

週間予定献立表 (常食)

期間： 2024年06月02日 (日) ~ 2024年06月08日 (土)

	6月2日 (日)	6月3日 (月)	6月4日 (火)	6月5日 (水)	6月6日 (木)	6月7日 (金)	6月8日 (土)
朝	<ul style="list-style-type: none"> ○ロールパン ○野菜と肉団子のクリーム煮 ○* マーマレードジャム ○コンソメスープ (白菜/パズ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○はんぺんと大根の煮物 ○しば漬け ○味噌汁 (ジャガ・シメジ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○がんも煮 ○桜大根 ○味噌汁 (南瓜・玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○冬瓜と薩摩揚げの煮物 ○つぼ漬け ○味噌汁 (キャベツ・長葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○食パン ○杓苳草とベーコンのリゼ ○* りんごジャム ○ミルクスープ (ジャガ・コーン) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○三色いなり煮 ○たくあん ○味噌汁 (小松菜・玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○肉団子とじゃが芋煮 ○赤かっぱ ○味噌汁 (大根・にら)
食	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳 						
昼	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○家常豆腐 ○アスパラと青菜のサガ ○ストロベリームース ○味噌汁 (玉葱・庄内麩) 	<ul style="list-style-type: none"> ○きつねうどん ○カラの梅和え ○パイナップル 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○柿のムニエル レモンバターソース ○卵の花 ○レアチーズムース ○味噌汁 (若布・貝割) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○鯖の梅だれ焼き ○里芋のずんだ和え ○ジャムヨーグルト (いちご) ○味噌汁 (えのき・かぶ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○シーフードカレー ○春雨サラダ ○バナナ ○コンソメスープ (椎茸・パズ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○豚肉と野菜の塩炒め ○さつま芋のミルク茶巾 ○ぶどうムース ○すまし汁 (蒲鉾/みつば) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○海老カツ・南瓜コロッケ ○キャベツと胡瓜のサラダ ○ジャムヨーグルト (りんご) ○味噌汁 (冬瓜・青葱)
食	<ul style="list-style-type: none"> ○クリームコンフェ ○麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○せんべい 雪の宿 ○レモネード 	<ul style="list-style-type: none"> ○人形焼き ○煎茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○ソフトドーナッツ ○麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○黒棒名門 ○玄米茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○抹茶ゼリー (ホイップ) ○麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○チーズ OR チョコ蒸しケーキ ○玄米茶
夕	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○鯖の生姜煮 ○白菜と胡瓜の酢の物 ○たくあん ○すまし汁 (トロ・ミツバ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○鶏肉の辛味噌焼き ○ひじきれんこん ○ふりかけ ○味噌汁 (もやし・にら) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○麻婆茄子 ○キャベツの中華サガ ○たくあん ○中華スープ (ナツ/青葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○鶏肉のトマト煮 ○小松菜とツラの煮浸し ○しば漬け ○すまし汁 (花麩・三葉) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○鮭の粕漬焼き ○南瓜の含め煮 ○赤かっぱ ○味噌汁 (白菜・青葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○ツナと豆腐チャンプル ○れんこんのおおさ炒め ○しば漬け ○味噌汁 (舞茸・白玉麩) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○鶏の山椒焼き ○切干大根煮 ○つぼ漬け ○味噌汁 (茄子・キャ)
食	○.....	○.....	○.....	○.....	○.....	○.....	○.....
栄養量目安	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1695 kcal [タンパク質] 65.3 g [脂 質] 53.7 g [炭水化物] 219.7 g [塩 分] 7.0 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1760 kcal [タンパク質] 59.6 g [脂 質] 26.1 g [炭水化物] 219.9 g [塩 分] 7.6 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1636 kcal [タンパク質] 58.0 g [脂 質] 39.9 g [炭水化物] 252.1 g [塩 分] 7.6 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1518 kcal [タンパク質] 64.9 g [脂 質] 28.6 g [炭水化物] 244.4 g [塩 分] 7.5 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1570 kcal [タンパク質] 63.3 g [脂 質] 36.0 g [炭水化物] 243.4 g [塩 分] 7.0 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1694 kcal [タンパク質] 62.0 g [脂 質] 39.6 g [炭水化物] 246.2 g [塩 分] 6.2 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1647 kcal [タンパク質] 55.1 g [脂 質] 38.3 g [炭水化物] 269.3 g [塩 分] 7.6 g

*都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。

週間予定献立表 (常食)

期間： 2024年06月09日 (日) ~ 2024年06月15日 (土)

	6月9日 (日)	6月10日 (月)	6月11日 (火)	6月12日 (水)	6月13日 (木)	6月14日 (金)	6月15日 (土)
朝	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○大根とツナの煮物 ○たくあん ○味噌汁 (里芋・貝割れ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○アスパラとソーセージのソテー ○青かっぱ ○味噌汁 (ハンパソ/小松菜) 	<ul style="list-style-type: none"> ○卵粥 ○鶏肉と野菜の旨塩煮 ○たくあん ○味噌汁 (えのき・若布) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○三色稲荷と野菜の煮物 ○鯛味噌 ○味噌汁 (隠元・白麩) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ロールパンとぶどうパン ○ウインナー野菜ソテー ○ジャム・フルーツ (いちご) ○コンソメスープ (小松菜/カトシ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○野菜と豚肉のクリーム煮 ○青かっぱ ○味噌汁 (茄子・にら) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ロールパン ○スクランブルエッグ ○*マーマレードジャム ○トマトスープ
食	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳 						
昼	<ul style="list-style-type: none"> ○麦飯 ○カレイの柚子味噌煮 ○茸と隠元のとろろ和え ○メロンムース ○すまし汁 (豆腐・青葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○鶏のレモンバターソース ○南瓜の煮付けカニあん ○バナナ ○味噌汁 (花麩・青葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○白身魚とエビ オムライス ○青菜の辛子和え ○ジャム・フルーツ (イチゴ) ○すまし汁 (トロ・ミツバ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○チキンカツ ○ブロッコリーのシーザーサラダ ○パイナップル ○コーンスープ 	<ul style="list-style-type: none"> ○ソース焼きそば ○枝豆入りポテトサラダ ○ピーチムース ○すまし汁 (かぶ・花麩) 	<ul style="list-style-type: none"> ○アサリの炊き込みご飯 ○鶏の塩麹焼 (弁当) ○野菜ソテー ○和菓子 ○すまし汁 (蒲鉾/みつば) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ハヤシライス ○キャベツと胡瓜のサラダ ○ジャム・フルーツ (りんご) ○コンソメスープ (トマト/コーン)
食	<ul style="list-style-type: none"> ○ミニクリームパン ○カフェオレ 	<ul style="list-style-type: none"> ○ババロア ○玄米茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○カステラ ○麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○マリービスケット ○レモネード 	<ul style="list-style-type: none"> ○今川焼き ○煎茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○ロールケーキ (コーヒ) ○玄米茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○よもぎまんじゅう ○煎茶
夕	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○ハンバーグ キャパソース ○さつま芋のレモン煮 ○桜大根 ○味噌汁 (かぶ・三つ葉) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○料の粕漬け焼き ○春雨のマヨサラダ ○納豆 ○味噌汁 (茄子・しめじ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○八宝菜 ○モヤシとコーンのナムル ○赤かっぱ ○中華スープ (冬瓜・貝割) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○ホッケの塩麹焼き ○揚げ茄子の煮びたし ○桜大根 ○味噌汁 (かぶ・茗荷) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○豚肉の大葉味噌炒め ○白菜とわかめの酢の物 ○ふりかけ ○すまし汁 (豆腐/三つ葉) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○鱈の竜田焼き ○卵の花 ○たくあん ○味噌汁 (白菜・長葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○ホキの五目あんかけ ○里芋サラダ ○赤かっぱ ○すまし汁 (半片/青葱)
食	○.....	○.....	○.....	○.....	○.....	○.....	○.....
栄養量目安	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1624 kcal [タンパク質] 59.7 g [脂 質] 25.5 g [炭水化物] 286.7 g [塩 分] 7.5 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1670 kcal [タンパク質] 69.0 g [脂 質] 39.0 g [炭水化物] 253.0 g [塩 分] 6.5 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1556 kcal [タンパク質] 69.4 g [脂 質] 45.8 g [炭水化物] 216.6 g [塩 分] 6.6 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1736 kcal [タンパク質] 58.5 g [脂 質] 42.1 g [炭水化物] 244.6 g [塩 分] 7.0 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1658 kcal [タンパク質] 62.6 g [脂 質] 56.2 g [炭水化物] 233.3 g [塩 分] 7.7 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1632 kcal [タンパク質] 70.2 g [脂 質] 38.2 g [炭水化物] 244.1 g [塩 分] 7.9 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1633 kcal [タンパク質] 61.6 g [脂 質] 50.7 g [炭水化物] 235.6 g [塩 分] 6.8 g

* 都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。

週間予定献立表 (常食)

期間： 2024年06月16日 (日) ~ 2024年06月22日 (土)

	6月16日 (日)	6月17日 (月)	6月18日 (火)	6月19日 (水)	6月20日 (木)	6月21日 (金)	6月22日 (土)
朝	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○冬瓜と高野豆腐の煮物 ○つぼ漬け ○味噌汁 (玉葱・大根葉) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○豚肉の塩炒め ○青かっぱ ○味噌汁 (さつま芋/長葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○食パン ○ポークビーンズ ○*イチゴジャム ○コンソメスープ (エキ・わかめ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○キャベツと竹輪の炒め煮 ○たくあん ○味噌汁 (隠元・玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○大根とツナの煮物 ○つぼ漬け ○味噌汁 (白玉麩・にら) 	<ul style="list-style-type: none"> ○中華粥 ○がんと冬瓜の煮物 ○しば漬け ○味噌汁 (豆腐・油揚げ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ロールパン ○ウインナーのケチャップ炒め ○*マーマレードジャム ○コンソメスープ (シメジ/カトシ)
食	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳 						
昼	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○鮭の粕漬け焼き ○ごぼうの金平 ○バナナ ○味噌汁 (舞茸・青葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○えびクリームシチュー ○コールスローサラダ ○黄桃缶 ○トマトスープ (バジル・パセリ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○たぬきそば ○フワフワの和風サラダ ○アップルムース 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○和風おろしハンバーグ ○菜の花の辛子和え ○ジャムヨーグルト (仔ゴ) ○すまし汁 (かぶ・長葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○山口名物 けんけんゴボウ ○山口名物 けんけん煮 ○オレンジムース ○すまし汁 (小松・シメジ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○鶏と大豆の味噌煮 ○パンプキンサラダ ○ジャムヨーグルト (りんご) ○すまし汁 (トマト・ミソ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○天津飯 ○アスパラとツナのサラダ ○パイナップル ○すまし汁 (白菜・青葱)
食	<ul style="list-style-type: none"> ○芋ようかん ○麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○プチシュークリーム ○乳酸菌ウォーター 	<ul style="list-style-type: none"> ○お楽しみおやつ ○玄米茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○ドームケーキ (チョコ) ○麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○どら焼き ○煎茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○ソフトサラダせんべい ○レモンティー 	<ul style="list-style-type: none"> ○和風パイ ○麦茶
夕	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○シュウマイ盛り合わせ ○白菜のゆかり和え ○桜大根 ○味噌汁 (もやし・にら) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○鶏の照り焼き ○マスタードがっつり ○甘酢生姜 ○味噌汁 (小松菜・玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○カレイの利休焼き ○ポテトサラダ ○ふりかけ ○すまし汁 (花麩・三葉) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○麻婆豆腐 ○白菜の中華炒め ○赤かっぱ ○中華スープ 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○豚肉の生姜焼き ○茄子のおろしポン酢 ○桜大根 ○すまし汁 (蒲鉾/大根葉) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○鯖の塩焼き ○薩摩芋と椎茸バターソテー ○赤かっぱ ○味噌汁 (かぶ・青葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○たらの幽庵焼き ○キャベツと胡瓜の生姜和え ○たくあん ○味噌汁 (キャベツ・菜花)
食	○.....	○.....	○.....	○.....	○.....	○.....	○.....
栄養量目安	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1667 kcal [タンパク質] 61.3 g [脂 質] 30.5 g [炭水化物] 261.9 g [塩 分] 6.8 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1712 kcal [タンパク質] 61.0 g [脂 質] 49.4 g [炭水化物] 251.9 g [塩 分] 6.7 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1607 kcal [タンパク質] 61.2 g [脂 質] 54.4 g [炭水化物] 204.1 g [塩 分] 7.3 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1636 kcal [タンパク質] 60.6 g [脂 質] 40.5 g [炭水化物] 243.0 g [塩 分] 7.1 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1661 kcal [タンパク質] 72.6 g [脂 質] 36.0 g [炭水化物] 251.3 g [塩 分] 6.3 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1654 kcal [タンパク質] 70.7 g [脂 質] 50.6 g [炭水化物] 236.3 g [塩 分] 7.3 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1546 kcal [タンパク質] 55.6 g [脂 質] 49.0 g [炭水化物] 232.4 g [塩 分] 7.2 g

* 都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。



週間予定献立表 (常食)



期間：2024年06月23日(日) ~ 2024年06月29日(土)

	6月23日(日)	6月24日(月)	6月25日(火)	6月26日(水)	6月27日(木)	6月28日(金)	6月29日(土)
朝	○ご飯 ○野菜と肉団子のクリーム煮 ○青かっぱ ○コンソメスープ(マッシュ/小松菜)	○ご飯 ○豚バラ大根 ○つぼ漬け ○すまし汁(半片・杓刈)	○ご飯 ○肉団子と野菜の煮物 ○桜大根 ○味噌汁(豆腐・茗荷)	○ローパンとぶどうパン ○魚肉ソーゼージと野菜ソテー ○*マーマレードジャム ○コンソメスープ(MIX/カルト)	○ご飯 ○がんとふきの煮物 ○鯛味噌 ○味噌汁(じゃが・貝割)	○ご飯 ○大根と薩摩揚げの炒め煮 ○つぼ漬け ○味噌汁(玉葱・にら)	○ご飯 ○アスパラとツタのソテー ○青かっぱ ○味噌汁(油揚げ・もやし)
食	○.....おやつ..... ○牛乳						
昼	○ご飯 ○鯖の味噌煮 ○白菜とみかんのサラダ ○メロンムース ○すまし汁(素麺・花麩)	○ご飯 ○白身魚の葱ポン酢ソース ○大豆と椎茸のバター醤油 ○ジャムヨーグルト(いちご) ○味噌汁(玉葱・ミツバ)	○サンドイッチ ○ささみの青じそサラダ ○バナナ ○パンプキンポタージュ	○麦飯 ○鮭のちゃんちゃん焼き ○オクラと長芋の土佐和え ○ジャムヨーグルト(りんご) ○すまし汁(杓刈/わかめ・葱)	○ご飯 ○白身魚の照り焼き ○空豆と玉子のサラダ ○黄桃缶 ○すまし汁(蒲鉾・青葱)	○チキンカレー ○白菜と杓刈草のソテー ○バナナ ○コンソメスープ(キャベツ・コーン)	○ご飯 ○鶏の梅ごま焼き ○胡瓜と竹輪のわかめ和え ○オレンジムース ○中華スープ(若布・エビ)
食	○エクレア ○玄米茶	○クッキー(チョコイス) ○ミルクティー	○コーヒーゼリー ○麦茶	○黒糖まんじゅう ○煎茶	○スナック菓子 ○アップルティー	○ミニあんパン ○玄米茶	○ワッフル ○玄米茶
夕	○ご飯 ○豚肉のレモンバターソース ○金平れんこん ○赤かっぱ ○味噌汁(舞茸・青葱)	○ご飯 ○ヤンニョムチキン ○炒めの中華炒め ○たくあん ○わかめスープ	○ご飯 ○カレーの五目あんかけ ○白菜のゆかり和え ○納豆 ○すまし汁(かぶ・絹さや)	○ご飯 ○豚肉おろしポン酢炒め ○青菜の辛子和え ○しば漬け ○味噌汁(わかめ・油揚げ)	○ご飯 ○牛肉のチャプチェ ○南瓜ときのこの味噌煮 ○赤かっぱ ○中華スープ(小松菜/長葱)	○ご飯 ○鰯のトマト煮 ○大豆とひじきの煮物 ○桜大根 ○味噌汁(かぶ・長葱)	○ご飯 ○えびと豆腐チャンプル ○さつま芋のそぼろあん ○しば漬け ○味噌汁(杓刈/玉葱)
食	○.....	○.....	○.....	○.....	○.....	○.....	○.....
栄養 量 目安	[エネルギー] 1671 kcal [タンパク質] 61.8 g [脂質] 52.8 g [炭水化物] 229.3 g [塩分] 7.1 g	[エネルギー] 1731 kcal [タンパク質] 66.4 g [脂質] 51.0 g [炭水化物] 246.8 g [塩分] 6.8 g	[エネルギー] 1633 kcal [タンパク質] 67.0 g [脂質] 61.2 g [炭水化物] 196.6 g [塩分] 7.6 g	[エネルギー] 1615 kcal [タンパク質] 67.4 g [脂質] 42.5 g [炭水化物] 240.5 g [塩分] 6.7 g	[エネルギー] 1655 kcal [タンパク質] 67.6 g [脂質] 41.3 g [炭水化物] 252.5 g [塩分] 5.9 g	[エネルギー] 1605 kcal [タンパク質] 59.7 g [脂質] 36.1 g [炭水化物] 255.9 g [塩分] 7.7 g	[エネルギー] 1628 kcal [タンパク質] 67.0 g [脂質] 41.4 g [炭水化物] 232.6 g [塩分] 6.7 g

*都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。

週間予定献立表 (常食)

期間： 2024年06月30日(日) ~ 2024年07月06日(土)

	6月30日(日)	7月1日(月)	7月2日(火)	7月3日(水)	7月4日(木)	7月5日(金)	7月6日(土)
朝食	<ul style="list-style-type: none"> ○ロールパン ○チリコンカン ○*マーマレードジャム ○ミルクスープ 	<ul style="list-style-type: none"> ○ゆかり粥 ○厚揚げと冬瓜の煮物 ○青かっぱ ○味噌汁(キャベツ/白玉麩) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○チキンボールのコンソメ煮 ○つぼ漬け ○味噌汁(大根・にら) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○かぶのかにかま煮 ○青かっぱ ○味噌汁(モロ・白玉麩) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○チリコンカン ○たくあん ○味噌汁(豆腐・白菜) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○高野と椎茸の煮物 ○つぼ漬け ○味噌汁(キャベツ/にら) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ロールパン ○野菜と肉団子のクリーム煮 ○*マーマレードジャム ○コンソメスープ(白菜/バズ)
食	○.....おやつ..... ○牛乳	○.....おやつ..... ○牛乳	○.....おやつ..... ○牛乳	○.....おやつ..... ○牛乳	○.....おやつ..... ○牛乳	○.....おやつ..... ○牛乳	○.....おやつ..... ○牛乳
昼食	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○鶏のマスタード照焼き ○ブロッコリーのサラダ ○ジャムヨーグルト(りんご) ○味噌汁(わかめ・油揚) 	<ul style="list-style-type: none"> ○とんこつラーメン ○えびしゅうまい ○ぶどうムース 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○鰯の幽庵焼き ○お芋とじゃこの炒め物 ○メロンムース ○味噌汁(モツ・玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○牛丼 ○ブロッコリーのシーザーサラダ ○パイナップル ○味噌汁(大根・油揚) 	<ul style="list-style-type: none"> ○麦飯 ○ホッケの磯焼き ○南瓜のミルク茶巾 ○ジャムヨーグルト(いちご) ○すまし汁(蒲鉾/みつば) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○牛肉とピーマンの炒め ○納豆草のピーナツ和え ○バナナ ○すまし汁(冬瓜・青葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○家常豆腐 ○おろしのお浸し ○ストロベリームース ○味噌汁(玉葱・庄内麩)
食	○薄皮まんじゅう ○煎茶	○いちごスペシャル ○麦茶	○バウムクーヘン ○レモネード	○たいやき ○煎茶	○ソフトクレープ ○玄米茶	○チョコパパロア ○麦茶	○ハッピーターン ○乳酸菌ウォーター
夕食	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○ホキの塩麹焼き ○マカロニサラダ ○たくあん ○すまし汁(舞茸・貝割) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○たららの西京焼き ○ポテトサラダ ○ふりかけ ○すまし汁(椎茸・ミツバ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○鶏のバター醤油焼き ○白菜の胡麻和え ○桜大根 ○味噌汁(豆腐・葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○白身魚の葱ソース ○きのこのマリネ ○しば漬け ○味噌汁(小松菜・かぶ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○鶏の甘酢だれ ○切干大根のサラダ ○赤かっぱ ○味噌汁(花麩・玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○白身魚ムニエル オーロソース ○揚げ茄子の青じそ和え ○青かっぱ ○味噌汁(エノ・貝割) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○鰯のごまだれ焼き ○胡瓜とわかめの酢の物 ○たくあん ○すまし汁(かぶ・絹さや)
食	○.....	○.....	○.....	○.....	○.....	○.....	○.....
栄養量目安	[エネルギー] 1684 kcal [タンパク質] 70.4 g [脂質] 49.2 g [炭水化物] 238.3 g [塩分] 6.4 g	[エネルギー] 1657 kcal [タンパク質] 57.8 g [脂質] 46.6 g [炭水化物] 241.1 g [塩分] 7.3 g	[エネルギー] 1542 kcal [タンパク質] 67.7 g [脂質] 39.8 g [炭水化物] 250.1 g [塩分] 7.4 g	[エネルギー] 1708 kcal [タンパク質] 60.2 g [脂質] 52.9 g [炭水化物] 238.9 g [塩分] 6.6 g	[エネルギー] 1655 kcal [タンパク質] 65.6 g [脂質] 39.9 g [炭水化物] 234.7 g [塩分] 7.0 g	[エネルギー] 1656 kcal [タンパク質] 65.4 g [脂質] 49.1 g [炭水化物] 243.8 g [塩分] 6.9 g	[エネルギー] 1670 kcal [タンパク質] 65.3 g [脂質] 52.2 g [炭水化物] 236.8 g [塩分] 6.7 g

*都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。