







B		1	0月1日			10月2日				10月	3日			10月	14日			10月	5日			10月	16日			10月	7日		
曜日			(月)			()	k)			(t)	k)			()	<b>k</b> )			(金	2)			()	±)			(E	1)		
	Z1	飯∙汁物	・ふりかけ・	·漬物	ご飢	坂・汁物・ぶ	ふりかけ・	漬物	ご創	页・汁物・ぷ	いりかけ・	漬物	ご飯	・汁物・ぷ	いりかけ・	責物	ご飯	页・汁物・ふ	りかけ・漬	物	ご飯	页・汁物・ふ	ふりかけ・	漬物	ご飯・汁物・ふりかけ・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	ン	パ	ン・ジャム	・マーガ	リン	15	゚ン・ジャム	・マーガリン		
		野芽	ミコロッケ		小村	小松菜とひじきのゴマ和え				蓮根と竹輪のきんぴら				オム	レツ		ウイン	ナーと野乳	菜のカレー	−炒め	ししゃもフライ				フライドポテト				
朝食	ほうれん草のクリーム煮 納豆 サラダ				春雨中華サラダ 和風スクランブル サラダ				白身魚フライ				リヨネーズポテト 香味野菜の青じそ風味				切干	切干とごぼうのマヨぽんだれ				豚挽肉とインゲンの味噌炒め				マカロニサラダ			
																	ゆで卵				納豆				蒸し鶏のピリ辛和え				
										サラダ			サラダ				サラダ				サラダ				サラダ				
			牛乳		牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				
栄養価	エネルギー (kcal)	- たんぱく (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 食塩相当量 (g)		
	871.5	28.1	25.3	3.2	815.0	26.9	22.9	3.6	847.5	26.8	24.3	3.4	752.5	23.2	22.1	3.5	891.5	28.8	35.6	3.4	802.5	27.2	28.2	2.6	4953.5	65.0	240.1 11.2		
		Ľ	ビンバ		٤	:んこつ醤	油ら一め	6	エッグドライカレー				親子丼				きのこの和風パスタ					豚焼肉と	ヒコロッケ		カレーうどん				
	<b>事カツ 昼</b>				串カツ ごま団子					ミックスサラダ				切干大根とわかめの酢の物				ミックスサラダ				なめ茸オクラ				竹輪き	<b>モぷら</b>		
<u>昼</u>																													
_						∌-	イス											パ	ン			<del>5</del> 1	イス		混ぜご飯(鮭わかめ)				
		にらと	卵のスープ	ຶ່ງ					ジュース				豆腐となめこの味噌汁								大根とワカメの味噌汁								
栄養価	エネルギー (kcal)	- たんぱく (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 食塩相当量 (g)		
	769.0	17.3	24.8	5.7	892.0	26.1	21.9	7.5	934.0	30.4	33.2	4.5	803.0	33.3	21.3	4.8	612.0	17.8	16.6	3.3	660.0	17.4	16.5	4.3	1099.0	25.5	31.8 6.8		
			A				A								A			A 		_			A	•	41.511	× / × + + 10			
	<b>一</b>	・ 巻と肉は	日子の甘酢	あん	豚	キムチ炒	めとコロッ	ソケ	鶏むね肉の葱おろしだれ B				スタミナ野菜炒め				豚ノ	バラと豆腐		<b>「煮</b>		チーズハ	シバーク	, 	油淋鶏(鶏唐揚げ香味ソース)				
		豚肉(	り生姜焼き	<del>;</del>	1	鷁もも肉の		÷		和風味			B 白身魚のフリット ジンジャーソース				<b>乳+,+,(</b>	_		テーキ	豚肉野菜			・ラダフライ		回動			
Я			通メニュー			A·B共道				和感味噌が、フ A・B共通メニュー				A·B共通				A·B共通				A·B共選				A·B共通			
食						大根のそ		_		トマトスク		_		某と竹輪の				焼き				スパゲッラ			ŧл-				
	かぼちゃのカレー煮 ご飯・汁物 デザート					7 ( )	10. 305. 0				,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			KC 13 110 -	у — 0-41-1	H, C		,,,,,	<i>.</i> ,			,,,	, , , , , ,		切干大根のゆず胡椒風味				
						一個	- 汁物			⋰前	计物			⋰偷	·汁物		ご飯・汁物					⋰彼∙	- 汁物		ご飯・汁物				
						ご飯・汁物 デザート				ご飯・汁物					// 123 <del>°</del> —⊦		こ販・汁物 デザート				ご飯・汁物				こ				
栄養価	エネルギー	- たんぱく	質 脂質		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	エネルギー	たんぱく質	脂質 食塩相当量		
A定食	(kcal) 587.0	(g) 12.0	(g) 23.2	(g) 4.4	(kcal) 425.0	(g) 19.9	(g) 19.9	(g) 4.5	(kcal) 449.0	(g) 30.3	(g) 25.3	(g) 5.2	(kcal) 358.0	(g) 11.1	(g) 17.4	(g) 3.8	(kcal) 569.0	(g) 26.6	(g) 32.8	(g) 6.7	(kcal) 738.0	(g) 25.8	(g) 46.9	(g) 4.8	(kcal) 530.0	(g) 25.7	(g) (g) 29.2 4.2		
B定食	457.0	16.0	19.7	3.7	454.0	25.8	25.7	3.7	511.0	21.5	26.7	4.7	387.0	21.6	13.2	4.1	534.0	32.6	31.3	4.5	566.0	13.6	35.8	3.8	572.0	17.5	33.9 4.8		
					1			1	1			1											1	1					

<sup>※</sup> 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。

<sup>※</sup> 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		10,	月8日			10月9日				10月10日				10月	11日			10月	12日			10月	13日		10月14日				
曜日		(	月)			()	k)			(t)	k)			()	<b>k</b> )			(金	2)			(:	±)			(1	3)		
	ご食	飯∙汁物∙∞	ふりかけ・	漬物	ご飯	页・汁物・ぷ	ふりかけ・	漬物	ご創	反・汁物・ふ	いりかけ・	漬物	ご飯	・汁物・ぷ	ふりかけ・	責物	ご飯	页・汁物・ふ	りかけ・	漬物	ご創	反・汁物・ぷ	ふりかけ・	漬物	ご飯・汁物・ふりかけ・漬物			漬物	
	/5	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	リン	パ	ン・ジャム	ム・マーガ	リン	パン・ジャム・マーガリン			リン	
	Œ	きうれん草	スクランフ	ブル		カレー:	コロッケ			だし着	きの		ウイ	ンナーと	野菜のソ	<del>-</del> -		トマトスク	ランブル	,	肉団子のチリソース				わかめときゅうりの酢味噌か			噌がけ	
朝食	マカロニサラダ				ひじきの胡麻サラダ				ブロッコ	ブロッコリーの和風マスタード和え				ごぼうのピリ辛和え				カレーフライドポテト				青菜と白菜のぽん酢がけ				ポテトサラダ			
	ハムと野菜のカレー炒め			炒め 冷奴					切干大根			納豆				ワカメとしめじの煮浸し				ゆで卵				栗かぼちゃの含め煮					
	サラダ					<del>サ</del>	ラダ		サラダ					<del>サ.</del>	ラダ			サラ	ダ			<del>サ</del> :	ラダ						
	牛乳				牛乳					ジュ	ース		牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				
栄養価				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)	
	701.0	24.3	22.1	2.1	905.5	25.8	29.0	3.4	880.5	28.2	22.3	4.7	829.5	29.2	29.3	3.2	901.0	27.0	33.0	2.4	792.5	28.8	26.2	3.1	607.0	16.0	16.8	2.6	
	ć	とんこつ里	<b>予菜ラー</b> メ	ン		中基	幸丼		チキンカツカレー				かき玉うどん				焼売の野菜あんかけ					牛肉の	)柳川丼		タンメン				
	ガーリック焼売				小松菜とチャーシューの炒め					サラダ				とレモン	のみぞれ	和え	竹輪と	キャベツ	の味噌マ	7ヨ和え		焼き	きなす			揚げ	餃子		
昼食																													
	パン												混ぜご飯(ゆかり)				ライ	ス							ライ	イス			
					中華たまごスープ				牛乳								ポテトと人参のスープ				キャベツと油揚げの味噌汁								
栄養価	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	度 脂質 食塩相当量 エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 (g) (g) (g) (g) (g)			エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 脂質 (g) 食塩相当量 (g)				(kcal) (g) (g) (g)			エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 脂質 (g) 食塩相当量 (g)			食塩相当量 (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)					
	968.0	45.5	40.3	11.2	739.0	21.0	22.1	5.8	924.0	26.3	26.0	3.7	828.0	21.5	10.8	4.6	891.0	25.7	17.6	6.8	846.0	28.4	27.0	5.6	1092.0	29.8	18.0	7.7	
			A				۸ 					•			Α		PP-4-1-1	A		11.11			A				A - 11-t-	_	
			ルラス は				煮豆腐		照焼きハンバーグ								豚肉と小	松菜のオイ		一人炒め		きゃべつ	メンチカン	<u> </u>	鶏肉と玉子の甘辛煮				
	蒸	し鶏の胡	_	h\(+	厚			\( <del>\</del>	B とんかつ おろしぽん酢				B 秋刀魚のフライ					大判唐			Ŧ	・キンソテ・		ッケ	HX.	肉ときくら		ው <b>ል</b> ን	
夕			通メニュー		厚揚の肉味噌あんかけ 				A・B共通メニュー				ベカ魚のフライ A・B共通メニュー					A•B共通					通メニュー			A·B共通			
食	白菜と	ーーーー とブロッコ	リーのクリ	- 一ム煮		いわし	フライ	_	マ	カロニと玉	葱のサ	- ラダ		焼きうどん	(醤油味	)	キムチ冷奴				バン	 /サンスー	一(中華和	- え物)	アサ	ナリと大根	のわさび	- 「和え	
	白菜とブロッコリーのクリーム煮																	•							アサリと大根のわさび和え				
	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				デザート					デザート				デザート				デザート				ご				デザート			
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	876.0	25.2	20.9	3.6	1074.0	42.6	35.1	6.1	973.0	25.3	28.2	4.7	935.0	20.1	22.7	4.3	941.0	29.7	27.0	4.6	1065.0	23.1	30.9	5.5	920.0	34.9	22.4	5.4	
B定食	1061.0	37.1	34.1	4.1	1067.0	37.0	39.4	5.9	981.0	24.4	23.5	4.4	931.0	24.1	22.6	3.7	1031.0	28.6	39.5	4.4	1082.0	33.9	33.7	3.6	1021.0	32.5	34.2	5.4	

<sup>※</sup> 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。

<sup>※</sup> 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		10月	15日			10月	16日			10月17日				10月	18日			10月	19日			10月:	20日		10月21日				
曜日		(,	月)			()	k)			(t)	k)			(7	<b>k</b> )			(₫	<b>≱</b> )			()	±)		(日)				
	ご食	飯·汁物·	ふりかけ・	漬物	ご飢	坂・汁物・ぶ	ふりかけ・	漬物	ご負	反・汁物・ぷ	いりかけ・	漬物	ご飯	ӯ∙汁物・ぷ	ふりかけ・	漬物	<b>=</b> 1	飯・汁物・ぷ	りかけ・	漬物	ご創	页・汁物・ふ	ふりかけ・	漬物	ご飯・汁物・ふりかけ・漬物				
	/	パン・ジャム	<b>、・</b> 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	,	゚ン・ジャム	・マーガリ	ノン	パ	ン・ジャム	・マーガ	リン	/5	゚ン・ジャム	・マーガリン		
		ウインナ	ーコーン		野菜とべ	ニーコンの	スクランフ	ブルエッグ		だし着	きの			オム	レツ		ほうれ	ん草とマカ	ロニのク	リーム煮		和風スク	ランブル	,	野菜コロッケ				
朝食	玉子豆腐				納豆					ごぼうのヒ	ピリ辛和え	Ł		野菜	ソテー			カレーフラ	イドポテ	١	スパゲッティサラダ				もやしとわかめの中華サラダ				
K	茹で野菜のゴマ風味 サラダ			マ風味 ひじきと白滝の煮付け				ジャーマンポテト				小松菜とひじきのゴマ和え				大根の明太和え				青菜と白菜のぽん酢がけ				栗かぼちゃの含め煮					
				サラダ					サラダ				サラダ				サラダ				サラダ				サラダ				
	牛乳				牛乳				ジュース				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				
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)		語相当量 (g)	
	702.5	24.2	24.3	3.2	834.0	28.9	26.8	2.9	866.0	18.5	20.3	3.3	711.5	22.1	18.5	3.4	864.0	21.6	27.3	1.8	761.0	26.8	24.5	3.5	653.0	17.9		2.7	
		かき揚げ	げうどん			豚肉の生	姜焼き丼	ŧ	玉子フライカレー				タンメン				親子丼					ソースタ	尭きそば	•	さわらのカレー揚げとナポリタン				
	切干大根の炒め煮				冷奴				サラダ					茄子肉語	きめフライ		焼きなす				なめ茸おろし				大	和風サラダ			
<u>昼</u>																													
K	混ぜご飯(ゆかり)													-ر	イス							<del>5</del> 1	イス			ライ	<b>'</b> ス		
					春雨スープ					牛乳								もやしとわかめの味噌汁				もずくとエノキの味噌汁				にらと卵のスープ			
栄養価	エネルギー (kcal)	たんぱく質 脂質 食塩相当量 エネルギー (g) (g) (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 (g)	語相当量 (g)		
	956.0	24.8	19.9	4.5	857.0	23.0	31.8	3.2	930.0	26.7	27.1	3.9	853.0	27.9	15.6	8.3	767.0	25.9	13.6	4.5	801.0	21.7	16.5	6.7	929.0	28.8	19.6	3.5	
			A				Ą								Ą			P					A						
	鶏	肉団子の		かけ	ビックメンチカツ				ハンバーグシチュー				さばカレーカツ					チキンク	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •			かつ			豚肉と小松菜のオイスターソース炒				
			: 味噌煮		B				強力の内担心 まじてわて				B 秋刀魚の塩焼き				ie t	易げと挽きに		Edd MA	,	ハンバーグ	3 * L岳 一=		B				
Я			が 唱ぶ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		豚肉と野菜のブラックペッパー塩炒め				梅り	鶏肉の唐揚げ 青じそおろし 				A·B共道			17-1	an Cixe i				A·B共通			鶏肉のマスタードソースと野菜コロッ 				
食	+			_		<del>ハ・ロスル</del> クラと大札		_	41× ±2	<u>ス・ロスル</u> (菜とコー)		_				: 一ズ和え	-	<del>ハ・ロスル</del> s味野菜の		_			カクーユー Dお浸し	_					
	さつま芋のきんぴらパター風味ご飯・汁物				1	グラビ人作	及りこ よイ	uх	71.42	·米CJ—.	ノのしゃい	-仙元	為四⊂退	*依のカレ	<b>/</b> ─ ₹⊒∱	一人和え	1	は水野米の	月して風	冲不		あくらい	<b>りの</b> 凌し		油揚と大根の煮付け				
						一省后	· :			一个合石。	· + 4/m				·汁物							一个合匠。	- 汁物		一名 - 江州				
						ご飯・汁物				ご飯・汁物					*— -		ご飯・汁物 デザート						*/  190 		ご飯・汁物 デザート				
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		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	祖当量	
A定食	(kcal) 910.0	(g) 20.1	(g) 20.5	(g) 4.9	(kcal) 1118.0	(g) 22.8	(g) 39.5	(g) 3.4	(kcal) 888.0	(g) 21.8	(g) 22.5	(g) 5.1	(kcal) 940.0	(g) 25.0	(g) 27.8	(g) 2.9	(kcal) 886.0	(g) 23.7	(g) 21.9	(g) 4.9	(kcal) 1065.0	(g) 30,2	(g) 27.5	(g) 5.8	(kcal) 994.0	(g) 28.2		(g) 3.7	
B定食	1020.0	28.6	31.3	4.3	1060.0	23.7	40.5	3.4	828.0	25.3	17.3	3.5	989.0	30.7	35.7	4.1	923.0	31.3	30.4	4.6	929.0	19.3	23.5	3.7	968.0	26.7		3.2	
		1	1		1			1					1			1				1				1		1			

<sup>※</sup> 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。

<sup>※</sup> 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		10月	22日		10月23日				10月24日				10月25日					10月:	26日			10月:	27日		10月28日				
曜日		(J	1)			()	火)			(7)	k)			()	k)			(4	ž)			(±	±)		(目)				
	ご食	飯・汁物・ぷ	ふりかけ・	漬物	ご飢	反・汁物・2	ふりかけ・	漬物	ご飢	页・汁物・ぷ	いりかけ・	漬物	ご飯	・汁物・ぷ	いりかけ・	責物	ご負	反・汁物・ふ	りかけ・ス	漬物	ご創	反・汁物・ふ	ふりかけ・	漬物	ご飯・汁物・ふりかけ・漬物				
	/	ペン・ジャム	・マーガ	リン	パ	ン・ジャム	<b>ム・</b> マーガ	リン	パ	ン・ジャム	・マーガ	リン	パ	ン・ジャム	・マーガ	ン	パ	ン・ジャム	・マーガリ	ノン	パ	ン・ジャム	・マーガ	リン	パン・ジャム・マーガリン			ノン	
		鶏団子の	の南蛮風			コーンスクランブル				肉入りコロッケ				ほうれん草スクランブル				ハム野菜炒め				トマト入りスクランブルエッグ				ゆで卵			
朝食	大根と人参のマヨサラダ 納豆 サラダ				カレーフライドポテト 花野菜のコンソメ煮				わかめときゅうりの酢味噌がけ 里芋の彩りあんかけ					冷	奴		ごぼうとレタスのサラダ				納豆				栗かぽちゃの含め煮 ブロッコリーの辛子マヨネーズ				
Æ													ひじきと枝豆の煮物				だし巻き卵				ほう	れん草と〓	コーンの	ノテー					
						<del>リ</del>	ラダ			サラダ				サラダ				サラダ				サラ	ラダ		サラダ				
		4	乳		牛乳					牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			
栄養価				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)	
	744.0	23.8	28.0	2.2	984.0	28.8	33.6	2.9	854.5	22.5	21.3	3.1	791.5	31.6	26.1	3.4	746.5	23.3	23.7	3.5	803.0	30.9	28.3	2.6	710.0	23.2	29.3	2.3	
		豚肉ごぼ	う炒め丼			わかめ	うどん	•	ハヤシライス				排骨麺(パイコウメン)				タッカル	ビ丼(韓国)	風鶏のピ	リ辛炒め)		カレー	うどん	•	鯖のキムチマヨ焼き				
					香	味野菜の	り青じそ風	味	サラダ					ごぼうのヒ	ピリ辛和え	_	桜海老とこ	ブロッコリ <i>ーの</i>	)粒マスター	-ドマヨ和え		小松菜の	胡麻和え	Ł	白茅	をとチャー	シューの炸	炒め	
<u>昼</u>																													
Æ						混ぜご飢	仮(ゆかり)							ライ	イス							ライ	イス		ライス				
		春雨之	スープ		ジュース			コーンスープ								春雨スープ				ジュース				コーンと玉葱のスープ					
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 (kcal) (g) (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)	
	733.0	22.0	19.1	2.2	873.0	25.3	12.4	6.1	692.0	20.5	15.9	4.9	842.0	26.7	18.1	5.2	838.0	28.4	29.1	3.4	1094.0	27.6	34.7	6.4	1115.0	26.4	53.4	3.4	
			4				A				•				A			A	<b>\</b>			A	A			, ,	1		
		和風マー					ことじ		酒蒸しさんまのおろしポン酢				鶏照りチーズ焼き				9	嶋肉と玉子		<b>煮</b>	鶏	肉団子と自		ライ	豚肉のねぎ塩焼き				
	+w>= -	_	OHLIA	. = #			B	er.	В				B 豚肉の生姜焼き				1-	( d) == ==		T/-		_	3 * 1.— =	<u>_</u>		T+1.0		_	
_	女/世	老とジャコ			おろし和風ハンバーグ				アジフライ								とんかつ おろしぽん酢 A・B共通メニュー				,	ハンバーグ				チキンの			
夕 食		A·B共通		_	<u>A・B共通メニュー</u>					A·B共通		_		A·B共通								A·B共通		=		A·B共通		•	
	キムチ焼きうどん					スハケっ	ティサラダ		野采とへ	ーコンの	スクランフ	ブルエッグ	'	まうれん耳	早のお浸し	•	春雨の中華和え物					キムチ	ナ冷奴		和風スパゲッティー				
	ご飯・汁物					一个会厅。江州加				ご飯・汁物				一個	. <b>: 十</b>		ご飯・汁物								ご飯・汁物				
	ごいが				ご飯・汁物 デザート			ご販・汁物 デザート				ご飯・汁物 デザート				こ 駅・ 汁物				ご飯・汁物				こ					
栄養価	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	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) 1134.0	(g) 34.7	(g) 24.8	(g) 5.7	(kcal) 949.0	(g) 24.6	(g) 26.1	(g) 3.8	(kcal) 923.0	(g) 32.5	(g) 32.4	(g) 4.5	(kcal) 1204.0	(g) 51.5	(g) 41.2	(g) 6.1	(kcal) 978.0	(g) 34.7	(g) 22.6	(g) 5.1	(kcal) 913.0	(g) 27.2	(g) 19.8	(g) 4.7	(kcal) 992.0	(g) 26.9	(g) 30.3	(g) 4.6	
B定食	1088.0	33.0	19.6	5.8	931.0	22.5	29.7	4.6	928.0	30.1	27.8	3.9	1037.0	25.7	37.5	4.4	956.0	23.0	21.0	4.6	921.0	22.3	23.4	3.7	1098.0	36.2	34.6	4.6	
				1					i																				

<sup>※</sup> 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。

<sup>※</sup> 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。