下端 コーグルト 洋梨缶のヨーグルト和え 洋梨缶のヨーグルト和え 「エネルギー 412 タンパケ 12.3 エネルギー 297 タンパケ 7.6 エネルギー 438 タンパケ 11.7 エネルギー 307 タンパケ 8.8 エネルギー 430 タンパケ 14.5 エネルギー 303 タンパケ 9.3 エネルギー 326 タンパ 脂質 16.7 炭水化物 52.6 脂質 4.6 炭水化物 56.7 脂質 17.1 炭水化物 57.1 脂質 6.6 炭水化物 54.2 脂質 9.3 炭水化物 71.2 脂質 2 炭水化物 62.4 カルシウム 255 食塩相当量 0.4 カルシウム 74 食塩相当量 2.1 カルシウム 267 食塩相当量 1.7 炭水化物 54.2 脂質 9.3 炭水化物 71.2 脂質 2 炭水化物 62.4 カルシウム 33 食塩相当量 1.1 カルシウム 33 食塩相当量 1.1 カルシウム 33 食塩相当量 1.1 カルシウム 13 食塩相当量 1.2 カルシウム 33 食塩相当量 1.1 カルシウム 7・マシライス (福神漬) マカロニサラダ ズッキーニのソ ブッキーニのソ ブッキーニのソ ブッキーニのソ ブッキーニのソ コーンサラダ		8月31日(日)	9月1日(月)	9月2日(火)	9月3日(水)	9月4日(木)	9月5日(金)	9月6日(土)
果物 果物 味噌汁 エネルギー 297 タンパク 76 上本ルギー 297 タンパク 77 東海相当量 21 カルシクム 297 東海相当量 21 カルシクム 297 東海相当量 21 カルシクム 297 東海相当量 21 カルシクム 297 東海相当量 21 カルシクム 297 東海相当量 21 カルシクム 297 東海相当量 21 カルシクム 297 東海相当量 21 カルシクム 297 東海相当量 21 カルシクム 297 東海相当量 21 カルシクム 297 東海相当量 21 カルシクム 297 東海相当量 21 カルシクム 297 東海相当量 21 カルシクム 297 東海相当量 21 カルシクム 297 東海相当量 21 カルシクム 297 東海相当量 21 カルシクム 297 東海相当量 21 カルシクム 297 東海相当量 21 カルシクム 297 東海相当量 21 カルシクム 297 東海相当量 297 カルシクム 297 東海相当量 297 カルシクム 297 東海相当量 297 カンソメスープ 207 東海 207		アスパラの炒め物	漬物	マーガリン	漬物	ジャム	漬物	漬物
Tネルキー 412 タンパク 12.3			果物	コーヒー牛乳		コーヒー牛乳		半大の旨煮青りんごゼリー
本内のしぐれ煮 大刀魚の山椒煮 添え(キャベットマト) たけのこのおかか炒め 放た和え かんげんの炒め物 かたわえ 大刀魚の山椒煮 添え(ふき・人参) 下水上・689 タルク179 江水上・639 タルク237 エネルギ・639 タルク245 エネルギ・639 タルク247 上本ルギ・639 タルク247 上本ルギ・793 タルク217 エネルギ・793 タルク247 上本ルギ・793 タルイク247 上本ルギ・793 タルイク477 上本ルギ・793 タルイク477 上本ルギ・793 度ルイル 794 上本ルギ・794 タルイク477 上本ルギ・794 タルイク4		脂質 16.7 炭水化物 52.6 カルシウム 255 食塩相当量 0.4	脂質 4.6 炭水化物 56.7 カルシウム 74 食塩相当量 2.1	脂質 17.1 炭水化物 57.1 カルシウム 267 食塩相当量 1.7	脂質 6.6 炭水化物 54.2 カルシウム 130 食塩相当量 0.8	脂質 9.3 炭水化物 71.2 カルシウム 227 食塩相当量 2.2	脂質 2 炭水化物 62.4 カルシウム 33 食塩相当量 1.1	脂質 1.7 炭水化物 68.9 カルシウム 13 食塩相当量 1.4
本元 (キャベツ・トマト) たけのこのおかか炒め 添え (ふき・人参) 以んげんの炒め物 本市サラダ オクラの青じそ和え 本ルギー689 タンパク 17.9 本ルギー689 タンパク 18.0 オルギー689 タンパク 18.0 本ルギー689 タンパク 18.0 オルギー689 タンパク 18.0 本ルギー689 タ		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •						
アンゲン菜の炒め煮 おた和え いんげんの炒め物 春雨サラダ 中華スープ 中華スープ 日本ルギー689 タンパ 17.9 上水ルギー639 タンパ 22.7 上水ルギー689 タンパ 23.7 上水ルギー899 タンパ 23.7 エネルギー899								ズッキーニのソテー
エネルギー 689 タンパク 17.9 エネルギー 639 タンパク 23.7 エネルギー 614 タンパク 21.8 エネルギー 658 タンパク 22.5 エネルギー 567 タンパク 16.3 エネルギー 793 タンパク 21.7 エネルギー 593 タンパク 21.7 旧質 23.3 炭水化物 95.5 脂質 21.1 炭水化物 86.1 脂質 21.2 炭水化物 84.7 脂質 26.3 炭水化物 80.5 脂質 14.8 炭水化物 88.9 脂質 33.1 炭水化物 102.4 脂質 24.3 炭水化物 101 食塩相当量 2.8 カルシウム 174 食塩相当量 2.8 カルシウム 175 食塩相当量 2.8 カルシウム 175 食塩相当量 2.8 カルシウム 144 食塩相当量 3.3 カルシウム 111 食塩相当量 3 カルシウム 175 食塩相当量 2.8 カルシウム 188 食塩相当量 2.8 カルシウム 189 食塩相当量 2.8 カルシウム 190 食塩相当量 2.8 カルシウム 150 食塩相当量 2.1 カルシウム 150 食塩相当	局	チンゲン菜の炒め煮					ババロア	
脂質 23.3 炭水化物 95.5 脂質 21.1 炭水化物 86.1 脂質 21.2 炭水化物 84.7 脂質 26.3 炭水化物 80.5 脂質 14.8 炭水化物 88.9 脂質 33.1 炭水化物 102.4 脂質 24.3 炭水化物 84.7 脂質 26.3 炭水化物 80.5 脂質 14.8 炭水化物 88.9 脂質 33.1 炭水化物 102.4 脂質 24.3 炭水化物 84.7 脂質 26.3 炭水化物 80.5 脂質 14.8 炭水化物 88.9 脂質 33.1 炭水化物 102.4 脂質 24.3 炭水化物 84.7 脂質 26.3 炭水化物 80.5 脂質 14.8 炭水化物 88.9 脂質 33.1 炭水化物 102.4 脂質 24.3 炭水化物 84.7 脂質 26.3 炭水化物 80.5 脂質 14.8 炭水化物 88.9 脂質 33.1 炭水化物 102.4 脂質 24.3 炭水化物 84.7 脂質 26.3 炭水化物 80.5 脂質 14.8 炭水化物 88.9 脂質 33.1 炭水化物 102.4 脂質 24.3 炭水化物 84.5 脂質 5.1 炭水化物 102.4 脂質 24.3 炭水化物 84.5 脂質 24.3 炭水化物 84.5 脂質 24.3 炭水化物 84.5 脂質 24.6 炭水化物 80.5 脂質 14.8 炭水化物 88.9 脂質 33.1 炭水化物 102.4 脂質 24.3 炭水化物 84.5 脂質 24.6 炭水化物 84.5 脂質 24.6 炭水化物 80.5 脂質 14.8 炭水化物 88.9 脂質 33.1 炭水化物 102.4 脂質 24.3 炭水化物 102.4 脂質 24.3 炭水化物 84.5 脂質 24.6 炭水化物 84.5 脂質 24.6 炭水化物 84.5 脂質 24.8 炭水化物 84.5 脂質 12.6 炭水化物 74.7 脂質 13.5 炭水化物 79.4 脂質 22.3 炭水化物 72.1 脂質 5.1 炭水化物 71.2 脂質 15.6 炭水化物 71.2 脂質 13.5 炭水化物 79.4 109 食塩相当量 2.1 カルシウム 109 食塩相当量 2.1	食	味噌汁		味噌汁				コンソメス一プ
たらのムニエル		脂質 23.3 炭水化物 95.5	脂質 21.1 炭水化物 86.1	脂質 21.2 炭水化物 84.7	脂質 26.3 炭水化物 80.5	脂質 14.8 炭水化物 88.9	脂質 33.1 炭水化物 102.4	脂質 24.3 炭水化物 71.4
大根菜の煮浸し 大根菜の煮浸し 大根菜の煮浸し 大根菜の煮浸し 大根サラダ 大根サラダ コンソメスープ 「まうれん草のサラダ 大根サラダ コンソメスープ 「オルギー 608 ダンパク 22.9 エネルギー 571 ダンパク 23.5 エネルギー 505 ダンパク 25 エネルギー 505 ダンパク 25 上ネルギー 507 炭水化物 90.4 脂質 17.9 炭水化物 90.4 脂質 15.3 炭水化物 84.5 脂質 12.6 炭水化物 74.7 カルシウム 101 食塩相当量 2.1 カルシウム 101 食塩相当量 2.8 カルシウム 189 食塩相当 2.8 カルシウム 189 食塩相当量 2.8 カルシウム 189 食塩相当量 2.8 カルシウム 189 食塩相当量 2.8 カルシウム 189 食塩 189 ね 189				• • • • • •				
すっま芋のレモン煮 オクラの長芋和え ほうれん草ソテー 大根サラダ コンソメスープ にはうれん草ソテー 大根サラダ コンソメスープ にはったいかけんの和えもの 味噌汁 にんげんの和えもの 味噌汁 にかんげんの和えもの 味噌汁 にかんずんの和えもの はいんがんの和えもの はいればいんがん 101 食塩相当量 2.8 カルシウム 101 食塩相当量 2.1 カルシウム 105 食塩 105 105 105 105 105 105 105 105 105 105								
下部 下部 下部 下部 下部 下部 下部 下部								
コンソメス一プ エネルキ - 608 タンパク 22.9 エネルキ - 571 タンパク 23.5 エネルキ - 505 タンパク 25 エネルキ - 539 タンパク 26.4 エネルキ - 612 タンパク 29.3 エネルキ - 411 タンパク 20.6 エネルキ - 608 タンパカルシウム 101 食塩相当量 2.1 カルシウム 189 食塩相当量 2.8 カルシウム 86 食塩相当量 2.6 カルシウム 172 食塩相当量 2.4 カルシウム 109 食塩相当量 2.3 カルシウム 155 食塩相当量 2.1 カルシウム 126 食塩相当								
脂質 17.9 炭水化物 90.4 脂質 15.3 炭水化物 84.5 脂質 12.6 炭水化物 74.7 脂質 13.5 炭水化物 79 脂質 22.3 炭水化物 72.1 脂質 5.1 炭水化物 71.2 脂質 18.7 炭水化物 カルシウム 101 食塩相当量 2.1 カルシウム 189 食塩相当量 2.8 カルシウム 86 食塩相当量 2.6 カルシウム 172 食塩相当量 2.4 カルシウム 109 食塩相当量 2.3 カルシウム 155 食塩相当量 2.1 カルシウム 126 食塩相当	食			medoze.				
		脂質 17.9 炭水化物 90.4 カルシウム 101 食塩相当量 2.1	脂質 15.3 炭水化物 84.5 カルシウム 189 食塩相当量 2.8	脂質 12.6 炭水化物 74.7 カルシウム 86 食塩相当量 2.6	脂質 13.5 炭水化物 79 カルシウム 172 食塩相当量 2.4	脂質 22.3 炭水化物 72.1 カルシウム 109 食塩相当量 2.3	脂質 5.1 炭水化物 71.2 カルシウム 155 食塩相当量 2.1	脂質 18.7 炭水化物 85.6 カルシウム 126 食塩相当量 2.7
合計 脂質 57.9 炭水化物 238.5 脂質 41 炭水化物 227.3 脂質 50.9 炭水化物 216.5 脂質 46.4 炭水化物 213.7 脂質 46.4 炭水化物 232.2 脂質 40.2 炭水化物 236 脂質 44.7 炭水化物 214.7 炭水化物 250 食塩相当量 5.7 カルシウム 530 食塩相当量 5.7 カルシウム 380 食塩相当量 7.6 カルシウム 449 食塩相当量 7.1 カルシウム 477 食塩相当量 5.2 水化物 213.7 水ルシウム 480 食塩相当量 7.8 カルシウム 299 食塩相当量 6.2 カルシウム 314 食塩相当 ※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございま	合計	脂質 57.9 炭水化物 238.5	脂質 41 炭水化物 227.3	脂質 50.9 炭水化物 216.5	脂質 46.4 炭水化物 213.7 カルシウム 477 食塩相当量 5.2	脂質 46.4 炭水化物 232.2 カルシウム 480 食塩相当量 7.8	脂質 40.2 炭水化物 236 カルシウム 299 食塩相当量 6.2	脂質 44.7 炭水化物 225.9 カルシウム 314 食塩相当量 7.2

	9月7日(日)	9月8日(月)	9月9日(火)	9月10日(水)	9月11日(木)	9月12日(金)	9月13日(土)
	メロンパン	白粥	食パン	白粥	食パン	白粥	茶粥
	小松菜炒め	漬物	マーガリン	漬物	ジャム	漬物	漬物
	牛乳	ちくわの金平	いんげんソテー	ピーマンの炒め煮	しろ菜のツナマヨ和え	がんも煮	いか団子の旨煮
朝	果物	果物	コーヒー牛乳	果物	コーヒー牛乳	果物	オレンジゼリー
食	X)	味噌汁	ヨーグルト ************************************		パイン缶のヨーグルト和え		
						エネルキー 325 タンパク 9.6 脂質 7.8 炭水化物 53.5	
							カルシウム 20 食塩相当量 2
	御飯	御飯	御飯	御飯	おにぎり	焼き鳥丼	御飯
	蒸し魚のタルタルソース	豚肉の味噌炒め	牛肉ときのこの和風煮	白身魚のバター醤油焼き	かき揚げそば	ほうれん草の炒め物	肉団子の甘酢あんかけ
	添え(ソテー)	根菜と平天の煮物	かぶのそぼろ煮	添え(アスパラ)	チンゲンサイのわさび和え	きゅうりのドレ和え	チンゲンサイのソテー
	なすの香り炒め	しろ菜の和えもの	ブロッコリーのごまドレ和え	絹揚げの炒め煮	ババロア	清汁	ナムル
昼食	きゅうりのドレ和え	清汁 /	清汁	ポテトサラダ			中華ス一プ
良	コンソメスープ			味噌汁			
							エネルキー 611 タンパク 17.7 脂質 21.5 炭水化物 86.1
						カルシウム 95 食塩相当量 3	
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	すき煮	お豆腐グラタン	鶏肉と大根の煮物	かに玉	豚肉の甘辛炒め	さばの塩焼き	牛肉のトマト煮
	かぼちゃ煮	スープ煮	チンゲン菜炒め	蒸しシュウマイ	さつま芋の甘煮	添え(ししとう・おろし)	じゃがいもとアスパラのソテー
7	ブロッコリーの和え物	ほうれん草のツナマヨ和え	オクラの和え物	キャベツの和え物	大根菜の和え物	里芋煮	しろ菜のお浸し
	清汁	果物	味噌汁	杏仁豆腐	味噌汁 /	茄子のポン酢和え	コンソメス一プ
食						味噌汁	
						エネルキー 596 タンパク 22.1	
						脂質 22.6 炭水化物 74.9 カルシウム 97 食塩相当量 2.5	
	エネルキ゛ー 1637 タンパク 60.8	エネルキー 1525 タンパク 57.6	エネルキー 1610 タンパク 58.4	エネルキ゛ー 1574 タンパク 54.9	エネルキー 1638 タンパク 52	エネルキー 1500 タンパク 58.9	エネルキー 1516 タンパク 48.5
							脂質 43.4 炭水化物 232.3 カルシウム 280 食塩相当量 7.6
		MT/A 0/0 及価旧コ里 0.1	3777 NOL 风温阳马里 0.7			、献立を変更する場	

	00110(0)	00150/0	00140/1/2	00110/-L	0日10日(士)	00100(4)	
	9月14日(日)	9月15日(月)	9月16日(火)	9月17日(水)	9月18日(木)	9月19日(金)	9月20日(土)
±n	ミニ抹茶ツイスト	白粥	食パン	白粥	食パン	白粥	茶粥
	コーンサラダ	漬物	マーガリン	漬物	ジャム	漬物	漬物
	牛乳	冬瓜のそぼろあんかけ	ソーセージソテー	だし巻きたまご	きゅうりのドレ和え	しろ菜の炒め煮	アスパラの和え物
朝	果物 🥟 🦠	果物	コーヒー牛乳	果物	コーヒー牛乳	果物	いちごゼリー
食		味噌汁	ヨーグルト		みかん缶のヨーグルト和え		
			エネルキー 457 タンパク 13.1				
	加貝 18.3 灰水10初 54.7 カルシウム 262 食塩相当量 1.1						脂質 0.5 炭水化物 45.9 カルシウム 19 食塩相当量 1.1
		【敬老の日】		御飯	おにぎり	カレーライス	御飯
	赤飯	ちらし寿司	牛肉とアスパラのソース炒め	柚子塩チキン	塩ラーメン	漬物(福神漬)	豚肉の柳川風
	天ぷら盛り合わせ	炊き合わせ	切り干し大根煮	添え(ブロッコリー・トマト)	春巻	春雨の和え物	ビーフンソテー
	添え(天つゆ)	紅白なます	海藻サラダ	ほうれん草のソテー	大根菜とかにかまのドレ和え	マンゴープリン	オクラのドレ和え
昼	茶碗蒸し	清汁	味噌汁	じゃことキャベツの甘酢和え			味噌汁
食	小松菜の辛子和え 赤だし	果物		清汁			
	エネルキー 599 タンパク 26.2 脂質 16.2 炭水化物 85.2						エネルキー 602 タンパク 29.8
	加貝 10.2 灰水化物 85.2 カルシウム 193 食塩相当量 4.7						
							御飯
	太刀魚の照り焼き	鶏の照り焼き	豚肉の塩麹炒め	鮭の南蛮漬け	唐揚げのおろしポン酢かけ	あじのごま焼き	鶏の甘辛味噌焼き
	添え(オクラ・エリンギ)	添え(白ねぎ)	添え(ズッキーニ)	小松菜炒め	なすの香味炒め	添え(ししとう・人参)	じゃがいもの金平
4	ひじき炒め	白菜とツナの煮物	れんこんの旨煮	おさつサラダ	チンゲンサイの和え物	ひじき煮	マカロニサラダ
食	大根菜のお浸し	ブロッコリーのわさびマヨ和え	胡瓜ともやしの和え物	味噌汁	味噌汁	ほうれん草の和え物	清汁
	味噌汁	味噌汁	味噌汁			味噌汁	
			エネルキー 478 タンパク 22.9				
	脂質 19.1 炭水化物 72.2 カルシウム 241 食塩相当量 2.7						
	エネルキー 1574 タンパク 58	エネルキー 1434 タンパク 52.2	エネルキー 1488 タンパク 57.1	エネルキー 1653 タンパク 59.8	エネルキー 1752 タンパク 56.3	エネルキー 1506 タンパク 49.7	エネルキー 1488 タンパク 60.5
合計			脂質 42.6 炭水化物 217.1				
	ガルンワム 696 食塩相当重 8.5	カルンワム 201 食塩相当重 8.2	ブルンワム 401 食塩相当重 7.9	カルンワム 320 食塩相当重 9.9	カルンワム 466 食塩相当量 9	カルシウム 375 食塩相当量 7.2 ・	カルシウム 257 食塩相当量 7.4

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。

	9月21日(日)	9月22日(月)	9月23日(火)	9月24日(水)	9月25日(木)	9月26日(金)	9月27日(土)
	はちみつパン	白粥	食パン	白粥	食パン 🦲	白粥	茶粥
	チーズサラダ	漬物	マーガリン 🚟	漬物	ジャム	漬物	漬物
± D	牛乳	えび団子煮物	ハムサラダ	チンゲン菜のツナ和え	ブロッコリーソテー	肉団子の旨煮	炒り卵
朝	果物	果物	コーヒー牛乳	果物	コーヒー牛乳	果物	青りんごゼリー
食	HOHEY	味噌汁	ヨーグルト		黄桃缶のヨーグルト和え		
	脂質 18.6 炭水化物 58	エネルギー 333 タンパク 9 脂質 6.4 炭水化物 58.9 カルシウム 46 食塩相当量 2.7	脂質 19.1 炭水化物 57.5	脂質 4 炭水化物 52.8	脂質 10.6 炭水化物 71.2	脂質 2.7 炭水化物 59.1	脂質 8 炭水化物 63.5
	【洋食の日】				おにぎり		御飯
					鶏肉入りにゅうめん		
					ぜんまいの炒り煮		添え(ししとう・人参)
	添え(ブロッコリー)	里芋の味噌和え	添え(ししとう)	添え(グリンリーフ)	さつま芋のごま和え	水ようかん	煮物
	カリフラワーのマリネ	味噌汁	かぼちゃ煮	だし巻きたまご・さつまいもの甘露煮			春菊の和え物
区	コーンスープ		大根菜のお浸し	金平ごぼう			清汁
昼食		0000	清汁	ほうれん草のごま和え	(A2)		
			練り切り	清汁 果物			
	脂質 27.7 炭水化物 75.1	エネルキー 682 タンパク 26.9 脂質 20.6 炭水化物 95.8 カルシウム 231 食塩相当量 3.5	脂質 20.7 炭水化物 128.3	脂質 17.1 炭水化物 107.5	脂質 13.4 炭水化物 100.8	脂質 19 炭水化物 91.7	脂質 18.8 炭水化物 69.4
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	チャプチェ風	タンドリーチキン	焼き肉風炒め	酢豚	赤魚の味噌煮	海鮮シチュー	鶏の治部煮
	冬瓜の生姜あんかけ	添え(スナップエンドウ)	白花豆煮	焼き餃子	添え(ししとう)	ほうれん草のソテー	さつまいもの金平
7	大根菜の中華和え	しろ菜のソテー	小松菜のお浸し	大根菜の和え物	卯の花	かぶのドレ和え	チンゲンサイのドレ和え
_	中華スープ	ポテトサラダ	味噌汁	中華スープ	アスパラのドレ和え		味噌汁
食		コンソメスープ			清汁		
		エネルキー 615 タンパク 24.6 脂質 24.8 炭水化物 74.4					
	カルシウム 245 食塩相当量 2.4	カルシウム 127 食塩相当量 1.9	カルシウム 180 食塩相当量 2.5	カルシウム 176 食塩相当量 3	カルシウム 86 食塩相当量 3.3	カルシウム 148 食塩相当量 3.9	カルシウム 179 食塩相当量 3.5
合計		エネルキー 1630 タンパク 60.5 脂質 51.8 炭水化物 229.1					
		カルシウム 404 食塩相当量 8.1		カルシウム 390 食塩相当量 7.1	カルシウム 443 食塩相当量 8	カルシウム 296 食塩相当量 7.8	カルシウム 312 食塩相当量 7.2
				※食材の	の仕入れ状況により	、献立を変更する場	易合がございます。

	9月28日(日)	9月29日(月)	9月30日(火)	10月1日(水)	10月2日(木)	10月3日(金)	10月4日(土)
朝	ミニ山シュガー 大根サラダ	白粥 漬物	食パン マーガリン	白粥 漬物	食パン ジャム	白粥 漬物	茶粥 漬物
	牛乳 果物	ちくわの金平 果物	しろ菜ソテー コーヒー牛乳	えび団子の旨煮 果物	チーズサラダ コーヒー牛乳		冬瓜の生姜あんかけ オレンジゼリー
食		味噌汁	ヨーグルト Yosuki		りんご缶のヨーグルト和え		
	脂質 16.5 炭水化物 61.6	脂質 5.9 炭水化物 65.2	脂質 20.9 炭水化物 56.6	脂質 7.7 炭水化物 59.3	エネルキー 442 タンパク 12.3 脂質 11.6 炭水化物 69.7 カルシウム 232 食塩相当量 1.4	脂質 7.9 炭水化物 54.8	脂質 0.8 炭水化物 65.3
	御飯	御飯	御飯	赤飯	おにぎり	秋の実りカレー	御飯
	豚肉の南蛮ソースかけ	焼き鳥(串なし)	豚肉の甘辛炒め	さわらのつけ焼き	醤油ラーメン	漬物(福神漬)	鶏肉とかぶの煮物
	ジャーマンポテト	添え(白ねぎ・ししとう)	さつま芋の甘煮	添え(いんげん・人参)	蒸しシューマイ(肉)	大根サラダ	小松菜の炒め物
	ブロッコリーの和え物	れんこん金平	きゅうりの酢の物	かぶの煮物	フルーツポンチ	ババロア	ブロッコリーのごまマヨ和え
昼食		キャベツのお浸し味噌汁	味噌汁	オクラの柚香和え 味噌汁			清汁
					エネルキー 648 タンハク 23.7 脂質 16.6 炭水化物 96.6		エネルキー 656 タンパク 27.6 脂質 28.5 炭水化物 71.5
	カルシウム 58 食塩相当量 2.8	カルシウム 67 食塩相当量 2.9			カルシウム 83 食塩相当量 4		
	• • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
	白身魚のムニエル	洋風玉子焼き	肉味噌豆腐	煮込みハンバーグ	筑前煮	太刀魚の生姜煮	豚の山椒炒め
	添え(ソテー)	添え(スナップエンドウ)	もやしのソテー	添え(グラッセ)	大豆煮	添え(なす・人参)	チンゲン菜の炒め煮
7	マカロニソテー	かぶのコンソメ煮	大根菜のドレ和え	かぼちゃ煮	コールスロー	高野煮	ビーフンサラダ
1 -	カリフラワーのドレ和え	コーンサラダ	清汁	ブロッコリーサラダ	味噌汁	ほうれん草の湯葉和え	味噌汁
食		コンソメスープ		コーンスープ		清汁	
							エネルキー 563 タンパク 24.3
					脂質 18.8 炭水化物 85.7 カルシウム 126 食塩相当量 3		
	エネルキー 1601 タンパク 60.1	エネルキ゛ー 1540 タンパク 58.1	エネルキ゛ー 1657 タンパク 61.9	エネルキー 1500 タンパク 54	エネルキー 1701 タンパク 62	エネルキー 1573 タンパク 47.9	エネルキー 1502 タンパク 56.3
合計					脂質 47 炭水化物 252 加ジウム 441 食塩相当量 8.4		脂質 44.9 炭水化物 218.2 カルシウム 406 食塩相当量 6.6
				·	の仕入れ状況により		