

10

管理栄養士が考えた

日替わりメニュー

2024
October

月

火

水

木

金



1

▶▶肉Week!

- 香味野菜が決め手 サクサク油淋鶏(ヨーリチー)
イカのオクラの落とし揚げ・そぼろあん
高野豆腐とお惣の煮物
竹の子とブロッコリーのオイスター炒め
白菜の青じそサラダ

エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量
グラス 800kcal 25.3g 30.1g 104.4g 3.1g
ヘルパー 480kcal 14.4g 13.0g 65.0g 2.0g



2

- 爽焼き肉ハンバーグ・ロコモコ風アボカドソース
牛肉と男爵イモ入りコロッケ
かぶと小松菜のコンソメ煮
わかめとパプリカのごまナムル
紅花大根とサラダこんにゃくのオニオンドレッシング

エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量
グラス 720kcal 18.0g 25.0g 105.0g 2.8g
ヘルパー 480kcal 11.3g 13.7g 71.7g 3.0g



3

- 黒豚の酢豚
かぶちゃん丼(しんじゅ)・トマトミートソース
さんぴら巻き
里芋とじゃがいものマッシュにかねえ
切昆布と香椎の柚子胡麻サラダ

エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量
グラス 540kcal 17.8g 15.7g 111.7g 2.7g
ヘルパー 360kcal 11.0g 13.6g 62.4g 1.9g



4

- 肉汁ジューシー・キャベツメンチ
合鴨とコロコロニョッキのペペロンチーノ
京風印の花～おからと野菜煮～
切干大根煮
店主おすすめ！追加

エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量
グラス 810kcal 26.0g 31.4g 106.1g 3.2g
ヘルパー 540kcal 13.8g 17.8g 73.3g 2.9g

7



■ ほぐし鶏と彩り野菜のカレー煮込み

お楽しみの一品
チリソースでピリッと！蒜香トースト
Wコーンのネギもろみ醤油和え
ポテトサラダ

エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量
グラス 621kcal 10.8g 17.4g 104.0g 2.7g
ヘルパー 492kcal 12.8g 15.7g 73.2g 1.8g

8 ★ Special

- 黒トリュフ香る唐揚げ
■ 黒トリュフの和風梅梅あん
豆乳と野菜のひふわふわ真丈(しんじゅ)
フジクリのボリタタン
五目やしとじきの和風生姜サラダ

エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量
グラス 775kcal 21.4g 31.1g 100.4g 2.4g
ヘルパー 495kcal 13.5g 17.4g 70.2g 1.8g



9

- 海者カツ・オーロラソース
ひき肉たっぷり豆腐魔羅の黒胡麻坦々麺風
大豆とえのこの味噌炒め煮
おまかせの副菜
オクラと山芋のキバナコロッケ

エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量
グラス 656kcal 20.8g 19.0g 100.0g 2.8g
ヘルパー 426kcal 13.5g 11.9g 69.7g 2.0g



10

トマトの日

リコピン

- ピーフリハンバーグ・トマトソース
■ 黒かばちや真丈コロッケ

■ タコ入り！海鮮チヂミ
小松菜とコーンのチーズ油淋鶏
ブリッコリーと人参のマヌードルマリネ

エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量
グラス 706kcal 18.0g 21.0g 105.0g 2.4g
ヘルパー 461kcal 11.7g 12.0g 74.7g 1.6g



11 ★ Premium

スポーツの日
にちなんんで

- お肉屋さんの豚ヒレカツ・椎子胡椒おろし
■ チャーシューと秋葵卵のスクミナ炒め
カルシフム豆腐～チーズソースで野菜炒め
皮卵豆皮！白菜漬とさゅうじの雄レモンサラダ
秋の味覚！梅干汁のロールカーフ

エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量
グラス 751kcal 21.8g 24.3g 104.7g 2.4g
ヘルパー 500kcal 13.5g 15.0g 73.0g 1.7g

14



15 ★ のこの日

- ごろっとチキン・きのこデミソース
海老イカ海鮮カツ・ネギ煮だれ
三色豆とさつまいもマッシュ
ひじき煮
マカロニサラダ

エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量
グラス 634kcal 22.4g 13.0g 104.4g 2.3g
ヘルパー 440kcal 14.2g 9.8g 75.8g 1.7g



16

アジアングルメフェア

- ヤンニョムチキン～韓国甘辛焼揚げ～
■ 韓国(ハ)の油淋鶏ソース～番甘味噌グレーレ～
ち(オ)のエヌニック風カレーマヨ揚げ
■ 鮭そぼろ(ヒ)パリカのカ(オ)風豚肉
ヤムクンサン(タイ)海苔サラダ(風)

エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量
グラス 671kcal 23.2g 25.3g 105.7g 3.3g
ヘルパー 499kcal 14.9g 15.3g 73.2g 1.7g



17

ガソソンとジューシーメンチ！柏子胡椒ソース

- カルシフム豆腐～あじの南蛮漬け
■ 大根のニンニク味あんかけ
■ ごのとけり野菜の甘辛炒め
花野菜のオニオンソラダ

エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量
グラス 706kcal 19.0g 22.6g 104.8g 3.3g
ヘルパー 456kcal 12.4g 12.2g 71.0g 1.6g



18

宮崎郷土料理チキン南蛮風・タルタル添え

- 海老と野菜の山椒の落とし揚げ・和風あん
大豆とれんこんの落とし揚げ・和風あん
しいたけの旨味漬る若竹煮風
白菜漬とコーンの昆布ポン酢ジュレ

エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量
グラス 710kcal 23.0g 24.3g 104.7g 2.4g
ヘルパー 500kcal 13.5g 15.0g 73.0g 1.7g

21



21 ★ リコピン

- とろろ牛すじ入りコロッケトマトシチュー
お楽しみの揚げ物
新千名物カレーボール
山葉と油淋じの煮物
チリポトトサラダ

エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量
グラス 634kcal 17.8g 17.0g 98.4g 2.7g
ヘルパー 428kcal 11.8g 11.3g 68.8g 2.0g



23

デミグラス煮込みハンバーグ・ジビエタタキ添え

- デミグラス煮込みの豆乳炒め
白身魚フライ・アンチョビソース
ツナとブリッコリーのコンソメ煮
切り干椎茸
Wコーンのオリエンタルサラダ

エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量
グラス 604kcal 17.0g 14.3g 99.2g 2.5g
ヘルパー 420kcal 11.8g 8.7g 69.8g 1.8g



24

★ Special

- 海老フライ・ネギマヨサクサケ醤油
■ 合鴨とごろごろ野菜のデミグラス煮込み
■ 豚肉つくね・5種巻貝のおろしソース
■ 鮭と小松菜の豆乳炒め
白菜漬のピリ辛サラダ

エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量
グラス 686kcal 18.9g 21.9g 104.7g 3.7g
ヘルパー 465kcal 11.8g 14.1g 65.1g 1.0g

28



28 ★ ジーフード

- 海老フリッターのシーフードカレー風
豚肉入り！8品目のパリパリ中華春巻き
竹の子とピーマンの明太子炒め
ひじき煮
バジルマカロニサラダ

エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量
グラス 817kcal 16.5g 20.4g 111.3g 3.9g
ヘルパー 526kcal 11.2g 15.8g 75.9g 2.1g



29 ★ スタミナ

- 肉肉と野菜の焼肉タレ炒め
アブラガレイ・バター醤油だれ
キーパーの醤油天
高菜入り！ごま油香るマッシュポテト
切り干しきのこの白子なます

エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量
グラス 811kcal 20.1g 15.3g 96.1g 2.6g
ヘルパー 415kcal 13.8g 8.7g 69.4g 2.0g



30

カニとトマトのクリームコロッケ

- 甘辛豚の韓国風ピリ辛チャチャエ
花がんの煮物
かぶとコーンの白菜漬
基味かめときゅうりの中華サラダ

エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量
グラス 761kcal 13.8g 27.4g 111.4g 3.4g
ヘルパー 480kcal 10.7g 15.7g 75.2g 2.1g



31

★ Premium

- サクッとチキンカツ・ごま味噌ダレ
イカ墨子と椎菜の甘辛だれ
高野豆腐の麻婆中華あん
おまかせの鮭葉
昆布と生糸のサラダ

エネルギー：たんぱく質：脂質：炭水化物：食塩相当量
グラス 698kcal 21.1g 17.0g 106.7g 3.1g
ヘルパー 447kcal 14.0g 10.9g 72.8g 2.0g

※マークは各頁で紹介しているメニューです。

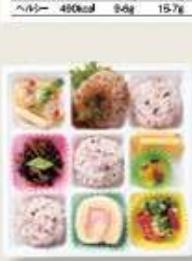
Premium

季節にちなんだプレミアムなメニュー。
デザート付きです。

Special

魅力的なおかずを盛り込んだ
スペシャルメニューです。厳選国産
十六穀ご飯
使用

日替わり デラックス弁当

日替わりのおかず5品
カロリー：目安500kcal

日替わり ヘルシー弁当

日替わりのおかず5品
カロリー：目安550kcal

※写真はイメージです。※記載されているカロリー、栄養成分の値は弁当一皿分ですが、あくまで目安です。栄養素の摂取量を保証するものではありません。※当店のお弁当はアレルギーに対し特別な配慮はしておりません。ご了承ください。※食事の状況により、予告なく内容を変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。