

<週間献立表>
ソナーレ浜田山

2024年10月1日～10月8日



旬の食材～胡麻～

胡麻の成分の約半分を占めるのが脂質でそのほとんどがオレイン酸やリノール酸などの不飽和脂肪酸です。よく耳にする「セサミン」は胡麻にしか含まれない「ゴマリグナン」の一種で抗酸化作用があります。



	10月1日(火)	10月2日(水)	10月3日(木)	10月4日(金)	10月5日(土)	10月6日(日)	10月7日(月)	10月8日(火)
朝 和 食	ハムエッグ 旬菜の胡麻和え 佃煮 御飯 味噌汁 牛乳	五目炒め 旬菜のお浸し 佃煮 御飯 味噌汁 牛乳	朝粥料亭仕立て 本日の焼き魚 瓢亭玉子 お楽しみ小鉢三点盛り 特製粥 清汁梅仕立て 牛乳	アンサンブルエッグ 冷奴 佃煮 御飯 味噌汁 牛乳	朝食和定食 本日の焼き魚 出し巻玉子 お楽しみ小鉢三点盛り 御飯 味噌汁 牛乳	ポークウィンナーの野菜添え 旬菜の和え物 佃煮 御飯 味噌汁 牛乳	和食籠御膳 本日の焼き魚 厚焼き玉子・しらすおろし 魚介の甘露煮・旬菜の柚香和え 御飯 味噌汁 牛乳	ハムエッグ 旬菜の胡麻和え 佃煮 御飯 味噌汁 牛乳
朝 洋 食	ハムエッグ 旬菜のマリネ ジャム パン スープ 牛乳	五目炒め 白菜のドレッシング和え ジャム パン ポタージュ 牛乳	蟹と野菜の炒め物 ポテトサラダ ジャム パン スープ 牛乳	アンサンブルエッグ フレンチサラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳	スクランブルエッグ マカロニサラダ ジャム パン スープ 牛乳	ポークウィンナーの野菜添え 花野菜サラダ ジャム パン スープ 牛乳	ベーコンと野菜のコンソメ煮 グリーンサラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳	ハムエッグ 旬菜のマリネ ジャム パン スープ 牛乳
昼 食	ハンバーグ じゃが芋のコンソメ煮 彩り野菜とカニの和え物 御飯 スープ 果物	かき揚げ はんぺんの炊合せ 秋野菜のおかか和え 御飯 味噌汁 果物	あんかけ焼きそば ギョウザ ザーサイ和え 果物	豚肉のしぐれ煮 高野豆腐のくずあんかけ キャベツの昆布和え 御飯 清まし汁 果物	華 や か ら ん ち	アカウオの照り焼き こんにやくの土佐煮 アスパラの和え物 御飯 味噌汁 果物	ポークハヤシライス 彩り野菜サラダ ピクルス コンソメスープ 果物	サワラの柚庵焼き 信田巻の煮物 青梗菜のお浸し 御飯 清まし汁 果物
お や つ	抹茶ようかん	コーヒーロール	ストロベリーゼリー	紫芋饅頭	プリン	クレープ	抹茶ムース	バウムクーヘン
夕 食	サバの味噌煮 印元と蒲鉾の炒め物 青菜のお浸し 御飯 清まし汁	鶏肉のパン粉焼き ベーコンと野菜のソテー 胡瓜とわかめの酢の物 御飯 スープ	肉団子と茄子の炒め物 厚揚げの含め煮 フロコリーのドレッシングかけ 御飯 味噌汁	アジの漬け焼き 里芋の煮っ転がし ほうれん草のお浸し 菜飯 味噌汁	蒸し鶏和風だれ 蓮根の煮物 春菊の柚子香和え 御飯 味噌汁	麻婆豆腐 カニシューマイ 中華サラダ 御飯 中華スープ	ブリの煮付け さつま芋の大学芋風 キャベツの山葵和え 御飯 味噌汁	鶏肉の唐揚げ 焼きビーフン もやしとコーンの和え物 御飯 スープ

エネルギー:1661	タンパク:65.5	エネルギー:1629	タンパク:61	エネルギー:1746	タンパク:61.8	エネルギー:1688	タンパク:73.1	エネルギー:1596	タンパク:69.5	エネルギー:1666	タンパク:67.8	エネルギー:1737	タンパク:63.5	エネルギー:1642	タンパク:66.1
脂質:48.6	食塩相当量:8.7	脂質:57.8	食塩相当量:8.9	脂質:68.2	食塩相当量:10.2	脂質:50.4	食塩相当量:9.1	脂質:47.1	食塩相当量:9.4	脂質:62.5	食塩相当量:8.6	脂質:63.1	食塩相当量:8.5	脂質:56.1	食塩相当量:7.9

※仕入れ等の都合により一部献立を変更する場合がございますので、あらかじめご了承下さいませ。

株式会社 コスモプラン

〈週間献立表〉
ソナーレ浜田山

2024年10月9日～10月16日

季節の食材～小豆～

小豆は秋に収穫し、乾燥させつつ保管されます。
高たんぱく低脂質で無機質やビタミンを多く含んでおり、
特にビタミンB1が多く、利尿作用やむくみ解消の効果が見られています。



	10月9日(水)	10月10日(木)	10月11日(金)	10月12日(土)	10月13日(日)	10月14日(月)	10月15日(火)	10月16日(水)
朝食	五目炒め 旬菜のおかか和え 佃煮 御飯 味噌汁 牛乳	朝粥料亭仕立て 本日の焼き魚 瓢亭玉子 お楽しみ小鉢三点盛り 特製粥 清汁梅仕立て 牛乳	アンサンブルエッグ 冷奴 佃煮 御飯 味噌汁 牛乳	朝食和定食 本日の焼き魚 出し巻玉子・海老佃煮 蒲鉾・鯛味噌 御飯 味噌汁 牛乳	ポークウィンナーの野菜添え 旬菜の和え物 佃煮 御飯 味噌汁 牛乳	和食籠御膳 本日の焼き魚 厚焼き玉子 お楽しみ小鉢三点盛り 御飯 味噌汁 牛乳	ハムエッグ 旬菜の胡麻和え 佃煮 御飯 味噌汁 牛乳	五目炒め 旬菜のお浸し 佃煮 御飯 味噌汁 牛乳
朝食	五目炒め コールスローサラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳	蟹と野菜の炒め物 ポテトサラダ ジャム パン スープ 牛乳	アンサンブルエッグ グリーンサラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳	スクランブルエッグ マカロニサラダ ジャム パン スープ 牛乳	ポークウィンナーの野菜添え 花野菜サラダ ジャム パン スープ 牛乳	ベーコンと野菜のコンソメ煮 グリーンサラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳	ハムエッグ 旬菜のマリネ ジャム パン スープ 牛乳	五目炒め コールスローサラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳
昼食	豚肉の洋風仕立て チーズ焼き ツナサラダ 御飯 スープ 果物	茸あんかけそば 出し巻き玉子 二色浸し 果物	鶏肉の塩麹焼き 煮奴 海草の和え物 御飯 味噌汁 果物	銘柄牛 一押し 中華ランチ	肉団子と春雨の煮物 野菜のコンソメ炒め 春菊の胡桃和え 御飯 清まし汁 果物	五目ちらし寿司 里芋のくずあんかけ 茄子とオクラの和え物 清まし汁 果物	豚肉と野菜の旨煮 蓮根の金平 印元の磯和え 御飯 清まし汁 果物	アジの塩焼き 厚揚げの塩炒め みぶ菜のお浸し 御飯 味噌汁 果物
おやつ	青りんごゼリー	上用饅頭	ぶどうのムース	たいやき	オレンジゼリー	柚子饅頭	プリン	ミルクドーナツ
夕食	白身魚のソテー イかつみれの煮物 旬菜の胡麻和え 御飯 味噌汁	焼肉 卵の花 浅漬け風 御飯 味噌汁	黄金カレイの生姜煮 蓮根のそぼろ炒め 青菜の和え物 ゆかり御飯 清まし汁	蒸し豚の和風ソース 一口がんもの煮物 白菜の和え物 御飯 味噌汁	メバルの香味焼き 五目煮 柔かイカの甘酢和え 御飯 味噌汁	鶏肉のオイスター炒め シューマイ もやしのナムル 御飯 中華スープ	サワラの梅おかか焼き さつま芋の煮物 小松菜の生姜和え 御飯 味噌汁	ロールキャベツ 木耳と春雨の炒め物 浅利の酢の物 御飯 味噌汁

エネルギー:1574	タンパク:62.6	エネルギー:1702	タンパク:67.7	エネルギー:1629	タンパク:68.3	エネルギー:1914	タンパク:67.8	エネルギー:1594	タンパク:58.2	エネルギー:1617	タンパク:55.5	エネルギー:1668	タンパク:70.9	エネルギー:1621	タンパク:66.1
脂質:46	食塩相当量:8.4	脂質:59.6	食塩相当量:8	脂質:51.4	食塩相当量:9.6	脂質:70.7	食塩相当量:8.3	脂質:56.8	食塩相当量:9	脂質:44.2	食塩相当量:8.5	脂質:54.8	食塩相当量:8.7	脂質:48.3	食塩相当量:7

※仕入れ等の都合により一部献立を変更する場合がございますので、あらかじめご了承下さいませ。

株式会社 コスモプラン

<週間献立表>
ソナーレ浜田山

2024年10月17日～10月24日

～10月の健康管理～



涼しくなり空気の乾燥による疲れ目を防ぎ、目の健康づくりを心がけましょう。
バランスのよい食生活を心がけることはもちろん、ポリフェノールの1種であるアントシアニンを豊富に含むブルーベリーなどのベリー類、ルテインを含むほうれん草などの緑黄色野菜、不飽和脂肪酸のDHAを豊富に含む青魚やまぐろ、かつおなどがよいと言われております。

	10月17日(木)	10月18日(金)	10月19日(土)	10月20日(日)	10月21日(月)	10月22日(火)	10月23日(水)	10月24日(木)
朝食	朝粥料亭仕立て 本日の焼き魚 瓢亭玉子	アンサンブルエッグ 冷奴 佃煮	朝食和定食 本日の焼き魚 出し巻玉子	ポークウィンナーの野菜添え 旬菜の和え物 佃煮	和食籠御膳 本日の焼き魚 厚焼き玉子	ハムエッグ 旬菜の胡麻和え 佃煮	五目炒め 旬菜のおかか和え 佃煮	朝粥料亭仕立て 本日の焼き魚 瓢亭玉子
和食	お楽しみ小鉢三点盛り 特製粥 清汁梅仕立て 牛乳	御飯 味噌汁 牛乳	お楽しみ小鉢三点盛り 御飯 味噌汁 牛乳	御飯 味噌汁 牛乳	お楽しみ小鉢三点盛り 御飯 味噌汁 牛乳	御飯 味噌汁 牛乳	御飯 味噌汁 牛乳	お楽しみ小鉢三点盛り 特製粥 清汁梅仕立て 牛乳
朝食	海老と野菜の炒め物 ポテトサラダ ジャム	アンサンブルエッグ グリーンサラダ ジャム	スクランブルエッグ マカロニサラダ ジャム	ポークウィンナーの野菜添え 花野菜サラダ ジャム	ベーコンと野菜のコンソメ煮 グリーンサラダ ジャム	ハムエッグ 旬菜のマリネ ジャム	五目炒め コールスローサラダ ジャム	蟹と野菜の炒め物 ポテトサラダ ジャム
洋食	パン スープ 牛乳	パン ポタージュ 牛乳	パン スープ 牛乳	パン スープ 牛乳	パン ポタージュ 牛乳	パン スープ 牛乳	パン ポタージュ 牛乳	パン スープ 牛乳
昼食	芋煮うどん 千草焼き 秋茄子の南蛮漬け 果物	豚肉の炒め物 ぜんまいの煮物 めかぶとろろ 御飯 味噌汁 果物	 秋の五島列島 “旬の贈り物” 寿司食べ放題	ビーフメンチカツ ひじきの炒り煮 カニカマと水菜の和え物 御飯 味噌汁 果物	カレーライス ミモザサラダ 福神漬け スープ 果物	豚肉の治部煮風 切り昆布の炒め物 春菊のお浸し 御飯 味噌汁 果物	ブリの照り焼き 蓮根の甘辛煮 人参の白和え 御飯 清まし汁 果物	秋茄子とツナのとマトソースパスタ 南瓜のオープン焼き アスパラサラダ スープ 果物
おやつ	メロンゼリー	うさぎ饅頭	チョコムース	カスタードケーキ	フルーチェ(いちご)	今川焼き	ヨーグルトムース	どら焼き(カスタード)
夕食	フライ盛合せ 高野豆腐の含め煮 アスパラのゆかり和え 御飯 清まし汁	豆腐の五目あんかけ こんにゃくのピリ辛炒め ほうれん草のお浸し わかめ御飯 味噌汁	鶏肉の味噌焼き がんもの煮物 小松菜の和え物 御飯 清まし汁	黄金カレイの山しょう煮 真砂炒め カリフラワーのドレかけ 御飯 味噌汁	メバルのみりん醤油焼き マカロニのトマト煮 春雨の和え物 御飯 清まし汁	サバのおろしソースがけ 茄子の味噌炒め 野菜の塩ダレ和え 御飯 清まし汁	肉団子のシチュー 旬菜の炒め物 小松菜の和え物 御飯 スープ	アカウオの煮付け 切り干し大根の炒め煮 カリフラワーの柚子風味 菜飯 味噌汁

エネルギー:1693	タンパク:63.5	エネルギー:1813	タンパク:54.9	エネルギー:1891	タンパク:77.2	エネルギー:1721	タンパク:65.8	エネルギー:1769	タンパク:62.4	エネルギー:1564	タンパク:67.7	エネルギー:1663	タンパク:64.8	エネルギー:1726	タンパク:71.6
脂質:57.1	食塩相当量:9.1	脂質:72.5	食塩相当量:9.6	脂質:73	食塩相当量:8.9	脂質:64.2	食塩相当量:9.3	脂質:61.7	食塩相当量:9.4	脂質:50.7	食塩相当量:8.8	脂質:54	食塩相当量:7.6	脂質:54.5	食塩相当量:10.6

※仕入れ等の都合により一部献立を変更する場合がございますので、あらかじめご了承下さいませ。

株式会社 コスモプラン

＜週間献立表＞
ソナーレ浜田山

2024年10月25日～10月31日

旬の果物～みかん～



みかんは皮が柔らかく、甘くて食べやすい果物のひとつです。
ビタミンCが豊富に含まれており、1日3個で1日分のビタミンC必要量の半分を摂取できます。ビタミンCには免疫機能を高める作用があり、風邪などの予防にもつながるので寒い時期には是非とも食べていただきたいです。

	10月25日(金)	10月26日(土)	10月27日(日)	10月28日(月)	10月29日(火)	10月30日(水)	10月31日(木)
朝食	アンサンブルエッグ 冷奴 佃煮 御飯 味噌汁 牛乳	朝食和定食 本日の焼き魚 出し巻玉子・海老佃煮 蒲鉾・鯛味噌 御飯 味噌汁 牛乳	ポークウィンナーの野菜添え 旬菜の和え物 佃煮 御飯 味噌汁 牛乳	和食籠御膳 本日の焼き魚 厚焼き玉子 お楽しみ小鉢三点盛り 御飯 味噌汁 牛乳	ハムエッグ 旬菜の胡麻和え 佃煮 御飯 味噌汁 牛乳	五目炒め 旬菜のお浸し 佃煮 御飯 味噌汁 牛乳	朝粥料亭仕立て 本日の焼き魚 瓢亭玉子 お楽しみ小鉢三点盛り 特製粥 清汁梅仕立て 牛乳
洋食	アンサンブルエッグ フレンチサラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳	スクランブルエッグ マカロニサラダ ジャム パン スープ 牛乳	ポークウィンナーの野菜添え 花野菜サラダ ジャム パン スープ 牛乳	ベーコンと野菜のコンソメ煮 グリーンサラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳	ハムエッグ 旬菜のマリネ ジャム パン スープ 牛乳	五目炒め コールスローサラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳	蟹と野菜の炒め物 ポテトサラダ ジャム パン スープ 牛乳
昼食	アジの塩こうじ焼き 金平牛蒡 ほうれん草のおかか和え 御飯 清まし汁 果物	紅葉の相模湾 チ	タラの酒蒸し 旬野菜の炒め物 とろろ芋 御飯 清まし汁 果物	エビピラフ グラタン 盛合せサラダ スープ 果物	タチウオの照り焼き 卵の花 二色浸し 御飯 清まし汁 果物	クリーミーコロッケ 茄子の炒め物 春菊の辛子和え 御飯 味噌汁 果物	鶏南蛮そば 千草焼き 蕪の浅漬け風 果物
おやつ	ようかん	チョコドーナツ	いちごゼリー	黒糖ケーキ	牛乳プリン	どら焼き	南瓜のムース
夕食	すき焼き煮 田楽盛合せ 三色なます 御飯 清まし汁	チキンソテー さつま芋と糸昆布の煮物 おくらのおさっぱり和え 御飯 味噌汁	八宝菜 ギョウザ ぜんまいのナムル 御飯 中華スープ	サケの南部焼き じゃが芋の煮物 ほうれん草のおかか和え 御飯 味噌汁	鶏肉の甘酢あんかけ さつま芋の旨煮 若布の三杯酢和え 御飯 味噌汁	豚肉の生姜焼き 南瓜の旨煮 白菜のお浸し 御飯 味噌汁	サワラの梅煮 竹輪の炒め物 ブロッコリーの和え物 御飯 味噌汁

エネルギー:1714	タンパク:65	エネルギー:1832	タンパク:68.3	エネルギー:1830	タンパク:65.8	エネルギー:1758	タンパク:74	エネルギー:1655	タンパク:65.2	エネルギー:1574	タンパク:51.1	エネルギー:1619	タンパク:72.1
脂質:52.1	食塩相当量:9.3	脂質:64.1	食塩相当量:10.3	脂質:70.4	食塩相当量:9	脂質:63.3	食塩相当量:9.7	脂質:56.6	食塩相当量:7.8	脂質:46.4	食塩相当量:8.4	脂質:51.8	食塩相当量:8.6

※仕入れ等の都合により一部献立を変更する場合がございますので、あらかじめご了承ください。

株式会社 コスモプラン

