

「おいしい」という笑顔のために



# 今月の献立

2020

6月  
水無月

第169号

II

今月の季節御膳

## あじさい御膳

今月のご当地メニュー

〈静岡県〉

## 釜揚げしらす丼

今月の表紙

▼  
浜崎 勝子さま

そんぽの家S 長居  
(大阪府大阪市住吉区大領)



SOMPOケアフーズ®

1  
月今月のご当地  
メニュー

静岡県



## 釜揚げしらす丼

静岡県にある由比漁港・清水漁港・用宗漁港は、全国でもトップクラスの漁獲量を誇るしらすの産地。そんな静岡県のしらす丼のように、釜揚げしらすに大根おろしを添えた丼をご用意しました。

- 朝**
- 筑前煮○なすのおかか煮○汁物○ご飯
  - 乳酸菌飲料
- 昼**
- 静岡県 釜揚げしらす丼○菜の花と湯葉の煮浸し○さつま芋昆布煮○汁物
- 夕**
- カレイの煮付け○絹揚げとオクラのそぼろあん○汁物○ご飯



熱量 1,123kcal  
たんぱく質 35.5g  
脂質 11.9g  
炭水化物 208.7g  
食塩相当量 6.3g

改良  
メニュー

今月の『より美味しく、より食べやすく』

1日  
夕食

## カレイ煮付け



煮魚の付け合せを、旬を迎える冬瓜のだし煮にしました。  
ぜひご賞味ください。

SOMPOケアフーズはお客様のご意見をもとに常に商品の改良に努めています。

2  
火

- 朝**
- 大豆の五目煮○白菜の煮浸し○汁物
  - ご飯○乳酸菌飲料
- 昼**
- 照り焼きチキン○じゃが芋ベーコン炒め
  - スパゲティサラダ○汁物○ご飯
- 夕**
- かに玉○ほうれん草ナムル○汁物○ご飯

熱量 1,354kcal たんぱく質 42.8g 脂質 27.5g  
炭水化物 228.7g 食塩相当量 9.0g

3  
水

- 朝**
- ミートボールナポリタン○かぼちゃの洋風煮
  - 汁物○パン○カフェオーレ
- 昼**
- アジの竜田揚げ○オクラと枝豆の彩り和え
  - レンコンの南部煮○汁物○ご飯
- 夕**
- 鶏肉と野菜のお煮しめ○なすのお浸し
  - 汁物○十穀ご飯

熱量 1,416kcal たんぱく質 43.0g 脂質 34.2g  
炭水化物 226.9g 食塩相当量 9.2g

4  
木

- 朝**
- 厚焼き玉子○ひじき煮○汁物○ご飯
  - 乳酸菌飲料
- 昼**
- 醤油ラーメン○しゅうまい
  - ブロッコリーのお浸し○アロエシロップ漬け
- 夕**
- サバの塩焼き○豆腐と白菜の煮浸し
  - 汁物○ご飯

熱量 1,407kcal たんぱく質 50.0g 脂質 40.6g  
炭水化物 203.1g 食塩相当量 10.6g

5  
金

- 朝**
- 冷奴○金平ごぼう○汁物○ご飯
  - ヨーグルト
- 昼**
- ハヤシライス○ツナサラダ
  - みかんシロップ漬け
- 夕**
- チキン南蛮○いんげんのごま和え  
(アマニ入り)○汁物○ご飯

熱量 1,661kcal たんぱく質 50.0g 脂質 51.4g  
炭水化物 243.2g 食塩相当量 8.7g

6  
土

- 朝**
- 温泉卵○あぶら揚げとぜんまい煮○汁物
  - ご飯○乳酸菌飲料
- 昼**
- 赤魚の幽庵焼き○冬瓜のあんかけ
  - きのこの白和え○汁物○ご飯
- 夕**
- 豚じやが○アスパラと大根のさっぱり和え
  - 汁物○ご飯

熱量 1,304kcal たんぱく質 42.8g 脂質 22.7g  
炭水化物 223.8g 食塩相当量 7.5g



7  
日

- 朝 ○チーズオムレツ○クリームパスタ○汁物  
○パン○乳飲料
- 昼 ○かき揚げ丼○野菜の酢味噌和え  
○さつまいの彩り煮○汁物
- 夕 ○鶏つくねの野菜添え○筍の土佐煮○汁物  
○ご飯

熱量 1,354kcal たんぱく質 35.7g 脂質 31.4g  
炭水化物 223.6g 食塩相当量 9.6g



8  
月

- 朝 ○南瓜のそぼろ煮○大豆のじゃこ煮○汁物  
○ご飯○乳酸菌飲料
- 昼 ○豚の生姜焼き○じゃが芋煮  
○ごぼうサラダ○汁物○ご飯
- 夕 ○エビチリ○中華春雨○汁物○ご飯

熱量 1,568kcal たんぱく質 45.2g 脂質 44.5g  
炭水化物 239.7g 食塩相当量 8.0g



9  
火

- 朝 ○目玉焼き○切干大根煮○汁物○ご飯  
○乳酸菌飲料
- 昼 ○照焼きハンバーグ○きゅうりの酢の物  
○里芋の含め煮○汁物○ご飯
- 夕 ○サバの味噌煮○小松菜の辛子和え  
○汁物○ご飯

熱量 1,451kcal たんぱく質 47.5g 脂質 35.9g  
炭水化物 223.0g 食塩相当量 8.4g



10  
水

- 朝 ○大豆のコンソメ煮○じゃがバター○汁物  
○パン○カフェオーレ
- 昼 ○茶そば○野菜ちぎり天○ほうれん草の  
干しあわび和え○サイダーゼリー
- 夕 ○鶏のさっぱり煮○豚挽肉とキャベツの  
カレー炒め○汁物○ご飯

熱量 1,420kcal たんぱく質 48.4g 脂質 33.8g  
炭水化物 227.7g 食塩相当量 12.4g



新  
メニュー

今月の『より美味しく、より食べやすく』

10日  
昼食 サイダーゼリー



夏季限定メニューとして、  
暑い夏にぴったりな  
サイダーゼリーを  
ご用意しました。

ぜひご賞味ください。

11  
木

- 朝 ○ちくわと昆布の煮物○とろろ○汁物○ご飯  
○乳酸菌飲料
- 昼 ○たらのピカタ○野菜のマリネ  
○マカロニナポリタン風○汁物○ご飯
- 夕 ○具たくさん豚汁○お魚キャベツメンチ  
○オクラのお浸し○鶏めし

熱量 1,504kcal たんぱく質 48.4g 脂質 35.3g  
炭水化物 247.0g 食塩相当量 8.8g



改良  
メニュー

今月の『より美味しく、より食べやすく』

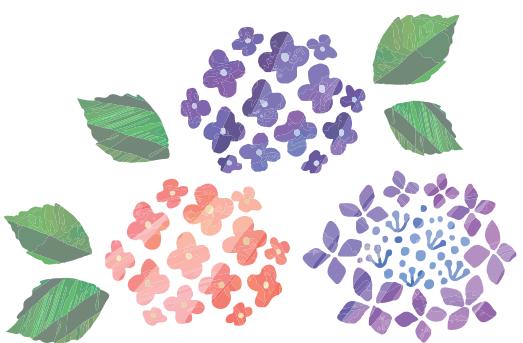
11日  
夕食 具たくさん豚汁



うま味や食物繊維が豊富な  
ごぼうを具に加え、  
さらにおいしくしました。

ぜひご賞味ください。

SOMPOケアフーズはお客様のご意見をもとに常に商品の改良に努めています。



12

金

- 朝 ○白菜の煮浸し○豆ひじき○汁物○ご飯  
○ヨーグルト
- 昼 ○アンサンブルエッグ○ツナとキャベツの炒め煮○南瓜サラダ○汁物○ご飯
- 夕 ○サケの塩焼き○野菜の五目煮○汁物  
○ご飯

熱量 1,276kcal たんぱく質 46.8g 脂質 22.7g  
炭水化物 214.1g 食塩相当量 6.9g



13

土

- 朝 ○厚揚と野菜のそぼろあん○ほうれん草とツナの和え物○汁物○ご飯○乳酸菌飲料
- 昼 ○穴子散らし寿司○茶碗蒸し○いんげん豆○汁物
- 夕 ○牛すき煮○カリフラワーのおかか和え○汁物○ご飯

熱量 1,351kcal たんぱく質 44.1g 脂質 22.8g  
炭水化物 233.5g 食塩相当量 11.1g



14

日

- 朝 ○スクランブルエッグ○スパゲティサラダ○汁物○パン○乳飲料
- 昼 ○豚肉の味噌焼き○五目豆腐揚○青菜とカニカマのお浸し○汁物○ご飯
- 夕 ○炊き合わせ○大根の甘辛煮○汁物○ご飯

熱量 1,617kcal たんぱく質 52.2g 脂質 57.9g  
炭水化物 212.7g 食塩相当量 10.9g



15

月

- 朝 ○切昆布大豆○焼きなす○汁物○ご飯○乳酸菌飲料
- 昼 ○きつねうどん○豚肉とゆりねの玉子とじ○ほうれん草のお浸し○みかんシロップ漬け
- 夕 ○赤魚の西京焼き○小松菜の彩り和え○汁物○ご飯

熱量 1,127kcal たんぱく質 40.2g 脂質 16.1g  
炭水化物 201.2g 食塩相当量 8.8g



16

火

- 朝 ○だし奴○かに大根○汁物○ご飯○乳酸菌飲料
- 昼 ○ビーフカレー○サラダ○レモンゼリー
- 夕 ○親子煮○豆と海藻のしそ風味○汁物○ご飯

熱量 1,393kcal たんぱく質 42.7g 脂質 27.1g  
炭水化物 240.9g 食塩相当量 10.3g



17

水

- 朝 ○キャベツとウインナーのソテー○トマトペニネ○汁物○パン○カフェオーレ
- 昼 ○サフラの照り焼き○長芋とワカメのごま酢和え○白菜の煮浸し○汁物○ご飯
- 夕 ○麻婆豆腐○えびと竹の子の玉子とじ○汁物○ご飯

熱量 1,429kcal たんぱく質 45.8g 脂質 42.3g  
炭水化物 209.6g 食塩相当量 8.7g



18

木

今月の  
季節  
御膳



旬の味、素材、彩りが、  
御膳にひろがります。

あじさい御膳

ご好評をいただいている天ぷら盛り合わせと、6月に見頃を迎える紫陽花をイメージした黒豆とジュレのさっぱり和え、梅風味に仕上げた桜海老の炊き込みご飯など、旬の食材をふんだんに使った彩り豊かな御膳をご用意しました。

- 朝 ○竹輪とこんにゃくの炒り煮○ブロッコリーのごま和え○汁物○ご飯○乳酸菌飲料
- 昼 ○天ぷら盛り合せ○野菜つみれ○黒豆とジュレのさっぱり和え○汁物○桜海老ご飯
- 夕 ○牛しぐれ煮○オクラの辛子和え○汁物○ご飯



熱量 1,646kcal  
たんぱく質 41.4g  
脂質 52.9g  
炭水化物 242.3g  
食塩相当量 8.6g

19

金

- 朝 ○温泉卵○切干大根煮○汁物○ご飯  
○ヨーグルト
- 昼 ○肉団子○ひじき煮○なすのお浸し○汁物  
○ご飯
- 夕 ○サバの煮付け○厚揚げのきのこあんかけ  
○汁物○ご飯

熱量 1,542kcal たんぱく質 53.3g 脂質 43.4g  
炭水化物 220.3g 食塩相当量 8.1g

改良  
メニュー

今月の『より美味しく、より食べやすく』

19日  
夕食

## サバの煮付け

煮魚の付け合わせを、  
旬を迎える冬瓜の  
だし煮にしました。  
ぜひご賞味ください。

SOMPOケアフーズはお客様のご意見をもとに常に商品の改良に努めています。

20

土

- 朝 ○サケの塩焼き○金平ごぼう○汁物○ご飯  
○乳酸菌飲料
- 昼 ○豚バラ焼肉○きゅうりの酢の物○南瓜煮  
○汁物○ご飯
- 夕 ○鶏肉の利休煮○玉子豆腐○汁物○ご飯

熱量 1,333kcal たんぱく質 38.7g 脂質 34.0g  
炭水化物 209.1g 食塩相当量 6.9g



21

日

- 朝 ○ウインナー玉子巻○キャベツのコンソメ煮  
○汁物○パン○乳飲料
- 昼 ○アジの塩焼き○レバー和風煮込み  
○ほうれん草のごま和え(アマニ入)○汁物○ご飯
- 夕 ○肉じゃが○白菜の三杯酢和え○汁物  
○ご飯

熱量 1,475kcal たんぱく質 49.8g 脂質 42.2g  
炭水化物 218.1g 食塩相当量 8.4g



22

月

- 朝 ○豆ひじき○大根の旨煮○汁物○ご飯  
○乳酸菌飲料
- 昼 ○豆腐の肉味噌かけ○キャベツの酢の物  
○レンコンの南部煮○汁物○ご飯
- 夕 ○いわし煮付け○金平ポテト○汁物○ご飯

熱量 1,278kcal たんぱく質 42.6g 脂質 20.1g  
炭水化物 224.5g 食塩相当量 7.6g



23

火

- 朝 ○白菜と貝の煮浸し○とろろ○汁物○ご飯  
○乳酸菌飲料
- 昼 ○冷やし中華○野菜ちぎり天  
○根菜の海老そぼろあん○サイダーゼリー
- 夕 ○鶏のあぶり焼き○さつま芋の彩り煮  
○汁物○ひじきご飯

熱量 1,295kcal たんぱく質 46.1g 脂質 23.1g  
炭水化物 217.3g 食塩相当量 9.4g



24

水

- 朝 ○ポークビーンズ○ベーコンポテト○汁物  
○パン○カフェオーレ
- 昼 ○牛丼○豆腐つくね団子  
○人参とワカメのごま酢和え○汁物
- 夕 ○カレイの味噌煮○いか大根○汁物○ご飯

熱量 1,504kcal たんぱく質 52.8g 脂質 43.8g  
炭水化物 216.0g 食塩相当量 9.5g



25

木

- 朝 ○里芋の鶏そぼろ○切干大根とワカメの煮物  
○汁物○ご飯○乳酸菌飲料
- 昼 ○助六寿司○高野豆腐の玉子とじ  
○青菜とカニカマのお浸し○汁物
- 夕 ○チキンステーキ○マカロニサラダ○汁物  
○ご飯

熱量 1,398kcal たんぱく質 39.2g 脂質 29.0g  
炭水化物 238.4g 食塩相当量 9.7g



26

金

- 朝 ○ねぎ入り玉子焼き○あぶら揚げと  
せんまい煮○汁物○ご飯○ヨーグルト
- 昼 ○とんかつ○じゃが芋味噌煮  
○ほうれん草の白和え○汁物○ご飯
- 夕 ○赤魚の煮付け○厚揚と野菜のそぼろあん  
○汁物○ご飯

熱量 1,426kcal たんぱく質 50.0g 脂質 30.7g  
炭水化物 230.0g 食塩相当量 9.3g



27

土

- 朝 ○卵の花○牛蒡と蓮根のそぼろあん○汁物  
○ご飯○乳酸菌飲料
- 昼 ○若鶏と野菜の甘酢あん○キャベツとベーコンの  
チャンプルー○なすの田舎煮○汁物○ご飯
- 夕 ○オムレツデミグラスソース  
○かに風味サラダ○汁物○ご飯

熱量 1,358kcal たんぱく質 39.4g 脂質 25.5g  
炭水化物 233.9g 食塩相当量 8.5g



28

日

- 朝 ○ボイルワインナー○ほうれん草とコーンの  
バター炒め○汁物○パン○乳飲料
- 昼 ○ハンバーグ○野菜の酢味噌和え  
○大豆の五目煮○汁物○ご飯
- 夕 ○鶏のさっぱり漬け○れんこんと昆布の煮物  
○汁物○ご飯

熱量 1,597kcal たんぱく質 53.1g 脂質 55.8g  
炭水化物 213.2g 食塩相当量 9.1g



29

月

- 朝 ○南瓜のそぼろ煮○ひじき生姜風味和え  
○汁物○ご飯○乳酸菌飲料
- 昼 ○サケのチャンチャン焼き○じゃが芋煮  
○モロヘイヤお浸し○汁物○ご飯
- 夕 ○薩摩つくねの炊き合わせ○大根の甘辛煮  
○汁物○ご飯

熱量 1,273kcal たんぱく質 39.6g 脂質 20.1g  
炭水化物 225.1g 食塩相当量 7.9g



30

火

- 朝 ○がんもの含め煮○さつま芋甘辛煮○汁物  
○ご飯○乳酸菌飲料
- 昼 ○肉団子のきのこあんかけ○わかめと干えびの当座煮  
○いんげんのごま和え(アマニ入)○汁物○ご飯
- 夕 ○牛バラ焼肉炒め○ほうれん草のお浸し  
○汁物○ご飯

熱量 1,421kcal たんぱく質 40.9g 脂質 38.9g  
炭水化物 219.6g 食塩相当量 7.7g

