2026年 1/1(木)~1/7(水)



ミニ大の部とはえる!

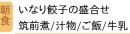


【冷え性対策をしよう!】

冷え性を招く原因には、筋肉量が少ない、ストレスの影響、生活習慣の乱れなどがあります。栄養バランスを考えた食事をしっかりと三食決まった時間に摂ることで自立神経のバランスも整います。朝は食欲がないという人は、白湯をコップ手杯は、たいまでは、からかり、これでは、大きかり、大きないます。 飲むことで内臓が温まり食欲が出てきます。生姜や根菜類は 体を温める食材なので積極的にメニューに取り入れましょう

1日3食合計の摂取量

熱量	1511kcal
タンパク質	60.9g
脂質	37.8g
炭水化物	247.3g
塩分	5.8g



豚しゃぶ/卯の花炒り ほうれん草の和え物/汁物/ご飯

たらの香草焼き/さつま芋のレモン煮 ひじきの白和え/ご飯





(木/祝)

1日3食合計の摂取量

熱量	1606kcal
タンパク質	57.2g
脂質	52.9g
炭水化物	243.0g
塩分	7.0g

盛り合わせ(蒲鉾)

盛り合わせ(八幡巻)/汁物/ご飯/牛乳

ぶりの照り焼き(赤飯)/盛り合わせ(玉子) 紅白なます/すまし汁/ご飯

牛肉ソテー/甘栗温サラダ うまい菜の姫皮筍の和え物/ご飯







1日3食合計の摂取量

熱量	1542kcal
タンパク質	58.0g
脂質	45.8g
炭水化物	244.0g
塩分	7.3g

旬彩焼き/竹の子の土佐煮 汁物/ご飯/牛乳

赤魚の味噌煮/じゃがいもそぼろ 菜の花のごま和え/すまし汁/ご飯

ビーフカレー/鶏肉と大豆のトマト煮 しろ菜のマヨサラダ







1日3食合計の摂取量

熱量	1628kcal
タンパク質	60.3g
脂質	55.3g
炭水化物	242.6g
塩分	6.5g

松風焼/じゃが芋の土佐煮 汁物/ご飯/牛乳

豚角煮/かぶと海老の蒸し物 刻み昆布の酢の物/すまし汁/ご飯

天ぷら/中華風竹の子の煮物 ブロッコリーのごまサラダ/ご飯





(火)

1日3食合計の摂取量

熱量	1599kcal
タンパク質	58.5g
脂質	51.1g
炭水化物	239.8g
塩分	5.9g

枝豆がんもの煮物 金平ごぼう/汁物/ご飯/牛乳

チーズハンバーグ/カボチャウダー うまい菜ケチャップ卵/コンソメスープ/ご飯

塩焼き鳥/肉味噌厚揚げ ブロッコリーサラダ/ご飯







1日3食合計の摂取量

熱量	1581kcal
タンパク質	57.5g
脂質	43.3g
炭水化物	256.5g
塩分	6.1g

白身魚団子の炊き寄せ 里芋と鶏肉の照り煮/汁物/ご飯/牛乳

あじのカレームニエル/ペンネきのこクリーム チリサラダ/コンソメスープ/ご飯

揚げ豆腐の黒酢あん/竹輪の和風煮 小松菜と蒲鉾の和え物/ご飯





(水)

1日3食合計の摂取量 タンパク質 57.5g 脂質 40.7g 炭水化物 237.1g 塩分 6.5g

ふきの盛付/里芋の甘辛そぼろ 汁物/ご飯/牛乳

さわらの照り焼き(七草)/高野豆腐炊き合わせ ほうれん草のツナ和え/汁物/全粥

肉じゃがフライ/ソーセージと野菜のソテー カリフラワーのマリネ/ご飯







2026年 1/8(木)~1/15(木)



8(木)

1日3食合計の摂取量

熱量	1577kcal
タンパク質	60.2g
脂質	49.2g
炭水化物	236.6g
塩分	9.6g

朝 ソーセーシ 天の炊合せ 食 春雨の卵とじ/汁物/ご飯/牛乳

昼 醤油ラーメン/かにしゅうまい 食 オクラときのこの和え物

夕 豚肉の塩野菜炒め/茄子の野菜あんかけ 食 青梗菜の中華和え/中華スープ/ご飯







1日3食合計の摂取量

熱量	1536kcal
タンパク質	58.6g
脂質	43.5g
炭水化物	244.9g
塩分	7.0g

朝 か、リンヒ。-ス天の炊合せ 食 れんこん田舎煮/汁物/ご飯/牛乳

屋 ソイの梅かつお焼/厚揚げと豚肉の旨煮 食 長芋の和え物/汁物/ご飯

タ 焼肉風炒め/挽肉春雨の甘辛煮 食 ミモザサラダ/ご飯





9(金)

1日3食合計の摂取量

熱量	1597kcal
タンパク質	60.9g
脂質	44.0g
炭水化物	255.0g
塩分	6.6g

朝 くわい入りつくね 食 炒りおから/汁物/ご飯/牛乳

昼 肉豆腐/ごぼうと人参のおかか煮 食 しろ菜の和え物/汁物/ご飯

夕 白身魚の味噌煮/野菜肉巻き 食 さつま芋サラダ/ご飯





13

1日3食合計の摂取量

熱量	1517kcal
タンパク質	57.3g
脂質	32.9g
炭水化物	264.5g
塩分	6.6g

朝 豚の生姜炒め/南瓜の煮付け 食 汁物/ご飯/牛乳

昼 クラムチャウダー/鶏肉のケチャップ焼 フルーツゼリー/ご飯

タ カレイの野菜あんかけ/そぼろ里芋 白菜の中華風和え/汁物/ご飯





10 (±)

1日3食合計の摂取量

熱量	1541kcal	
タンパク質	55.3g	
脂質	44.9g	
炭水化物	244.5g	
作公	734	

朝 角揚げとかぼちゃの煮物 食 はんぺんの和風和え/汁物/ご飯/牛乳

すばのおろし煮/山菜と干瓢の炒め物 カリフラワ-菜種和え/汁物/ご飯

タ 鶏団子のポトフ/小松菜バターソテー 白菜と蒲鉾の和え物/ご飯





14 (7k)

1日3食合計の摂取量

熱量	1493kcal
タンパク質	60.9g
脂質	35.6g
炭水化物	245.0g
塩分	7.7g

朝 いなりの煮物/厚揚げの卵とじ 計物/ご飯/牛乳

■ 鮭のごま醤油焼き/おつまみ竹輪☆ オクラのおかず和え/すまし汁/ご飯

タ 野菜入肉団子のトマトソース 食 大根のコンソメ煮/ポテトサラダ/ご飯





(日)

1日3食合計の摂取量

熱量	1608kcal
タンパク質	58.9g
脂質	46.1g
炭水化物	251.1g
塩分	7.7g

朝 枝豆天の盛合せ/塩じゃこの卵とじ食 汁物/ご飯/牛乳

■ 豚肉と麩の煮物/竹輪の味噌かけ

★ 畑菜の人参金平/すまし汁/ご飯

タ チキンカツ丼/ひじきと高野の煮物 大根と油揚げの酢の物





(木)

1日3食合計の摂取量

熱量	1566kcal
タンパク質	60.1g
脂質	44.2g
炭水化物	245.9g
塩分	6.7g

朝 海苔だし巻き/さつま芋の肉じゃが風食 汁物/ご飯/牛乳

鶏の竜田揚げ/ゆかりおから うまい菜と大豆の和え/汁物/ご飯





2026年 1/16(金)~1/23(金)



上し (金)

1日3食合計の摂取量

熱量 タンパク質	1566kcal 57.2g
脂質	48.1g
炭水化物	241.4g
塩分	6.6g

昼 豆腐ハンバーグのきのこあんかけ 大根のガリバタ煮/人参レリレリ/コンルスーコ゚/ご飯

タ 豚カルビ/春巻 食 ブロッコリーの野菜ドレ/ご飯





20

1日3食合計の摂取量 熱量 1523kcal

熱量	1523kcal
タンパク質	59.0g
脂質	35.0g
炭水化物	255.6g
塩分	7.8g

朝 鯵のみりん焼き/ごぼう天の炊合せ 計物/ご飯/牛乳

昼 ハヤシライス/明太マヨはんぺん 食 オレンジミルクゼリー

タ 鶏肉の練り味噌かけ/大根と練り物の煮物 食 長芋と梅ザーサイ和え/すまし汁/ご飯





17 (±)

1日3食合計の摂取量

熱量	1554kcal
タンパク質	58.4g
脂質	42.1g
炭水化物	249.6g
塩分	9.3g

朝 角揚げと舞茸人参の煮物 食 擬製豆腐/汁物/ご飯/牛乳

昼 きつねそば/かぼちゃの天ぷら 食 畑菜の柚子かつお和え

タ メヌケの煮付け/茄子の田楽 里芋クリームサラダ/すまし汁/ご飯





21
(zk)

1日3食合計の摂取量

熱量	1485kcal
タンパク質	60.8g
脂質	37.6g
炭水化物	240.3g
塩分	5.7g

朝 葱だし巻き/ツナじゃが 食 汁物/ご飯/牛乳

昼 ソイのレモンペッパー焼き/竹輪と野菜のソテ-食 洋風卯の花/コンソメス-7°/ご飯

タ 豚肉の生姜炒め/高野の卵とじ 食 オクラの中華和え/ご飯





18 (目)

1日3食合計の摂取量

	11 - 22 1 21 1
熱量	1595kcal
タンパク質	58.9g
脂質	48.2g
炭水化物	244.3g
恒分	6.2a

朝 しんじょうの炊き合わせ 食 切干大根煮/汁物/ご飯/牛乳

まないが和風ソース/厚揚げの味噌煮 白菜のジャポネサラダ/汁物/ご飯

タ 鶏のトマトソースかけ/カレーペンネ 食 小松菜と竹輪の和え物/ご飯





22

(木)

1日3食合計の摂取量

熱量	1539kcal
タンパク質	60.4g
脂質	45.0g
炭水化物	239.8g
塩分	5.9g

朝 三角とうふ天の炊き合せ 食 かぼちゃそぼろ/汁物/ご飯/牛乳

基 油淋鶏風/ひじき煮食

※かにかまサラダ/中華スープ/ご飯

タ さばの味噌煮/竹の子とわかめの煮物 食 小松菜と切干の和え物/ご飯





(月)

1日3食合計の摂取量

熱量	1578kcal
タンパク質	58.1g
脂質	40.2g
炭水化物	261.1g
塩分	7.3g

朝 お魚天の盛合せ/ピリ辛ごぼう食 汁物/ご飯/牛乳

■ 赤魚の粕漬/揚げ出し豆腐☆の花の和風和え/汁物/ご飯

ア チンジャオロースー/エビチリ さつま芋のサラダ/ご飯





23

1日3食合計の摂取量

熱量	1516kcal
タンパク質	59.3g
脂質	40.7g
炭水化物	241.9g
塩分	6.6g

朝 ブリ照焼/じゃがカレー炒め 計物/ご飯/牛乳

昼 豆腐ステーキ甘辛そぼろ/大根と豚肉の炒め煮 食 畑菜と油揚げの和え物/汁物/ご飯

タ 牛肉きのこ炒め/カリフラワー黒酢あんかけ 食 蒸し鶏の和え物/ご飯





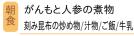
2026年 1/24(土)~1/31(土)



24 (±)

1日3食合計の摂取量

熱量	1506kcal
タンパク質	56.8g
脂質	55.8g
炭水化物	207.9g
塩分	7.6g



歴 豚肉のごま焼き/茄子と竹輪の炒め物 とろ菜の菜種和え/汁物/ご飯

タ 和風醤油パスタ/ミートボール 食 プロッコリーサラダ/ご飯





28
(7k)

1日3食合計の摂取量 熱量 1550kcal タンパク質 60.3g

 タンパク質
 60.3g

 脂質
 45.7g

 炭水化物
 236.8g

 塩分
 7.7g

朝 枝豆がんもの盛合せ 食 玉じゃが/汁物/ご飯/牛乳 豚肉のねぎ塩炒め/春雨と木耳の煮物

小松菜と竹輪の和え物/汁物/ご飯

タ ホキのプロヴァンス風/キャベツとベ-コンのソテ-食 茄子と鶏のごま和え/ご飯





25

1日3食合計の摂取量

熱量	1582kcal
タンパク質	57.9g
脂質	43.8g
炭水化物	251.8g
塩分	7.6g

朝 ツナだし巻き/ふきの金平 食 汁物/ご飯/牛乳

たらの青紫蘇香味焼き/豆腐野菜あん さつま芋ハニマスサラダ/汁物/ご飯

タ チキン南蛮/高菜ビーフン 食 いんげんのピ-ナツ和え/ご飯





29

1日3食合計の摂取量

熱量	1612kcal
タンパク質	59.2g
脂質	46.0g
炭水化物	257.9g
塩分	6.2g

朝 厚焼玉子/ひじき炒め 食 汁物/ご飯/牛乳

屋 アジの甘酢あんかけ/厚揚げのバター醤油 食 菜の花の辛子味噌/汁物/ご飯

タ 牛肉のケチャップソース炒め/かぼちゃカレー 食 フレンチサラダ/ご飯





26

1日3食合計の摂取量

熱量	1471kcal	
タンパク質	56.5g	
脂質	32.8g	
炭水化物	252.5g	
作公	614	

朝かぼちゃと信田の煮物食 蓮根カレー炒め/汁物/ご飯/牛乳

メールンパーケデデミソース/ジャーマンポテトほうれん草の大豆マヨ和え/コンソメス-プ/ご飯

タ カレイの煮付け/厚揚げのごま味噌和え食 キャヘ゛ツ生姜サラタ゛/ご飯





30

(金)

1日3食合計の摂取量 熱量 1520kcal タンパク質 60.6g

熱量	1520kcal
タンパク質	60.6g
脂質	41.0g
炭水化物	242.0g
塩分	6.7g

朗 はんぺん蓮根の煮物 食 炊き合わせ/汁物/ご飯/牛乳

ホイコーロー/高野と海老の卵とじ
 大豆とツナのマヨサラダ/中華スープ/ご飯

夕 白身魚の生姜煮/里芋野菜あん 食 青梗菜のおかず和え/ご飯





<mark>2</mark> (火)

1日3食合計の摂取量

熱量	1621kcal
タンパク質	57.8g
脂質	56.0g
炭水化物	247.0g
塩分	5.9g

朝 鶏だんご煮/麩の卵とじ 食 汁物/ご飯/牛乳

また。 えびクリームコロッケ/里芋ボロネーゼ カリフラワーのハムマリネ/コンソメス-プ/ご飯

₹ 鶏の味噌ダレ焼き/野菜天の炊合せ うまい菜のツナ和え/ご飯





31

1日3食合計の摂取量

熱量	1580kcal
タンパク質	59.1g
脂質	46.7g
炭水化物	247.3g
塩分	6.6g

朝 いなりの盛合せ/切干大根煮食 汁物/ご飯/牛乳

基 赤魚の煮付け/法蓮草のあっさり浸し 食 さつま芋サラダ/汁物/ご飯

タ 鶏天ぷらのチリソース 食 白菜とウインナーの卵ソテー/畑菜の白和ネ/ご飯



