







B		7	月2日			7月	3日			7月	4日			7月	5日			7月(6 日			7月	17日			7月	8日	
曜日			(月)			()	k)			(t)	k)			()	k)			(金	2)			()	±)			(E	1)	
	ご負	飯·汁物·	ふりかけ・	漬物	ご飯	反・汁物・2	ふりかけ・	漬物	ご飢	፬∙汁物・ぷ	いりかけ・	漬物	ご飯	・汁物・ふ	いりかけ・	責物	ご飢	፬・汁物・ふ	りかけ・	漬物	ご飢	页・汁物・ふ	ふりかけ・	漬物	ご食	反・汁物・ふ	いりかけ・	漬物
	/	ペン・ジャ	ム・マーガ	リン	パ	ン・ジャム	・マーガ	リン	パ	ン・ジャム	・マーガ	リン	パ	ン・ジャム	・マーガリ	ン	パ	ン・ジャム	・マーガリ	ノン	パ	ン・ジャム	・マーガ	リン	15	゚ン・ジャム	・マーガ	リン
		オ	ムレツ			照焼き	肉団子			人参と玉	子の炒め	5		野菜コ	ロッケ		ウィ	′ンナーと	野菜のソ	テー		和風スク	ランブル	,		白身魚	シライ	
朝食	コーン	/とブロッ:	コリーのマ	ヨソース		冷	奴			ごぼうのポ	テトサラ	ダ		マカロニ	ニサラダ		ブ	ロッコリー	のゴマ和	1え		スパゲティ	ィーサラク	ダ		ツナじ	やが煮	
及		切	干大根		ワカ	メともやし	のごま塩	和え		納	豆		切日	-大根の6	かず胡椒」	虱味		ゆて	卵		青	菜と白菜の	のぽん酢	がけ	小	松菜とえの	りきの梅ね	和え
		+	トラダ			₩.	ラダ			サ -	ラダ			サ -	ラダ			サラ	ダ			#5	ラダ			サ =	ラダ	
		4	牛乳			4	-乳			4	乳			4	乳			牛!	乳			4	-乳			4	乳	
栄養価	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)
	741.5	22.2	23.5	3.3	806.5	26.2	22.3	3.2	918.0	31.7	30.0	3.9	822.0	21.9	24.5	3.2	828.0	32.3	30.3	3.4	747.0	25.9	23.4	2.4	662.5	25.6	20.7	3.9
		とんこつ	野菜ラーメ	シ		豚の生	姜焼き丼			魚フライ	(カレー		ħ	き揚げ冷	うやしうど	4	チキン	ノカレー炒	めとメン	チカツ		ソースタ	尭きそば		豚肉と小	松菜のオ	イスターン	ノース炒め
		シ=	∟ウマイ		υ	じきと小枝	公菜のお泡	曼し		ミックス	サラダ		白茅	ミとチャー	シューの	炒め		そぼろ肉	じゃが		わかる	かときゅう り	りの酢味	噌がけ		玉子	豆腐	
昼食	<u>R</u>																											
艮		=	ライス											ライ	イス			ライ	ス			51	イス			51	イス	
					中華たまごスープ				牛乳								大	:根と油揚(ずの味噌	汁	大	:根とわか	めの味噌	計		わかめ	スープ	
栄養価	エネルギー (kcal)	- たんぱく質 (g)	指 脂質	食塩相当量(g)	性 エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 (g) (g) (g)				エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)
	1164.0	38.3	18.6	9.8	823.0	24.1	19.5	5.0	895.0	26.6	23.2	4.7	972.0	17.4	33.1	3.2	874.0	27.6	21.0	3.6	823.0	22.3	17.6	6.4	828.0	23.7	22.3	3.6
			A				A				1		A					A	(F	A				A .	
	鶏	もも焼き	のレモンソ	ース	豚ノ	バラと豆腐	るトマト	旨煮		メンヲ					天			さばカレ			チキンの	クソテー		ーソース		ポークデ		-
			В				3			_	3				3								3	<u>.</u>		_	3	
			ムチ炒め			団子と野			若	鶏と五目				-グステー				白身魚				肉の五目			J	キンカツ		
タ 食	<u>A・B共通メニュー</u>				<u>A・B共通メニュー</u>				_	A·B共通		_		A·B共通				<u>A•B共通</u>		_		A·B共通		_	_	A·B共通		_
	ミートコロッケ				かり	こかまとは	月瓜の二木	怀酢	看	雨ともや	しの炒め	物		焼き	なす		ほうれん	/草とマカ	ロニのクリ	リーム煮		豆と玉葱	「のサラタ	r	ほう	れん草の	えごまナ	ムル
	ご飯・汁物					ご飯	- 汁物			ご飯・	汁物			ご飯・	·汁物			ご飯・	汁物			ご飯・	- 汁物			ご飯・	·汁物	
	デザート					デカ	ド ート		デザート					デサ	<u>-</u>			デザ	- ⊦			デザ	ド ート			デザ	<u>-</u>	
栄養価	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	指 脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)
A定食	1069.0	34.1	30.0	4.0	990.0					26.1	37.4	4.5	935.0	42.5	26.6	4.8	886.0	22.2	18.7	2.6	996.0	35.2	25.1	4.4	907.0	23.7	24.6	5.0
B定食	999.0	26.1	29.3	3.1	813.0	22.9	13.5	4.8	1041.0	31.8	21.6	3.5	936.0	27.8	26.9	6.4	912.0	21.6	22.0	4.0	837.0	23.1	18.4	5.5	970.0	27.4	29.1	3.3

[※] 材料入荷などの都合により、献立が変更になる場合がありますので御了承下さい。

[※] 夕食がセレクトの場合、どちらかが売り切れた場合はもう一方の献立を召し上がっていただくことになりますので、あらかじめご了承願います。









B		7.	月9日			7月	10日			7月	118			7月	12日			7月1	3日			7月	114日			7月	15日	
曜日			(月)			()	k)			(2	k)			(7	k)			(4)			(,	±)			(1	∃)	
	≓1	飯·汁物·	ふりかけ・	漬物	ご飢	反・汁物・ス	いりかけ・	漬物	ご食	反・汁物・3	いりかけ・	漬物	ご飢	ӯ∙汁物・ぷ	いりかけ・	責物	ご負	返∙汁物・ふ	りかけ・	漬物	ご飢	反・汁物・ノ	ふりかけ・	漬物	ご食	反・汁物・ぷ	いりかけ・	漬物
	,	゚゚ン・ジャ	ム・マーガ	リン	パ	ン・ジャム	・マーガ	リン	パ	ン・ジャム	・マーガ	リン	パ	ン・ジャム	・マーガ	ン	/	゚ン・ジャム	・マーガ	リン	パ	ン・ジャム	ム・マーガ	リン	バ	ン・ジャム	・マーガ	リン
		=	ロッケ		ほ	うれん草	スクランフ	ブル	白茅	をとチャー	シューの	炒め	野菜とべ	ーコンの	スクランフ	ルエッグ		白身魚	フライ			斜	内豆			温泉	玉子	
朝食		á	納豆			冷	奴			レンコー	ンサラダ	•		マカロニ	ニサラダ		ä	さつま芋ダ	イスサラ	ダ	青	菜と白菜の	のぽん酢	がけ	ち	くわと大根	の味噌が	だれ
	\$	舞茸と蒸り	_鶏の和え	·物	1	里芋の彩	りあんかり	+		だし着	きき卵		(3	うれん草	の胡麻和	え	7	ブロッコリー	のゴマギ	ロえ	ア	ジアン風ァ	ホクホクオ	ペテト		小松菜の	胡麻和え	ŧ
		+	ラダ			サ	ラダ			サ	ラダ			サ :	ラダ			#5	ヺダ			ታ	ラダ			#:	ラダ	
		4	‡乳			#	乳			#	·乳			4	乳			4	乳			4	上乳			4	乳	
栄養価	エネルギー (kcal)	・ たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)
	732.5	25.0	22.8	2.2	809.5	28.8	23.2	3.0	888.5	23.7	30.6	3.0	849.5	29.1	32.0	3.6	803.5	27.4	23.9	4.5	725.0	25.2	19.2	3.5	565.5	23.0	15.9	2.9
		タ	ンメン			スタ	きナ丼			ハムカ	ソカレー		i	胡麻だれ〉	令やし中₹	#		穴子:	天井			プルコ	ギうどん		y	シチカツ	ヒアジフラ	ライ
		揚(が餃子		;	かぼちゃの	のカレーネ	煮		ミックス	、サラダ			ゴマク	ダンゴ			あんかり	け豆腐		ı	いんげん	のゴマ醤	油		花野菜の	コンソメオ	煮
昼食																												
		=	イス											ライ	イス							∋	イス			ライ	イス	
					ベーコンとキャベツのスープ			牛乳								,	、根と油揚(げの味噌	計	₹	葱と油揚	易げの味噌	計		ミネスト	ローネ		
栄養価	エネルギー (kcal)	- たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)
	1092.0	29.8	18.0	7.7	831.0	21.7	16.2	4.2	908.0	24.7	25.7	4.4	1004.0	25.9	31.7	4.2	782.0	23.1	18.5	4.1	718.0	17.2	14.1	3.0	900.0	23.3	27.5	3.1
		55 ± 0.	A	_	56 ± 5		4 	+ 17 -	A いわしと竹輪の蒲焼仕立て						4			A			۵.,		A				1	
			チーズ焼き	<u> </u>	 類肉回	団子と野芽	そのトイト	煮込み	いれ		の浦焼口	ıπζ	•	ハンバー	ノンナユー	_		麻婆.			21		ン カレー B	風 味		豚焼肉と	*ン ナ カ:	9
			生姜焼き		:	揚げ出し		J	たらの	フリット 里		キソース			かつ			鶏すき			白身魚		- 野菜力	レー風味		鶏肉の		
Я		A•B共	通メニュー	_		A·B共道	・ ・ ・ ・	- -		A·B共道	ダニュー	- -		A·B共通	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・			A•B共通	iメニュー	 -		A·B共i	通メニュー	-		A·B共通	メニュー	
食			の田舎風	_		いめと大根				 和風スパ		_		ひじきと大				かぼちゃの		_			のいとこき	_		大根の権		
	依米の田舎風				12.00	77		1476		142-47	, , , ,			0000	· Mich	•		70 10 5 (0				5 (.,,			7 (IA - 7) A	, , , , , , , , ,	
	ご飯・汁物					ご飯	- 汁物			ご飯・	· 汁物			ご飯・	·汁物			ご飯・	汁物			ご飯	· 汁物			ご飯・	:汁物	
	デザート				ご飯・汁物				ご飯・汁物 デザート					デサ				デザ					ザート			デサ		
栄養価	エネルギー (kcal)			食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)		食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)
A定食	943.0	42.7	25.7	3.8	839.0	18.5	13.3	3.5	919.0	27.4	15.9	5.0	995.0	25.7	29.5	4.1	1059.0	29.3	30.4	5.1	931.0	30.7	19.4	3.6	971.0	24.9	35.5	4.0
B定食	1064.0	26.1	40.2	4.4	968.0					25.4	19.1	3.9	990.0	24.1	28.4	3.1	1234.0	47.9	39.0	4.1	922.0	23.7	15.9	5.0	980.0	22.4	39.5	3.8

[※] 材料入荷などの都合により、献立が変更になる場合がありますので御了承下さい。

[※] 夕食がセレクトの場合、どちらかが売り切れた場合はもう一方の献立を召し上がっていただくことになりますので、あらかじめご了承願います。









B		7月	16日			7月1	17日			7月1	18日			7月	19日			7月2	10日			7月	21日			7月2	2日	
曜日		(J	月)			(4	k)			(t)	k)			(7	k)			(₫	ž)			(:	±)			(1	1)	
	ご飢	反・汁物・ぷ	ふりかけ・	漬物	ご飯	・汁物・ぷ	ふりかけ・	漬物	ご飢	፬∙汁物・ぷ	いりかけ・	漬物	ご飯	页・汁物・ぷ	いりかけ・	責物	ご負	返∙汁物・ふ	りかけ・	漬物	ご創	反・汁物・2	ふりかけ・	漬物	ご食	反・汁物・ふ	りかけ・漬物	
	パ	ン・ジャム	・マーガリ	リン	パ	ン・ジャム	・マーガ	リン	パ	ン・ジャム	・マーガ	リン	パ	ン・ジャム	・マーガリ	ン	/	゚ン・ジャム	・マーガリ	ノン	パ	ン・ジャム	ム・マーガ	リン	15	゚ン・ジャム	・マーガリン	
		オム	レツ		3	ックスス・	クランブ	ル	ハムと	:ブロッコリ	J − のマ∃	ヨソース	Λ.	ムと野菜の	のカレー炸	め	7	きのこと玉	子のソテ・	_		白身魚	魚フライ		野菜とへ	ミーコンの	スクランブルエッ	 グ
朝食		リヨネー	ズポテト			なめ茸	おろし			だし着	き卵			納	豆			冷	奴		青	菜と白菜の	のぽん酢	がけ	切干さ	大根のコー	ルスローサラク	î
戾		大根ミック	ウスサラタ	î	キャ	ベツの粒	マスター	ド和え	厚	揚げと野	菜の生姜	煮	切日	F大根のM	かず胡椒」	虱味	1	ンゲンのお	用麻マヨ利	ロえ	ブロッ	コリーとト	マトの中	華和え		栗かぼちゃ	の含め煮	
		サ	ラダ			サ =	ラダ			サ -	ラダ			サ :	ラダ			サラ	ラ ダ			₩:	ラダ			サ =	ゔダ	
		4	-乳			4	·乳			4	乳			4	乳			4 :	乳			4	=乳			4	乳	
栄養価	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 食塩相	
	745.5	22.6	23.8	2.9	833.0	27.8	23.6	4.8	846.5	29.2	26.9	3.3	770.5	26.7	21.7	3.3	839.5	27.0	35.0	2.5	745.0	26.6	21.4	4.1	715.5	23.7	27.6 3.0	
		スタミナ	ら一めん			ビビ	ンバ	I.		オムラ	ライス			冷やしたと	ぬきうどん	,		夏野菜	カレー	l	1/	/2日分野	菜のタン	メン		五目	寿司	
	かぼっ	ちゃとじゃ	がいもの	サラダ		イカ	カツ			ミックス	サラダ			肉じゃが	コロッケ			茄子肉詰	めフライ			シュワ	ウマイ		茄	子と竹輪の	薬味ソース	
<u>屋</u>	<u>k</u>																											
及		ライ	イス											ライ	イス							ラ	イス					
						春雨ス	スープ		ミネストローネ									マカロニの	のスープ							沢煮	〔椀	
栄養価	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 食塩相 (g) (g)	当量
	1018.0	26.8	15.7	7.3	886.0	25.3	28.0	6.9	837.0	28.7	34.0	6.3	956.0	19.2	23.1	3.7	966.0	20.5	27.1	4.6	883.0	30.3	13.4	8.5	782.0	17.0	15.7 5.5	
			A				4								4			A					A				\	
	*	やわらか照		シ	ハンバー			ラスソース	春	雨と鶏団子		チ煮 	卵口一	ルフライと		コロッケ	若	鶏のジンシ		-ス			ンチカツ			チキン		
	F	豚肉と野芽	ものもかね	њ	+- <i>5</i> 11-	- /. ¬ □ »		タルソース		牛肉甘			—	身魚のコ-	3 ーンフロボ	\$ ±		和風おろ			4	請の韓国』	国吐硷样	:=		回動		
g g	n		・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・			A·B共通				ー A・B共通				A·B共通				A・B共通					通メニュー			A · B共通		
食				_		公菜のわ		_		テトとレタ				ス・ロスル 芋のニン			71.1*	さと切干大					ログーユー	_	nn:		ンーユー Dゴマ塩和え	
	キムチ冷奴				714	な米のわ	50 4 3 A	MX	, A	・テトとレダ	X0095	7%	しゃか	手の二ノ	ー クあか	い州人	٥٠	5 2977	、依のさん	vus		777	1 XX		HIT	さらゆうが	ノコ マ塩和ん	
	ご飯・汁物					ご飯・	- 汁			ご飯・	计频				·汁物			ご飯・	计伽			产行	- 汁物			ご飯・	计 物	
	ご販・汁物					デザ				デザ					// 123 ° —⊦			デザ					デート			デザ		
栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量		たんぱく質	脂質	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質 食塩相	当量
A定食	(kcal) 899.0	(g) 35.0	(g) 25.0	(g) 3.9	(kcal) 1205.0	(g) 26.5	(g) 52.0	(g) 3.4	(kcal) 915.0	(g) 19.6	(g) 13.3	(g) 5.3	(kcal) 966.0	(g) 18.6	(g) 27.1	(g) 2.8	(kcal) 983.0	(g) 32.3	(g) 29.3	(g) 3.4	(kcal) 1063.0	(g) 25.7	(g) 39.6	(g) 3.1	(kcal) 907.0	(g) 29.3	(g) (g) 25.1 3.0	_
B定食	876.0	27.2	22.2	4.5	1280.0					22.1	31.2	5.2	923.0	22.6	21.4	2.7	892.0	26.8	21.3	3.7	947.0	33.0	32.2	4.8	1012.0	24.3	33.4 5.1	
		1	L	1				1	L			1						1		l	<u> </u>	1	1			1		

[※] 材料入荷などの都合により、献立が変更になる場合がありますので御了承下さい。

[※] 夕食がセレクトの場合、どちらかが売り切れた場合はもう一方の献立を召し上がっていただくことになりますので、あらかじめご了承願います。









B		7月	23日			7月:	24日		7月25日					7月2	26日			7月2	7日			7月	128日			7月2	29日	
曜日		(月)			()	()			(7)	k)			()	k)			(金	2)			(:	±)			(1	3)	
	ご食	返∙汁物•∠	ふりかけ・	漬物	ご飯	ӯ∙汁物・ぷ	いりかけ・	漬物	ご創	反・汁物・ふ	いりかけ・	漬物	ご飯	・汁物・ぷ	ふりかけ・	漬物	ご創	页・汁物・ふ	りかけ・	漬物	ご創	反・汁物・/	ふりかけ・	漬物	ご負	反・汁物・ぷ	いりかけ・	漬物
	バ	゚ン・ジャム	ム・マーガ	リン	パ	ン・ジャム	・マーガ	リン	パ	ン・ジャム	・マーガ	リン	パ	ン・ジャム	・マーガ	ノン	パ	ン・ジャム	・マーガリ	ノン	パ	ン・ジャム	ム・マーガ	リン	バ	ン・ジャム	・マーガ	リン
		コーンヨ	葱ソテー	•		トマトスク	ランブル	,	ほうれん	ん草とマカ	ロニのク	リーム煮		だし着	巻き卵		野菜とべ	ニーコンのス	く クランブ	「ルエッグ		オム	ムレツ			チリコン	/カーン	
朝食		斜	克			ごぼう	サラダ		ブロッコ	リーの和	風マスタ	ード和え	大村	根と胡瓜の	の和風サ	ラダ		納	豆			スパゲテ	ィーサラ	ダ	}	栗かぼちゃ	の含め	煮
_		小松菜0)胡麻和え	<u>.</u>	ひじる	きと切干さ	大根のきん	んぴら		ジャーマ	ンポテト		υ	じきと大き	豆の煮付	け	3	描で野菜 <i>0</i> .	ゴマ風味	未	青	菜と白菜の	のぽん酢	がけ		小松菜の	胡麻和え	Ł
		ታ	ラダ			サ :	ラダ			サ.	ラダ			サ.	ラダ			サラ	ダ			サ	ラダ			サ :	ラダ	
		4	-乳			#	乳			4	乳			4	乳			牛!	乳			4	-乳			4	乳	
栄養価	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)
	723.5	27.2	24.8	2.5	897.0	28.2	29.9	3.7	898.0	25.8	24.9	3.5	690.0	24.3	19.2	2.2	852.0	31.7	33.1	2.7	713.5	22.0	19.1	3.9	610.0	20.0	17.1	2.7
		竹輪	天うどん		=	チキンソー	-スかつ	丼		ハヤシ	ライス			冷やし	し中華		豚肉野	菜巻きフラ	ライとハン	バーグ	٤	とんこつ野	予菜ラーメ	シ		カツカ	カレー	
	豚挽肉とインゲンの味噌炒め 昼 食					大根の村	毎肉和え		カリフラ	ラワーのピ	クルスは	ず風味	レ	ンコンの乳	鳥そぼろま	56	ち	くわと大根	の味噌た	≟れ		者	巻			ミックス	サラダ	
昼食																												
		炊き込	込みご飯							ミックス	サラダ			ライ	イス			ライ	ス			ラ・	イス					
					けんちん汁				ジュリアン野菜スープ							ŧ۲	しとインク	デンの味味	曾汁									
栄養価	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)
	838.0	24.8	13.8	5.7	753.0	19.9	16.9	5.5	700.0	20.0	13.9	4.9	827.0	24.1	9.3	9.1	810.0	21.9	20.2	3.9	870.0	26.6	18.8	9.9	691.0	13.6	14.8	3.3
			A ヽンバーグ	•		鯖の一口	4 	r.		きゃべつ		.,	A 鶏肉の七味焼きとオムレツ				_10	A クと野菜の					A ン唐揚げ				そ風味	
			E				电四扬(・フテル:	,	為內		te∠1 #	(D)		クと野来り		-1-			ノ店物り				て風味	
	4		炊き合れ	ᡠ	白身魚の	の細切り里	-	あんかけ		水餃子の		Ū	茄-	子と豚肉の		め	白身魚の	グリル 野菜	たっぷりト	マトソース			宝菜			豚肉の生		
g		A·B共	通メニュー	 <u>-</u>		A·B共通	1メニュー	 <u>-</u>		A·B共通	シニュー	 <u>-</u>		A · B共通	・ メニュー	 :		A·B共通	メニュー	: :		A·B共i	通メニュー	 <u>-</u>		A·B共通	ダニュー	
食		おくらく	のお浸し			スパゲテ	ィーサラダ	Į.		アサリ	のぬた			ザーサ	イ冷奴			ごぼうのピ	ツ辛和え	<u>L</u>		ひじきのお	胡麻サラ	ダ		めかぶ	おろし	
	03 (30)23																											
	ご飯・汁物					ご飯・	·汁物			ご飯・	汁物			ご飯・	- 汁物			ご飯・	汁物			ご飯	ⅰ汁物			ご飯・	·汁物	
		デキ	ブー ト			デサ	<u>-</u>		デザート					デサ	ド ート			デザ	- ト			デサ	ゲート			デサ	<u>-</u>	
栄養価	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)
A定食	857.0	23.7	25.4	4.6	1040.0	34.4	32.6	4.7	1157.0	30.0	28.3	5.9	896.0	31.1	22.1	3.8	847.0	20.3	19.5	3.7	931.0	30.6	28.3	3.5	971.0	31.8	26.7	4.3
B定食	774.0	21.4	17.1	5.1	974.0	20.9	22.0	3.3	1009.0	27.1	15.2	5.3	928.0	26.4	29.7	3.3	766.0	28.4	12.2	2.8	863.0	22.3	22.3	4.9	1108.0	25.7	44.6	3.6

[※] 材料入荷などの都合により、献立が変更になる場合がありますので御了承下さい。

[※] 夕食がセレクトの場合、どちらかが売り切れた場合はもう一方の献立を召し上がっていただくことになりますので、あらかじめご了承願います。









B		7月	30日			7月	31日		8月1日					8月	2日			8月:	3 8			8月	74日			8月	5日	
曜日		(月)			()	k)			(t)	k)			(7	k)			(₫	2)			(:	±)			(I	3)	
	ご食	飯∙汁物•₄	ふりかけ・	漬物	ご飯	反∙汁物•ጴ	ふりかけ・	漬物	ご飢	反・汁物・ふ	りかけ・	漬物	ご飯	・汁物・ふ	いりかけ・	責物	ご飢	反・汁物・ふ	りかけ・	漬物	ご飢	反・汁物・ノ	ふりかけ・	漬物	ご負	仮・汁物・ぷ	いりかけ・	漬物
	/	ペン・ジャム	ム・マーガ	リン	パ	ン・ジャム	・マーガ	リン	パ	ン・ジャム	・マーガ	リン	パ	ン・ジャム	・マーガリ	ン	パ	ン・ジャム	・マーガリ	ノン	パ	シ・ジャ4	ム・マーガ	リン	/	゚ン・ジャム	・マーガ	リン
		だし	巻き卵		ı	肉団子の	チリソー	z		コーンスク	フランブル	L		肉野荬	東炒め		豚挽	肉とインゲ	ンの味噌	曽炒め	7	ナニオンス	スクランブ	゚ル		カレー:	コロッケ	
朝食	/\	ムと野菜	のカレータ	炒め		ごぼうのホ	ペテトサラ	ダ	ブロッコ	リーの和	風マスタ	ード和え	υ	じきと大き	豆の煮付	l)		ゆて	卵		青	菜と白菜の	のぽん酢	がけ		エッグ	サラダ	
及	大机	艮とえんど	うのコンソ	ノメ煮	わか	いめと大根	のレモン	和え		納	豆		ブロッ	י⊐リーの∃	辛子マヨネ	トーズ	7	カメとしめ	じの煮浸	₹L	かぼ	ちゃとべ-	一コンのネ	1風煮		栗かぼちゃ	っの含め	煮
		IJ	ラダ			サ :	ラダ			サ:	ラダ			サ.	ラダ			サラ	ダ			サ	ラダ			サ :	ラダ	
		4	-乳			4	·乳			4	乳			4	乳			牛!	乳			4	上乳			4	乳	
栄養価	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)
	608.5	20.9	13.8	2.8	867.0	23.7	26.9	3.9	872.0	33.1	27.0	3.0	885.5	28.0	37.3	3.6	747.5	27.6	23.4	3.0	800.0	27.6	26.0	3.4	808.0	22.0	32.8	3.0
	ぶっ	かけ塩柑	橘サラダ	うどん		牛肉の	柳川丼		鯖	の和風力し	∠ 一あん≀	かけ		札幌味噌	ラーメン			味噌カ	ッ件			プルコ	ギうどん	ı		II.		I
		⊐ [コッケ			めかぶ	土佐酢			揚げ	餃子			鶏唐	揚げ		レ	ンコンの鶏	そぼろあ	56	大根	ときゅうり	りのキムラ	チ和え				
<u>昼</u>																												
及		ラ	イス							ライ	ハ			ライ	イス							ラ・	イス					
					小松菜と油揚げの味噌汁					わかめスープ							大	:根と油揚(ずの味噌	汁	ほう	れん草と	≤玉葱のス	ニープ				
栄養価	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質(g)	食塩相当量 (g)	量 エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 (g) (g) (g)			エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩相当量 (g)	
	1002.0	21.2	9.3	3.8	852.0	28.1	27.9	5.3	1102.0	30.5	43.1	4.0	997.0	33.5	30.4	10.6	854.0	23.0	23.5	6.3	693.0	15.7	12.2	3.4				
			A				Ą						A					A	V				A				4	
	1		の葱塩だ	h	鬼	発売の野		け		鶏肉の				豚焼肉と			2	さみの明		き			ーライス					
			かつ				豆腐		1	1風おろし		H	三体	ハンバー		e / =A-	,	いわしとイス					В			l.	3	
—)が、フ 通メニュー						ተ	A・B共通				A・B共通				A·B共通				A - D#'	通メニュー			A·B共通	5 J — _	
夕 食	71.1 0				A・B共通メニュー 豆とレタスのサラダ				_			_								_				=		A.D¥I	<u> センーユー</u>	
	ひじきと切干大根のきんぴら				•	豆とレダノ	くのサフタ	4	7	ヤベツの	温 氏	ス	小松	菜とコーン	ンのしゃこ	.和え	竹輪を	ニキャベツ	の味噌く	コ和え		ミツクノ	スサラダ					
		~ *65	- 汁物			~45	- 汁物			ご飯・	斗物			~ <u>~</u> 65.	·汁物			ご飯・	斗伽			- ^≙6	i•汁物					
															-71 190 -			デザ					ゲート					
栄養価	エネルギー	デザート エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当					デザート 量 エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量			エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量			
A定食	(kcal) 927.0	(g) 35.0	(g) 21.9	(g) 4.9	(kcal) 912.0	(g) 27.4	(g) 16.2	(g) 6.0	(kcal) 949.0	(g) 30.8	(g) 23.5	(g) 4.2	(kcal) 789.0	(g) 20.1	(g) 15.6	(g) 4.0	(kcal) 845.0	(g) 40.3	(g) 16.8	(g) 3.1	(kcal) 750.0	(g) 13.6	(g) 14.8	(g) 3.3	(kcal)	(g)	(g)	(g)
B定食	987.0	24.3	26.7	3.9	904.0	30.3	22.6	5.5	912.0	21.8	24.2	5.3	855.0	26.4	23.6	5.8	958.0	30.8	25.2	3.2	79.0	0.8	0.1	0.7				
					1		1	1					1										1			·		

[※] 材料入荷などの都合により、献立が変更になる場合がありますので御了承下さい。