパッパー焼き/しろ菜のバーコンソテー 食 カリフラワー彩りマヨ/ご飯





9(火)

1日3食合計の摂取量

熱量	1555kcal
タンパク質	59.4g
脂質	53.5g
炭水化物	224.9g
塩分	6.3g

- 朝 きくらげ天の盛合せ 食 厚揚げの煮物/汁物/ご飯/牛乳
- 昼 豚角煮/野菜の塩ダレ炒め 食 菜の花と蒲鉾の和え物/すまし汁/ご飯
- タ ソイのムニエル/洋風鶏じゃが 食 カリフラワーのミモザサラダ/ご飯





13 (±)

1日3食合計の摂取量

熱量	1614kcal
タンパク質	58.4g
脂質	48.1g
炭水化物	251.3g
塩分	6.0g

- 朝 角揚げとかぼちゃの煮物 食 蓮根カレー炒め/汁物/ご飯/牛乳
- 屋 アジのあんかけ/里芋と豚肉の照り煮 食 ハムのマリネ/汁物/ご飯
- タ オムライス/えびのグリンピースソース 食 ほうれん草の野菜ドレ





10 (水)

1日3食合計の摂取量

· HOXIII O MAKE	
熱量	1622kcal
タンパク質	58.4g
脂質	56.9g
炭水化物	238.1g
塩分	6.4ø

- 朝 いなりの煮物/切干大根 食 汁物/ご飯/牛乳
- 区 さばの生姜煮/五目炒り豆腐 長芋と山くらげの和え物/汁物/ご飯
- タ 牛肉ソテー/かぼちゃそぼろ 食 うまい菜のツナ和え/ご飯





14 (B)

1日3食合計の摂取量

熱量	1527kcal
タンパク質	60.2g
脂質	43.4g
炭水化物	237.6g
塩分	6.9g

- 歴のちゃんちゃん焼き/刻み昆布の炒り煮 ポテトカニカマサラダ/すまし汁/ご飯
- タ シルバーの香草焼き/茄子の甘辛のせ 食 山菜の和え物山椒風味/ご飯





】 (木)

1日3食合計の摂取量

熱量	1474kcal
タンパク質	60.7g
脂質	30.7g
炭水化物	254.9g
塩分	9.1g

- 朝 魚の西京焼き/干瓢と椎茸の佃煮風食 汁物/ご飯/牛乳
- 昼 串なし焼き鳥/彩りペンネ 食 小松菜のごま和え/すまし汁/ご飯
- タ 山菜なめこうどん/たこザンギ 食 さつま芋のおろし酢和え





15

1日3食合計の摂取量

熱量	1572kcal
タンパク質	60.9g
脂質	36.4g
炭水化物	263.6g
塩分	6.6g

- 朝がんもの煮物/厚揚げと豚肉炒め食汁物/ご飯/牛乳
- 基 さわらの煮付け/筍とあさりの蒸し物 かん菜ケチャップ 和え/汁物/ご飯
- タ 肉団子の酢豚風/さつま芋の小倉煮 食 白菜和風おろし/ご飯





2025年 12/16(火)~12/23(火)



上(火)

1日3食合計の摂取量

熱量	1484kcal
タンパク質	60.5g
脂質	40.0g
炭水化物	235.5g
塩分	6.6g

- 朝 さば塩焼き/金平ごぼう 食 汁物/ご飯/牛乳
- 昼 肉じゃが/竹輪豆そぼろ 食 ひじきの白和え/すまし汁/ご飯
- タ オムレツデミソース/ハーブチキン 食 オクラの和え物/ご飯





20 (±)

1日3食合計の摂取量

熱量	1509kcal
タンパク質	60.1g
脂質	33.7g
炭水化物	258.5g
塩分	7.1g

- 朝 いなりの煮物/卯の花炒り食 汁物/ご飯/牛乳
- 昼 おじの蒲焼風/さつま芋のレモン煮 刻み昆布の酢の物/汁物/ご飯
- タ 若鶏の葱ソースがらめ/大根のえびあんかけ 食 ほうれん草の卵サラダ/ご飯





】 (水)

1日3食合計の摂取量

熱量	1601kcal
タンパク質	57.5g
脂質	42.4g
炭水化物	263.8g
塩分	7.9g

- 朝 アジつみれの和風あんかけ 食 ふきの煮物と練り物/汁物/ご飯/牛乳
- 昼 ポークカレー/フィッシュフライ 食 パインミルクゼリー
- タ 鶏肉の山賊焼風/野菜の味噌炒め 食 さつま芋のマリネ/すまし汁/ご飯





21

1日3食合計の摂取量

熱量	1554kcal
タンパク質	59.4g
脂質	36.8g
炭水化物	258.8g
塩分	8.1g

- 朝 紅生姜天の炊き合わせ 食 里芋とツナの煮物/汁物/ご飯/牛乳
- 昼 豆腐ステーキ甘辛そぼろ/海鮮焼売 食 オクラの中華和え/すまし汁/ご飯
- タ たらの照り煮/長ひじき 小松菜の野菜ドレ/ご飯





18(未)

1日3食合計の摂取量

「日の女日川の大小		
熱量	1522kcal	
タンパク質	59.6g	
脂質	40.7g	
炭水化物	244.1g	
恒分	6.3¢	

- 朝 擬製豆腐/南瓜の煮付け 食 汁物/ご飯/牛乳
- 昼食 鮭のバター醤油焼き/茄子と練り物の煮物 食 うまい菜もやし和え/すまし汁/ご飯
- タ 豚肉のみそ焼き/里芋の甘辛煮 食 フレンチサラダ/ご飯





22

(月)

1日3食合計の摂取量

熱量	1584kcal
タンパク質	59.5g
脂質	47.5g
炭水化物	247.3g
塩分	7.2g

- 朝 海苔だし巻き/筑前煮 食 汁物/ご飯/牛乳
- 昼 さばの味噌煮/こってりかぼちゃ 大根の柚子かつお和え/すまし汁/ご飯
- タ 牛肉きのこ炒め/玉じゃが 食 しろ菜のごま和え/ご飯





上 (金)

1日3食合計の摂取量

熱量	1598kcal
タンパク質	60.7g
脂質	47.3g
炭水化物	248.1g
塩分	6.0g

- 朝 枝豆天の盛合せ/ひじきと高野の煮物食 汁物/ご飯/牛乳
- 昼 牛肉コロッケ/ペペロン厚揚げ 食 ビーンズサラダ/コンリメスープ/ご飯
- タ メヌケの煮付け/和風ぜんまい食 畑菜と蒸し鶏の和え物/ご飯





43

1日3食合計の摂取量

熱量	1549kcal
タンパク質	58.0g
脂質	43.7g
炭水化物	242.8g
塩分	7.0g

- 朝 野菜天の炊合せ/人参しりしり 食 汁物/ご飯/牛乳
- 歴 豚肉のねぎ塩焼/厚揚げケチャップ炒め 山菜の白和え/汁物/ご飯
- タ ハンバーグクリームソース/醤油きのこパスタ 食 キャベツのマリネ/ご飯



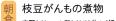


2025年 12/24(水)~12/31(水)



1日3食合計の摂取量

熱量	1624kcal
タンパク質	57.2g
脂質	55.2g
炭水化物	238.4g
塩分	5.8g



高野とじゃこの卵とじ/汁物/ご飯/牛乳

グリルチキン/星のハムステーキ ブロッコリーサラダ/コンソメスープ/ご飯

ビーフシチュー/ほうれん草スクランブル りんごのコンポート/ご飯





1日3食合計の摂取量

熱量	1542kcal
タンパク質	56.6g
脂質	36.6g
炭水化物	260.1g
塩分	7.0g

しんじょうの炊き合わせ 切干大根とツナの煮物/汁物/ご飯/牛乳

もつ鍋風/ピリ辛ドーフ しろ菜の菜種和え/ご飯

赤魚の煮付け/三色豆 キャベツと揚げの和え物/汁物/ご飯





25

1日3食合計の摂取量

熱量	1586kcal
タンパク質	60.3g
脂質	47.8g
炭水化物	242.1g
塩分	6.9g

三角とうふ天の炊き合せ 里芋のきのこあん/汁物/ご飯/牛乳

ホキの青紫蘇香味焼き/茄子の揚げ浸し 白菜とメンマの和え物/汁物/ご飯

豚肉の黒酢かけ/ごぼうフレーク煮 青梗菜と蒲鉾の和え物/ご飯





1日3食合計の摂取量

熱量	1626kcal
タンパク質	59.7g
脂質	48.2g
炭水化物	253.8g
塩分	7.5g

つくねの甘酢あん

はんぺん卵とじ/汁物/ご飯/牛乳

豚肉の香味焼/ひじき炒め さつま芋のごまマヨ/すまし汁/ご飯

ニラ饅頭/麻婆厚揚げ カリフラワーの搾菜和え/ご飯





26 (金)

1日3食合計の摂取量

「日の女日川の大小大王		
熱量	1562kcal	
タンパク質	58.9g	
脂質	41.5g	
炭水化物	252.8g	
恒分	5 5 g	

鶏肉のさっぱり煮 ふきの金平/汁物/ご飯/牛乳

肉団子のプロヴァンス風/プチシチュー 大根ごまサラダ/コンソメスープ/ご飯

白身魚の韓国風照り焼/かぼちゃと枝豆の煮付け オクラのマヨ和え/ご飯





(火)

1日3食合計の摂取量

熱量	1559kcal
タンパク質	55.8g
脂質	40.3g
炭水化物	258.2g
塩分	6.9g

ソーセージ平天と大根の煮物 じゃがカレー炒め/汁物/ご飯/牛乳

カレイの生姜煮/昆布炊き ほうれん草の土佐和え/すまし汁/ご飯

肉みそ豆腐/茄子と牛ケチャップ炒め パンプキンサラダ/ご飯





(土)

1日3食合計の摂取量

熱量	1597kcal
タンパク質	59.2g
脂質	41.4g
炭水化物	259.3g
塩分	6.5g

きくらげ天の煮物 蓮根炒め/汁物/ご飯/牛乳

ソイの磯部焼き/さつま芋の南部揚げ キャベツのおかか和え/汁物/ご飯

豚肉の味噌炒め/冬瓜の含め煮 小松菜の中華和え/ご飯





(水)

熱量	1480kcal
タンパク質	58.8g
脂質	35.1g
炭水化物	244.8g
塩分	9.8g

1日3食合計の摂取量

鶏テキ/厚揚げの煮付け 汁物/ご飯/牛乳

五目玉子の中華あんかけ/牛肉と麩の煮物 畑菜の人参金平/中華スープ/ご飯

年越しそば/おつまみ竹輪 白菜の和え物



