
















令和8年7月 花咲浜寺献立表

	7月5日(日)	7月6日(月)	7月7日(火)	7月8日(水)	7月9日(木)	7月10日(金)	7月11日(土)
朝食	ジャムパン(ミックス) アスパラのドレ和え コーヒー牛乳 白桃缶のヨーグルト和え	白粥 漬物 ちくわの金平 果物	豆乳クリームパン ほうれん草ソテー 牛乳 ヨーグルト 	白粥 ごま昆布佃煮 枝豆がんと煮 果物	あんぱんだより ソーセージソテー 牛乳 洋梨缶のヨーグルト和え	白粥 漬物 炒り卵  果物	茶粥 漬物 チンゲンサイのお浸し 果物
	エネルギー 432 タンパク 12.2 脂質 34.7 炭水化物 71.8 カルシウム 234 食塩相当量 1.3	エネルギー 327 タンパク 7.3 脂質 5.3 炭水化物 62.5 カルシウム 46 食塩相当量 1.5	エネルギー 440 タンパク 15.5 脂質 19.8 炭水化物 49.1 カルシウム 321 食塩相当量 0.8	エネルギー 318 タンパク 8.5 脂質 6.8 炭水化物 55.4 カルシウム 34 食塩相当量 1.3	エネルギー 500 タンパク 17.9 脂質 15.9 炭水化物 68.6 カルシウム 334 食塩相当量 1.2	エネルギー 319 タンパク 9.9 脂質 8.8 炭水化物 49.2 カルシウム 35 食塩相当量 0.9	エネルギー 227 タンパク 4.8 脂質 0.7 炭水化物 51.2 カルシウム 60 食塩相当量 1.2
昼食	御飯 あじのつけ焼き 添え(ソテー) 卵の花 モロヘイヤとみょうがの和え物 清汁 	麻婆丼 もやしの中華和え 中華スープ(チンゲンサイ) 三色寒天 	【七夕】 ごはん(小)  七夕そうめん  冬瓜のえびあんかけ すいか	御飯 太刀魚の照り焼き 添え(ししとう) れんこん金平 かぶの甘酢和え 味噌汁 	御飯 鶏肉と大根の煮物 ちくわの磯辺炒め オクラのポン酢和え 味噌汁 	御飯 トンカツ 添え(キャベツ・トマト) さつまいもごま炒め アスパラとえびの辛子酢味噌和え 清汁 	御飯 クリームシチュー ズッキーニのソテー ほうれん草のサラダ プリン(手作り) 
	エネルギー 554 タンパク 27.3 脂質 15.4 炭水化物 71 カルシウム 148 食塩相当量 2.5	エネルギー 554 タンパク 22.6 脂質 18 炭水化物 73.8 カルシウム 195 食塩相当量 1.9	エネルギー 462 タンパク 15.5 脂質 3.9 炭水化物 91.4 カルシウム 63 食塩相当量 2.8	エネルギー 572 タンパク 17.4 脂質 19.8 炭水化物 79.5 カルシウム 46 食塩相当量 2.8	エネルギー 597 タンパク 26.1 脂質 19.2 炭水化物 79.2 カルシウム 118 食塩相当量 3.2	エネルギー 687 タンパク 21.1 脂質 20.2 炭水化物 106.6 カルシウム 95 食塩相当量 3	エネルギー 667 タンパク 22.6 脂質 20.8 炭水化物 100.5 カルシウム 115 食塩相当量 2.9
夕食	御飯 牛肉のおろし煮 ごぼうの香味炒め 里芋のずんだ和え 清汁 	御飯 鶏肉の塩麴焼 添え(ブロッコリー・エリンギ) 昆布大豆煮 パンプキンサラダ 味噌汁 	御飯 豚肉の生姜焼き 添え(キャベツ・トマト) 里芋の含め煮 しろ菜のごまドレ和え 味噌汁 	御飯 肉じゃが 大根菜のさっと煮 きゅうりのかにかま和え かきたま汁 	御飯 赤魚の煮付け 添え(豆腐・白ねぎ) 厚揚げとごぼうのピリ辛炒め煮 ブロッコリーのドレ和え 味噌汁 	御飯 牛肉のカレー炒め 小松菜の煮浸し 白菜の柚香和え 味噌汁 	御飯 さけのバター焼き 添え(グラッセ) マカロニソテー オクラのマヨ和え コンソメスープ 
	エネルギー 575 タンパク 24.5 脂質 12.2 炭水化物 91.6 カルシウム 89 食塩相当量 2.3	エネルギー 725 タンパク 30.4 脂質 28.8 炭水化物 87.6 カルシウム 132 食塩相当量 2.8	エネルギー 625 タンパク 22.1 脂質 23.5 炭水化物 79.9 カルシウム 134 食塩相当量 2.8	エネルギー 561 タンパク 25.5 脂質 13.8 炭水化物 86.6 カルシウム 245 食塩相当量 3	エネルギー 506 タンパク 25.8 脂質 12.6 炭水化物 72.4 カルシウム 207 食塩相当量 2.7	エネルギー 522 タンパク 27.2 脂質 11.7 炭水化物 77.8 カルシウム 165 食塩相当量 2.7	エネルギー 629 タンパク 21.9 脂質 27.7 炭水化物 73.9 カルシウム 83 食塩相当量 2
合計	エネルギー 1561 タンパク 64 脂質 62.3 炭水化物 234.4 カルシウム 471 食塩相当量 6.1	エネルギー 1606 タンパク 60.3 脂質 52.1 炭水化物 223.9 カルシウム 373 食塩相当量 6.2	エネルギー 1527 タンパク 53.1 脂質 47.2 炭水化物 220.4 カルシウム 518 食塩相当量 6.4	エネルギー 1451 タンパク 51.4 脂質 40.4 炭水化物 221.5 カルシウム 325 食塩相当量 7.1	エネルギー 1603 タンパク 69.8 脂質 47.7 炭水化物 220.2 カルシウム 659 食塩相当量 7.1	エネルギー 1528 タンパク 58.2 脂質 40.7 炭水化物 233.6 カルシウム 295 食塩相当量 6.6	エネルギー 1523 タンパク 49.3 脂質 49.2 炭水化物 225.6 カルシウム 258 食塩相当量 6.1








※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。

令和8年7月 花咲浜寺献立表

	7月12日(日)	7月13日(月)	7月14日(火)	7月15日(水)	7月16日(木)	7月17日(金)	7月18日(土)
朝食	メロンパン 照り焼き肉団子 コーヒー牛乳 りんご缶のヨーグルト和え	白粥 漬物 しろ菜の炒め物 果物	チョコカスター スクランブルエッグ 牛乳 ヨーグルト 	白粥 漬物 チンゲン菜のツナ和え 果物	りんごパン チーズサラダ  牛乳 白桃缶のヨーグルト和え	白粥 漬物 がんと煮  果物	茶粥 漬物 小松菜の煮浸し 果物
	エネルギー-509 タンパク15.9 脂質34.6 炭水化物84 カルシウム249 食塩相当量1.7	エネルギー-252 タンパク4.4 脂質3.7 炭水化物50.8 カルシウム69 食塩相当量0.5	エネルギー-537 タンパク20.8 脂質24.6 炭水化物55.8 カルシウム340 食塩相当量1.2	エネルギー-265 タンパク8.5 脂質3.1 炭水化物51.3 カルシウム64 食塩相当量0.8	エネルギー-513 タンパク17.4 脂質21.9 炭水化物60.7 カルシウム387 食塩相当量1.7	エネルギー-308 タンパク9.3 脂質7.8 炭水化物49.3 カルシウム15 食塩相当量1.2	エネルギー-257 タンパク6.9 脂質1.2 炭水化物55.3 カルシウム78 食塩相当量1.1
昼食	御飯 牛肉のオイスター炒め 長芋の白煮 アスパラのドレ和え 清汁 	【お誕生日会】 炊き込みごはん 天ぷら盛り合わせ 添え(天つゆ) 茶碗蒸し もやしのゆず醤油和え 赤だし 	御飯 ポークチャップ 添え(じゃがバター) かぶの洋風煮 マカロニサラダ コンソメスープ 	御飯 めばるの煮付け 添え(茄子・人参) ちくわの金平 アスパラのドレ和え 味噌汁 	シーフードカレー 漬物(福神漬) ブロッコリーサラダ ババロア(ストロベリー) 	御飯 鶏肉のトマトソースがけ 添え(グラッセ) れんこんのそぼろ炒め アスパラのドレ和え コーンスープ 	ごはん(小) 冷やしぶっかけうどん なすの香味炒め フルーツヨーグルト 
	エネルギー-526 タンパク23.3 脂質12.1 炭水化物82.5 カルシウム77 食塩相当量2.5	エネルギー-640 タンパク26.6 脂質21.3 炭水化物84.6 カルシウム112 食塩相当量5.1	エネルギー-682 タンパク23.1 脂質28.4 炭水化物84.8 カルシウム65 食塩相当量2.8	エネルギー-547 タンパク22.5 脂質17 炭水化物76.4 カルシウム128 食塩相当量3	エネルギー-599 タンパク22.4 脂質15.2 炭水化物95 カルシウム109 食塩相当量3.1	エネルギー-742 タンパク26.6 脂質28.4 炭水化物93.8 カルシウム106 食塩相当量2.9	エネルギー-593 タンパク17.9 脂質16.8 炭水化物90 カルシウム164 食塩相当量3.1
夕食	御飯 他人とじ ひじき炒め煮 カリフラワーのドレ和え 味噌汁 	御飯 白身魚のバター醤油焼き 添え(オクラ) 卵の花 ほうれん草のお浸し 味噌汁 	御飯 牛肉の生姜炒め 白花豆煮 なます 味噌汁 	御飯 マーマレードチキン 添え(カリフラワー・トマト) さつま芋の煮物 小松菜の和え物 清汁 	御飯 ほっけの塩焼き 添え(おろし・レモン) しろ菜炒め キャベツの昆布和え 味噌汁 	御飯 豚肉の塩麴炒め ひじき煮 長芋の梅和え 味噌汁 	御飯 チンジャオロース 焼き餃子 大豆とツナのサラダ 中華スープ 
	エネルギー-583 タンパク23.7 脂質18.1 炭水化物82.5 カルシウム148 食塩相当量2.9	エネルギー-604 タンパク28.5 脂質18.5 炭水化物74.4 カルシウム105 食塩相当量2.7	エネルギー-546 タンパク24.9 脂質8.1 炭水化物93.5 カルシウム108 食塩相当量2.7	エネルギー-620 タンパク24.2 脂質17 炭水化物94.9 カルシウム141 食塩相当量2.4	エネルギー-439 タンパク18.1 脂質10 炭水化物69.2 カルシウム115 食塩相当量2.4	エネルギー-579 タンパク22.3 脂質18.1 炭水化物82.4 カルシウム106 食塩相当量2.6	エネルギー-696 タンパク29.1 脂質29.5 炭水化物78.5 カルシウム90 食塩相当量2.6
合計	エネルギー-1618 タンパク62.9 脂質64.8 炭水化物249 カルシウム474 食塩相当量7.1	エネルギー-1496 タンパク59.5 脂質43.5 炭水化物209.8 カルシウム286 食塩相当量8.3	エネルギー-1765 タンパク68.8 脂質61.1 炭水化物234.1 カルシウム513 食塩相当量6.7	エネルギー-1432 タンパク55.2 脂質37.1 炭水化物222.6 カルシウム333 食塩相当量6.2	エネルギー-1551 タンパク57.9 脂質47.1 炭水化物224.9 カルシウム611 食塩相当量7.2	エネルギー-1629 タンパク58.2 脂質54.3 炭水化物225.5 カルシウム227 食塩相当量6.7	エネルギー-1546 タンパク53.9 脂質47.5 炭水化物223.8 カルシウム332 食塩相当量6.8

※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。

令和8年7月 花咲浜寺献立表

	7月19日(日)	7月20日(月)	7月21日(火)	7月22日(水)	7月23日(木)	7月24日(金)	7月25日(土)
朝食	黒糖ミルクパン ソーセージサラダ コーヒー牛乳 みかん缶のヨーグルト和え	白粥 漬物 大根菜の炒め物 果物	季節のジャムパン 炒り卵 牛乳 ヨーグルト 	白粥 漬物 えび団子の旨煮 果物	はちみつパン スープ煮  牛乳 パイン缶のヨーグルト和え	白粥 漬物 しろ菜ソテー 果物	茶粥 漬物 ちくわとじゃがいもの煮物 果物
	エネルギー- 511 たんぱく 14.4 脂質 40.5 炭水化物 73.8 カルシウム 431 食塩相当量 1.7	エネルギー- 276 たんぱく 7.3 脂質 4.1 炭水化物 52.9 カルシウム 125 食塩相当量 0.9	エネルギー- 532 たんぱく 20.1 脂質 19.9 炭水化物 65.1 カルシウム 330 食塩相当量 1.4	エネルギー- 328 たんぱく 9.1 脂質 7.7 炭水化物 54.9 カルシウム 76 食塩相当量 1.5	エネルギー- 454 たんぱく 14.8 脂質 17.2 炭水化物 59.4 カルシウム 310 食塩相当量 1.1	エネルギー- 249 たんぱく 5.3 脂質 3.5 炭水化物 50.3 カルシウム 84 食塩相当量 1	エネルギー- 264 たんぱく 6 脂質 0.9 炭水化物 59.3 カルシウム 21 食塩相当量 1.3
昼食	御飯 たらの甘酢あんかけ さつま芋のごま焼き しろ菜の和え物 味噌汁 	ビビンバ丼 かぼちゃ煮 中華スープ 果物 	御飯 さわらの煮付け 添え(なす・オクラ) れんこんの金平 春菊の柚香和え 味噌汁 	御飯 鶏肉おろしポン酢かけ 添え(もやし・ほうれん草) 里芋煮 チンゲンサイの和え物 味噌汁 	御飯 エビカツ 添え(キャベツ) ブロッコリーソテー カリフラワードレ和え 味噌汁 	【お弁当の日】 御飯  漬物 牛すき焼き 天ぷら 玉子焼き 炊き合わせ ポテトサラダ 清汁 果物	ごはん(小) 冷やしきつねそば 豚の角煮 ほうれん菜のツナ和え 
	エネルギー- 568 たんぱく 20.2 脂質 8.8 炭水化物 102.2 カルシウム 227 食塩相当量 3.3	エネルギー- 498 たんぱく 20.6 脂質 9 炭水化物 87.2 カルシウム 95 食塩相当量 1.8	エネルギー- 518 たんぱく 21.3 脂質 11.9 炭水化物 80.7 カルシウム 117 食塩相当量 2.7	エネルギー- 639 たんぱく 25.7 脂質 22.1 炭水化物 81.1 カルシウム 143 食塩相当量 3.2	エネルギー- 599 たんぱく 21.3 脂質 16.4 炭水化物 92.2 カルシウム 73 食塩相当量 2.6	エネルギー- 757 たんぱく 26.9 脂質 29.6 炭水化物 96.3 カルシウム 107 食塩相当量 4.1	エネルギー- 645 たんぱく 22.8 脂質 20.6 炭水化物 91.6 カルシウム 94 食塩相当量 3.2
夕食	御飯 ミートローフ 添え(グラッセ) ジャーマンポテト カリフラワーのドレ和え コンソメスープ 	御飯 鶏肉のタルタル焼 添え(ソテー) アスパラ炒め かぶのドレ和え コーンスープ 	御飯 蒸し豚のねぎソース 添え(白菜) 高野の煮物 春雨梅ドレ和え 味噌汁 	御飯 さばの照り焼き 添え(ししとう・人参) しろ菜と竹輪の炒め物 きゅうりとえのきの生姜酢和え 味噌汁 	御飯 ベーコンときのこのキッシュ 添え(アスパラ) ズッキーニのソテー 海藻サラダ コンソメスープ 	御飯 鶏の山椒焼き 添え(オクラ) 茄子の揚げ浸し いんげんの和え物 味噌汁 	御飯 さけの酒蒸し 添え(豆腐・白菜) ひじき煮 かぶのマヨ和え 味噌汁 
	エネルギー- 621 たんぱく 24.1 脂質 19.4 炭水化物 90 カルシウム 104 食塩相当量 2.3 エネルギー- 1677 たんぱく 58.4 脂質 66.8 炭水化物 264.9 カルシウム 702 食塩相当量 7.3	エネルギー- 723 たんぱく 26.8 脂質 33.5 炭水化物 76.7 カルシウム 118 食塩相当量 3 エネルギー- 1497 たんぱく 54.7 脂質 46.6 炭水化物 216.8 カルシウム 338 食塩相当量 5.7	エネルギー- 582 たんぱく 24.2 脂質 19.2 炭水化物 76.3 カルシウム 123 食塩相当量 3.1 エネルギー- 1632 たんぱく 65.6 脂質 51 炭水化物 222.1 カルシウム 570 食塩相当量 7.2	エネルギー- 552 たんぱく 22.1 脂質 17.7 炭水化物 75.2 カルシウム 91 食塩相当量 3.3 エネルギー- 1519 たんぱく 56.9 脂質 47.5 炭水化物 211.2 カルシウム 310 食塩相当量 8	エネルギー- 551 たんぱく 24.2 脂質 20.3 炭水化物 68.7 カルシウム 199 食塩相当量 3.3 エネルギー- 1604 たんぱく 60.3 脂質 53.9 炭水化物 220.3 カルシウム 582 食塩相当量 7	エネルギー- 602 たんぱく 23.3 脂質 23.4 炭水化物 72.1 カルシウム 118 食塩相当量 2.7 エネルギー- 1608 たんぱく 55.5 脂質 56.5 炭水化物 218.7 カルシウム 309 食塩相当量 7.8	エネルギー- 607 たんぱく 23.6 脂質 22.9 炭水化物 75.7 カルシウム 189 食塩相当量 3.3 エネルギー- 1516 たんぱく 52.4 脂質 44.4 炭水化物 226.6 カルシウム 304 食塩相当量 7.8
合計	エネルギー- 1677 たんぱく 58.4 脂質 66.8 炭水化物 264.9 カルシウム 702 食塩相当量 7.3	エネルギー- 1497 たんぱく 54.7 脂質 46.6 炭水化物 216.8 カルシウム 338 食塩相当量 5.7	エネルギー- 1632 たんぱく 65.6 脂質 51 炭水化物 222.1 カルシウム 570 食塩相当量 7.2	エネルギー- 1519 たんぱく 56.9 脂質 47.5 炭水化物 211.2 カルシウム 310 食塩相当量 8	エネルギー- 1604 たんぱく 60.3 脂質 53.9 炭水化物 220.3 カルシウム 582 食塩相当量 7	エネルギー- 1608 たんぱく 55.5 脂質 56.5 炭水化物 218.7 カルシウム 309 食塩相当量 7.8	エネルギー- 1516 たんぱく 52.4 脂質 44.4 炭水化物 226.6 カルシウム 304 食塩相当量 7.8

※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。

令和8年7月 花咲浜寺献立表

	7月26日(日)	7月27日(月)	7月28日(火)	7月29日(水)	7月30日(木)	7月31日(金)	8月1日(土)
朝食	カスタードクリームパン いんげんのソテー コーヒー牛乳 黄桃缶のヨーグルト和え	白粥 漬物 小松菜の煮浸し 果物	ミニ抹茶ツイスト イタリアンサラダ 牛乳 ヨーグルト 	白粥 漬物 いか団子の旨煮 果物	レーズンペストリー ほうれん草のソテー 牛乳 黄桃缶のヨーグルト和え	白粥 漬物 たまごとじ  果物	茶粥 漬物 じゃこピーマン 果物
	エネルギー-499 タンパク 12.5 脂質 37.7 炭水化物 78.5 カルシウム 244 食塩相当量 1.3	エネルギー-262 タンパク 7.5 脂質 4.1 炭水化物 49.2 カルシウム 133 食塩相当量 0.8	エネルギー-474 タンパク 15.3 脂質 24.5 炭水化物 47.5 カルシウム 302 食塩相当量 1.3	エネルギー-300 タンパク 10.8 脂質 4.3 炭水化物 54.6 カルシウム 48 食塩相当量 1.2	エネルギー-520 タンパク 16.5 脂質 16.4 炭水化物 76.8 カルシウム 352 食塩相当量 1.3	エネルギー-286 タンパク 9.2 脂質 5.1 炭水化物 50.7 カルシウム 31 食塩相当量 1.1	エネルギー-281 タンパク 5.7 脂質 3.8 炭水化物 56.9 カルシウム 34 食塩相当量 1.2
昼食	【土用の丑の日】 うなぎ蒲焼き丼 野菜しんじょう煮 もずく酢 赤だし すいか 	ハヤシライス 添え(福神漬) チーズサラダ ババロア(抹茶) 	ごはん(小) 冷麺 ニラまんじゅう カットゼリー(サイダー風) 	御飯 豚肉の味噌炒め かぼちゃのいとこ煮 チンゲンサイのマヨ和え 清汁 	御飯 白身魚のムニエル 添え(ブロッコリー・人参) じゃがいもの洋風煮 白菜のドレ和え コンソメスープ 	御飯 豚大根 しろ菜の煮浸し もやしの酢の物 清汁 	赤飯 鱈の梅干し煮 添え(白ねぎ・人参) 豆腐のそぼろあんかけ チンゲンサイのおかか和え 味噌汁 
	エネルギー-646 タンパク 27.2 脂質 21.9 炭水化物 87.5 カルシウム 125 食塩相当量 4	エネルギー-686 タンパク 22.4 脂質 24.1 炭水化物 95.7 カルシウム 173 食塩相当量 3.3	エネルギー-563 タンパク 21.3 脂質 7.9 炭水化物 101.3 カルシウム 103 食塩相当量 2.6	エネルギー-686 タンパク 24.3 脂質 24.1 炭水化物 92.8 カルシウム 108 食塩相当量 2.2	エネルギー-538 タンパク 20.3 脂質 16.3 炭水化物 80.7 カルシウム 81 食塩相当量 2.2	エネルギー-589 タンパク 23 脂質 20.3 炭水化物 76.5 カルシウム 126 食塩相当量 2.9	エネルギー-550 タンパク 28.9 脂質 16.2 炭水化物 68.4 カルシウム 183 食塩相当量 3
夕食	御飯 れんこんのおとし揚げ とうがん煮 ぬた和え 清汁 	御飯 鶏の治部煮 なすの香味炒め アスパラのごまドレ和え かきたま汁 	御飯 さばの塩焼き 添え(大葉・おろし) たけのこの土佐煮 もやしのナムル 味噌汁 	御飯 干草蒸し 添え(さつま芋甘露煮) 大豆煮 焼きなす 味噌汁 	御飯 つくね豆腐の照り焼き 添え(アスパラ) れんこん金平 カリフラワーのツナマヨ和え 味噌汁 	御飯 太刀魚の幽庵焼き 添え(ししとう・白花豆煮) 枝豆がんと煮 モロヘイヤのごま和え 味噌汁 	御飯 牛肉の甘辛炒め えびシューマイ きゅうりのドレ和え 清汁 
	エネルギー-507 タンパク 19.2 脂質 9.2 炭水化物 86.6 カルシウム 75 食塩相当量 2.8	エネルギー-659 タンパク 22.8 脂質 26.6 炭水化物 80.4 カルシウム 69 食塩相当量 2.3	エネルギー-522 タンパク 22.5 脂質 18.5 炭水化物 65.7 カルシウム 81 食塩相当量 2.9	エネルギー-577 タンパク 26.5 脂質 14.8 炭水化物 83.6 カルシウム 210 食塩相当量 3	エネルギー-653 タンパク 27.4 脂質 21.7 炭水化物 85.6 カルシウム 95 食塩相当量 3.2	エネルギー-661 タンパク 25.4 脂質 23.6 炭水化物 84.1 カルシウム 158 食塩相当量 3	エネルギー-639 タンパク 22.8 脂質 22.3 炭水化物 86.2 カルシウム 75 食塩相当量 2.2
合計	エネルギー-1652 タンパク 58.9 脂質 68.8 炭水化物 252.6 カルシウム 444 食塩相当量 8.1	エネルギー-1607 タンパク 52.7 脂質 54.8 炭水化物 225.3 カルシウム 375 食塩相当量 6.4	エネルギー-1559 タンパク 59.1 脂質 50.9 炭水化物 214.5 カルシウム 486 食塩相当量 6.8	エネルギー-1563 タンパク 61.6 脂質 43.2 炭水化物 231 カルシウム 366 食塩相当量 6.4	エネルギー-1711 タンパク 64.2 脂質 54.4 炭水化物 243.1 カルシウム 528 食塩相当量 6.7	エネルギー-1536 タンパク 57.6 脂質 49 炭水化物 211.3 カルシウム 315 食塩相当量 7	エネルギー-1470 タンパク 57.4 脂質 42.3 炭水化物 211.5 カルシウム 292 食塩相当量 6.4

※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。