

☆ 6月のお飲む ぬ鬼グリーンポート デイケアセンター



	月	火	水	木	金	土	
						18	
	今月の献立(平均)					赤飯	
屆			-0000000	4 99	-000000a	すまし汁	
	カロリー:664kcal			7 00		鰆の西京焼き	
食	たんぱく質:21.8g	4			4 4	茄子のそぼろ煮	
	脂質:19.5g				4 4	ブルーツカクテル	
臂	炭水化物:97.2 g			7		紫芋まんじゅう	
食						玄米茶	
	3⊟	4日	5⊟	6日	7日	88	
	ごはん	ごはん	豚丼	たぬきそば	ごはん	かせばるソ	
尽	わかめの味噌汁	もやしの味噌汁	豆腐の味噌汁	菜めし	キャベツの味噌汁	松花堂弁当	
	おろしトンカツ	選べるおかず	ブロッコリーの青じそ和え	かぼちゃのそぼろ煮	チキンピカタ	ごはん・えのきの味噌汁	
食	里芋煮付け	金平蓮根	オレンジ	パイン缶	いんげんの辛子和え	ホキのポテトサラダ焼き	
	黄桃缶	みかん缶			バナナ	菜花のごま和え ーロカツ・黄桃缶	
背	コアイチゴ	バウムクーヘン	りんごゼリー	もみじまんじゅう	カスタードケーキ	焼きドーナツ	
食	カルシウムウエハース	カフェオレ	J. ()	ほうじ茶	レモンティー	ミルクティー	
	10日	11日	12日	13日	14日	15⊟	
	ごはん	長崎ちゃんぽん	ごはん	ハヤシライス	ごはん	ごはん	
昼	なめこ汁	ごはん	かき玉汁	ミートオムレツ	すまし汁	豆腐の味噌汁	
	赤魚の煮付け	蒸し焼売	鶏肉のマヨネーズ焼き	ブロッコリーサラダ	選べるおかず	豚肉のしぐれ煮	
食	金平蓮根	パイン缶	キャベツサラダ	ヨーグルト和え	白菜の塩昆布和え	キャベツのごま和え	
	みかん缶	· · · —	フルーツカクデル		黄桃缶	パイン缶	
閰	焼きプリンタルト	マーブルケーキ	プリン	ミルクケーキ	ぶどうのヨーグルト	ドーナツ	
食	レモンティー	ミルクティー		カフェオレ	カルシウムウエハース	玄米茶	
	17日	18⊟	19⊟	20日	21日	22⊟	
	焼きそば	炒飯	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	
昼	ごはん	ワンタンスープ	豆腐の味噌汁	キャベツの味噌汁	わかめの味噌汁	もやしスープ	
	中華風卵スープ	大根の中華風煮	鶏肉の塩麹焼き	選べるおかず	鶏唐揚げ薬味ソースがけ	かに玉あんかけ	
食	アスパラサラダ	黄桃缶	青梗菜のごまマヨネーズ和え	卵サラダ	ブロッコリーサラダ	えんどうとツナのソテー	
	ヨーグルト和え		パイン缶	フルーチェ	みかん缶	フルーツカクテル	
間	マドレーヌ	黒糖まんじゅう	オレンジゼリー	レモンケーキ	田舎まんじゅう	クリームコンフェ	
食	レモンティー	<u>ほうじ茶</u>		ミルクティー	玄米茶	レモンティー	
	24日	25⊟	26⊟	27日	28日	29日	
	_ ごはん	ごはん <u></u>	ワンプレートランチ	にはん	きつねきしめん	ごはん	
回	玉ねぎの味噌汁	ポタージュスープ		茄子の味噌汁	ゆかりごはん	すまし汁	
_	…選べるおかず [おろしハンバーグ	山菜ごはん・天ぷら	鶏肉の南蛮漬け	金平ごぼう	さんまの塩焼き	
良	パンプキンサラダ	野菜サラダ	茶碗蒸し	じゃがいものツナ煮	フルーツカクテル	さつま芋のレモン煮	
	パイン缶	<u> みかん缶</u>	フルーツ盛り合わせ	<u> </u>		バナナ	
间 (ぶどうゼリー	カステラ	抹茶プリン	ホットケーキ	シフォンケーキ	京風わらびもち	
良		ほうじ茶		カフェオレ	ミルクティー	玄米茶	

令和元年

今月の選べるおかずメニュー

4日 火曜日

A:さばのつけ焼き

B:ポークチャップ

14日 金曜日

A:ホキの菜種焼き

B:豚じゃが

20日 木曜日

A:さばの塩焼き

B:八宝菜

24日 月曜日

A:鮭の幽庵焼き

B:鶏の唐揚げ

献立の内容に変更があることがございますのでご了承ください。

ユキナの話 その2 ~ 旬の食材 梅~

木々の緑が深まる季節となりました。今回は6月に旬を迎える梅についてお伝えします。

梅の栄養・効能

「うめは三毒(食べ物の毒・水の毒・血の毒のこと)を絶つ」「朝夕1個食べれば、医者いらず」 などと言われるように、古くからその効能が認められていました。

梅の特徴である酸味の成分は、クエン酸、リンゴ酸、コハク酸、酒石酸、ピクリン酸などです。 このうち最も多く含まれているクエン酸には、体内でのエネルギー代謝を活発にし、疲労物質の分 解を促進するはたらきなどがあります。

⊕お知らせ 26日(水)・・・ワンプレートランチ