Weekly Menu





⊟	4月29日	4月30日	5月1日	5月2日	5月3日	5月4日	5月5日
曜日	(月)	(火)	(z / k)	(木)	(金)	(土)	(⊟)
	■ライス280g/パン・ジャイママーガリン(火・木)/牛乳200m /野菜サラダ/ふりかけ						
	プレーンオムレツ	チキンナゲット	ホウレン草の スクランブルエッグ	肉団子の甘酢煮	ハンバーグ	アジの照り焼き	野菜の スクランブルエッグ
朝	いんげんとお豆のサラダ	ごぼうのマカロニサラダ	ハム	小松菜のおかか和え	ほうれん草と人参の ソテー	切干大根の炒め煮	ベーコン
食	じゃが芋と玉葱の味噌汁	にらと卵のスープ	キャベツともやしの味噌汁	大根とわかめの味噌汁	春雨スープ	キャベツとわかめの味噌汁	じゃが芋と玉葱の味噌汁
ライスパン	E P F C S 773 23.6 16.0 133.8 1.1 kcal g g g g	E P F C S 789 21.0 18.3 134.8 1.9 584 22.5 23.4 71.9 2.9 kcal g g g g	E P F C S 791 23.5 21.5 1246 2.7 kcal g g g g	E P F C S 762 20.5 17.4 130.2 2.8 kcal g g g g	E P F C S 729 19.6 15.1 128.6 1.9 524 21.1 20.2 65.7 2.9 kcal g g g g	E P F C S 730 22.0 12.1 133.4 2.8 525 23.5 17.2 70.5 3.8 kcal g g g g	E P F C S 791 23.5 25.0 126.6 1.7 586 25.0 30.1 63.7 2.7 kcal g g g g 5/1 7.280 g
	とんこつ野菜ラーメン	シーフードピラフ	ナポリタン	葱チャーシュー丼	ビーフカレー	梅とろろ昆布のうどん	鶏肉とキャベツの ガリバタ炒め
昼	春巻	ポテトサラダ	春野菜のコンソメ煮	蓮根といんげんの 胡麻マヨネーズ	温泉玉子	にんじんしりしり	和風スパゲッティー
食	=-X1 ===================================		PIX				
	E P F C S 1,089 31.2 20.2 190.8 11.1 kcal g g g g	E P F C S 777 16,3 19,6 135,7 3,2 kcal g g g g	E P F C S 1,102 23,3 20,6 207,6 2,9 kcal g g g g	E P F C S 781 14.2 22.8 129.0 2.1 kcal g g g g	E P F C S 803 18.6 21.9 132.3 2.5 kcal g g g	E P F C S 894 23.1 7.0 179.9 7.5 kcal g g g g	E P F C S 869 29.4 21.6 139.3 2.3 kcal g g g g
★現在はAのみ提供しています ■ライス280g							
C	きんぴら焼肉	人気/豚肉の生姜焼き	塩レモン唐揚げ	メンチカツ きのこハヤシソース	きばの漬け焼き	豚肉のねぎ塩焼き	グリルチキン カレー風味
タ	焼き野菜のピリ辛マヨだれ	さつま芋の はちみつバター風味	ひじきと大豆の煮物	ピーマンともやしの 塩昆布和え	春雨サラダ	厚揚げと山菜のさっと煮	ごぼうの胡麻マヨ和え
食	もやしと油揚げの味噌汁	じゃが芋とキャベツの 味噌汁	長ネギとえのきの味噌汁	キャベツとえのきの味噌汁	じゃが芋とわかめの味噌汁	小松菜とわかめの味噌汁	キャベツと玉葱の味噌汁
	E P F C S 801 19.8 17.7 141.6 2.7 kcal g g g g	E P F C S 853 21.5 18.9 150.0 2.4 kcal g g g g	E P F C S 813 28.9 21.7 124.9 3.5 kcal g g g g	E P F C S 959 20.4 30.4 150.9 3.2 kcal g g g g	E P F C S 950 24.9 31.8 134.0 2.3 kcal g g g g	E P F C S 924 25.9 33.8 127.0 4.5 kcal g g g g	E P F C S 836 30.5 24,3 123.5 1.8 kcal g g g g

栄養価表示 E:エネルギー P:たんぱく質 F: 脂質 C:炭水化物 S:食塩相当量 いつもご利用いただき、ありがとうございます。材料の都合により一部変更になる場合がございます。100%

Weekly Menu 5月6日 5月7日 5月8日 5月9日 5月10日 5月11日 5月12日 曜日 (zk) (+)(H) ■ライス280g/パン・ジャムorマーガリン(火・木)/牛乳200m I/野菜サラダ/ふりかけ カレー味野菜の ■ 厚揚げのそぼろあん 日玉焼き 豆腐ハンバーグ 出し巻き玉子 ウインナー ミートオムレツ スクランブル 朝 ほうれん草と人参の ブロッコリーとコーンの ひじきと切干の ハム コーンじゃがバター風味 ピーマンのおかか和え カニカマと蓮根のサラダ ソテー 小松菜とわかめの 辛子マヨネーズ 青じそ和え 食 野菜スープ じゃが芋と玉葱の味噌汁 竹の子の中華スープ キャベツと玉葱の味噌汁 わかめと玉葱の味噌汁 わかめと玉葱の味噌汁 味噌汁 С С С S С S С S ライス 816 27.9 20.0 129.8 2.3 739 19.2 17.4 125.6 1.6 802 20.5 19.9 136.1 2.6 760 20.8 14.9 136.4 1.9 780 22.6 20.0 127.0 3.0 781 23.8 16.4 135.1 2.9 781 19.7 18.5 134.7 2.2 534 20.7 22.5 62.7 2.6 575 24.1 25.1 64.1 4.0 576 25.3 21.5 72.2 3.9 576 21.2 23.6 71.8 3.2 パン ■ライス280g 豚挽肉と茄子の チキンとキャベツの タンメン 牛肉若竹うどん チキンカレー 和風ごまハンバーグ 鶏肉きんぴら丼 味噌炒め丼 トマトシチュー もやしとニラの わかめと大根の ピーマンの中華和え 湯豆腐(生姜あん) もやしのピーナッツ和え マカロニサラダ 尽 さつま芋ダイスサラダ 香味だれ和え レモン和え ぶどうのゼリー 食 795 15.1 24.2 128.3 2.9 1.092 24.0 17.9 204.3 7.4 790 24.5 15.9 133.9 2.0 779 16.9 18.3 138.3 3.5 945 26.5 27.0 147.8 3.3 802 29.3 17.5 131.8 3.1 934 25.7 11.0 178.4 8.3 kcal kcal kcal ★現在はAのみ提供しています ■ライス280g 豚野菜巻きフライと 鶏肉のソテー 鶏の照り焼き 豚肉と野菜の 肉じゃが 鯖の牛姜煮 とんかつ ミックスチーズ風味 玉子サラダフライ 柚子胡椒ソース オイスターソース炒め 人参とぜんまいの 水菜と胡瓜の 夕 玉葱のおかか和え わかめのツナ炒め 春野菜のコンソメ煮 キャベツのゆかり和え ワカメと玉葱の中華和え ナムル 塩昆布和え キャベツとエノキの じゃが芋とキャベツの ごぼうの味噌汁 豆腐とわかめの味噌汁 じゃが芋と玉葱の味噌汁 もやしとわかめの味噌汁 大根とワカメの味噌汁 味噌汁 味噌汁 食

897 38.1 24.4 129.6 4.0

kcal g g

748 23.2 15.0 130.8 3.6

g

kcal

860 25.0 26.7 122.3 4.2

kcal

719 17.2 8.6 142.8 3.1

栄養価表示 E:エネルギー P:たんぱく質 F: 脂質 C:炭水化物 S:食塩相当量 いつもご利用いただき、ありがとうございます。材料の都合により一部変更になる場合がございます。

825 31.3 19.9 129.3 3.7

kcal

837 18.7 19.9 145.5 4.4

kcal

726 18.6 13.0 132.2 2.5

Weekly Menu 5月13日 5月14日 5月15日 5月16日 5月18日 5月19日 5月17日 (月) 曜日 (zk) (金) (+)(H) ■ライス280g/パン・ジャムorマーガリン(火・木)/牛乳200m I /野菜サラダ/ふりかけ **Breakfast** ジャーマンポテト チキンナゲット きのこのスクランブル 厚揚げと野菜の牛姜煮 ほうれん草オムレツ オクラのスクランブル 一口つくねの照り焼き 朝 ハムとキャベツの 青じそスパゲッティー ハム ピーマンのじゃこ和え ペンネナポリタン ベーコン ハム野菜炒め 胡麻マヨネーズ じゃが芋とわかめの 食 巻き麩となめこの味噌汁 コンソメジュリアン 玉葱とえのきの味噌汁 トマトスープ 玉葱と油揚げの味噌汁 キャベツと大根の味噌汁 味噌汁 С S С Р С S С S С Ε S 887 26.2 19.1 158.8 3.0 762 20.8 17.2 131.0 2.7 789 20.8 17.9 134.7 2.1 752 22.1 15.0 131.8 2.8 727 18.8 11.3 137.5 2.1 792 20.9 27.3 123.8 1.8 817 22.9 20.4 135.4 2.9 ライス 557 22.3 22.3 68.1 3.7 522 20.3 16.4 74.6 3.1 587 22.4 32.4 60.9 2.8 612 24.4 25.5 72.5 3.9 パン kcal ■ライス280g ポークと野菜の 皮ごと野菜と 札幌味噌ラーメン 深川丼 プルコギうどん 豚肉の牛姜焼き丼 スタミナ肉野菜炒め 豚肉のカレー デミシチュー 豆もやしとハムの 大根とツナの じゃが芋のニンニク ブロッコリーとコーンの 大根と人参のマヨサラダ 凮 ほうれん草のお浸し コーンポテト 豆板醤和え 青じそサラダ おかか和え マヨソース 食 741 24.6 10.9 131.5 4.1 993 18.4 21.6 177.3 1.6 770 21.6 16.5 133.6 784 16.9 19.7 136.9 892 21.0 34.4 124.7 1,086 30.3 23.5 183.7 11.6 2.0 2.8 2.4 774 18.5 15.6 140.0 2.8 kcal kcal ★現在はAのみ提供しています ■ライス280g 豚肉と野菜の 照りマヨチキン メンチカツレツデミソース バジルチキンソテー 鶏もも肉のみぞれ煮 エビクリームコロッケ 豚肉の南蛮焼き しゃぶしゃぶ風 竹輪とキャベツの 切干とごぼうの 海藻とオニオンの かぼちゃのそぼろあん 春雨サラダ 甲芋の揚げ出し にんじんのたらこ炒め マリネサラダ 味噌マヨ和え マヨぽんだれ キャベツと油揚げの キャベツとわかめの キャベツとしめじの キャベツとわかめの 大根とワカメの味噌汁 えのきと巻麩の味噌汁 じゃが芋と玉葱の味噌汁 味噌汁 味噌汁 味噌汁 味噌汁 食

1,012 22.8 33.7 155.2 5.3

g

kcal

841 27.9 26.3 123.2 2.7

kcal

854 28.6 21.0 133.3 5.4

kcal

844 15.4 20.5 151.0 2.7

栄養価表示 E:エネルギー P:たんぱく質 F: 脂質 C:炭水化物 S:食塩相当量 いつもご利用いただき、ありがとうございます。材料の都合により一部変更になる場合がございます。

1,018 31.9 40.4 131.2 3.8

kcal

862 25.6 21.8 139.7 5.0

kcal

875 27.1 25.0 133.5 2.6

Weekly Menu 5月20日 5月21日 5月22日 5月23日 5月24日 5月25日 5月26日 曜日 (zk) (H) ■ライス280g/パン・ジャムorマーガリン(火・木)/牛乳200m I/野菜サラダ/ふりかけ **≠**モニング アジの照り焼き 日玉焼き フランクフルト 肉団子のチリソース がんもの煮物 和風スクランブル 豆腐ハンバーグ 朝 ほうれん草とコーンの 和風マカロニサラダ ごぼうの中華サラダ 小松菜ときのこの白和え ハム インゲンの胡麻マヨ和え しめじのおかか和え ソテー キャベツとエノキの 食 玉葱とえのきの味噌汁 野菜スープ 大根とワカメの味噌汁 キャベツと玉葱のスープ じゃが芋と玉葱の味噌汁 キャベツと玉葱の味噌汁 味噌汁 С С С Р С S С S С С S 935 29.0 27.6 141.2 2.4 813 19.8 24.1 129.4 2.7 814 20.1 20.2 137.9 3.0 694 19.1 12.0 127.7 3.0 720 21.5 14.6 124.1 2.2 743 20.1 13.9 135.2 2.8 788 20.9 21.0 128.7 1.5 ライス 608 21.3 29.2 66.5 3.7 515 23.0 19.7 61.2 3.2 538 21.6 19.0 72.3 3.8 583 22.4 26.1 65.8 2.5 パン kcal ■ライス280g 和風アボカドクリーム 塩バター風コーン 鶏肉団子の 春野菜のビビンバ丼 豚肉の卵とじ丼 キーマカレー 鶏南蛮うどん ラーメン 野菜あんかけ スパゲッティ わかめときゅうりの なすとパプリカの ワカメともやしの 揚げ餃子 バンサンスー ポテトサラダ ブロッコリーのゴマ和え 尽 揚げびたし ごま塩和え 酢味噌がけ 食 栄養士おすすめ 1,016 28,8 14,0 188.3 8,6 952 26.7 13.5 176.3 5.3 872 16.9 30.1 135.2 2.8 722 16.1 15.5 129.2 4.1 844 26.1 22.1 133.2 3.4 749 16.9 16.5 132.3 2.9 1,251 23.8 41.6 196.3 2.5 kcal kcal ★現在はAの7世界しています ■ライス280g 鶏の塩唐揚げ チキンソテーと 豚肉ときくらげの卵炒め 麻婆春雨 ポークチャップ 豆腐の五月炒め 牛肉の五月炊き合わせ 抹茶風味 ミートコロッケ ブロッコリーとポテトの ベーコンと野菜の 白菜と竹輪の 夕 豆もやしのナムル 切干大根の炒め煮 はすのきんぴら おくらとえのきのお浸し ごま酢和え イタリアンサラダ 明太ソース キャベツとしめじの キャベツとえのきの 巻麩と三つ葉の味噌汁 もやしと油揚げの味噌汁 玉葱と油揚げの味噌汁 巻き麩となめこの味噌汁 わかめと玉葱の味噌汁 味噌汁 味噌汁

786 21.9 15.0 140.7 2.5

kcal g

845 19.5 18.2 147.6 4.8

g g

kcal

849 29.1 23.6 131.4 3.0

kcal

807 21.9 19.6 134.1 3.5

栄養価表示 E:エネルギー P:たんぱく質 F:脂質 C:炭水化物 S:食塩相当量 いつもご利用いただき、ありがとうございます。材料の都合により一部変更になる場合がございます。

964 31.5 27.9 143.1 3.8

プリン

785 18.6 13.7 146.9 5.7

kcal

お茶の日 🌚

kcal

食

832 29.4 20.7 130.9 4.6

Weekly Menu 5月27日 5月28日 5月29日 5月30日 5月31日 6月1日 6月2日 (月) 曜日 (zk) (金) (+)(H) ■ライス280g/パン・ジャムorマーガリン(火・木)/牛乳200m I/野菜サラダ/ふりかけ ホウレン草の プレーンオムレツ チキンナゲット 厚揚げと野菜の牛姜煮 ハンバーグ 高野豆腐の卵とじ 野菜のスクランブル スクランブル 朝 ほうれん草とコーンの 和風スパゲッティー ごぼうのマカロニサラダ ハム ピリ辛こんにゃく 切干大根の梅風味 ベーコン ソテー キャベツとわかめの 小松菜と大根の 長ネギとえのきの 食 ごぼうの味噌汁 白菜とえのきの味噌汁 キャベツと玉葱のスープ 大根とワカメの味噌汁 味噌汁 中華スープ 味噌汁 С С С С S С 836 25.1 16.1 148.2 1.4 760 20.7 15.8 134.0 1.9 725 20.1 15.3 126.1 2.3 737 20.6 15.0 129.8 2.9 729 19.6 15.1 129.0 2.6 727 20.7 12.4 133.2 2.9 798 24.4 25.3 126.7 2.7 ライス 555 22.2 20.9 71.1 2.9 524 21.1 20.2 66.1 3.6 522 22.2 17.5 70.3 3.9 593 25.9 30.4 63.8 3.7 パン kcal kcal ■ライス280g 明太子と高菜の カレーうどん ツナコーンピラフ きつねそば 肉味噌温玉丼 ハヤシライス 田舎五日煮 博多風スパゲティ さつま芋と大豆の かぼちゃとベーコンの ブロッコリーとコーンの 花野菜のコンソメ煮 小松菜の香味浸し キャベツのおかか和え 凮 春野菜のレモンマリネ カレーマヨ和え 胡麻がらめ 和風煮 食 872 20.6 7.0 181.4 6.4 778 25.8 13.9 134.0 3.3 764 15.1 18.3 134.2 3.8 626 14.3 4.5 131.3 3.8 1,139 25.3 21.9 206.8 6.3 1,072 24.5 8.9 226.8 2.8 1,024 27.4 17.1 190.7 5.1 ★現在はAのみ提供しています ■ライス280g グリルチキン イカ野菜カツと 揚げ出し豆腐の チキンの味噌 豚肉の牛姜焼き 照り煮チキン 豚挽肉と野菜の塩炒め サルサソース マヨネーズソース ハンバーグ 肉野菜あん 白滝ときのこの さつま芋の 夕 ケチャップスパゲティー じゃが芋の甘辛炒め ツナキャベツ 大根の塩昆布和え 白菜と玉葱の中華和え はちみつバター風味 ピリ辛炒め キャベツとえのきの わかめとえのきの じゃが芋とわかめの じゃが芋と玉葱の味噌汁 大根とわかめの味噌汁 わかめと麩の味噌汁 キャベツと大根の味噌汁 味噌汁 味噌汁 味噌汁 食

850 27.8 18.0 142.9 3.5

kcal g

828 27.0 22.5 129.1 3.5

kcal

858 29.5 27.7 122.6

3.3

kcal

701 17.1 11.9 131.9 4.3

793 23.4 11.5 147.4 3.7

g g

kcal

栄養価表示 E:エネルギー P:たんぱく質 F: 脂質 C:炭水化物 S:食塩相当量 いつもご利用いただき、ありがとうございます。材料の都合により一部変更になる場合がございます。

873 23.6 23.6 141.6 3.1

kcal

846 31.8 22.1 130.0 3.7