(回数		<u> </u>	<u> </u>	
日身魚のカレー焼き フッシススープ おいまからに 日身魚のカレー焼き カップケスープ おいまからに 日身魚のカレー 日身魚のカレー 日身魚のカレー 日身人の 日身魚のカレー 日身人の 日		朝 食	昼 食	ター食
日身魚のカレー焼き 1	- D 00 D (±)	麦飯	御飯	御飯
別焼き カップケーキ[はちみつレモンゼリー] お頂の和えがあった。 大小・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	5月23日(不)		白身鱼のカレー焼き	
接流 洋梨缶 中乳 おりか カップケーモ はちみつレモンゼリー 野沢菜ちりめん (ゆずみそ かっプケーモ はちかつしモンゼリー 野沢菜ちりめん (ゆずみそ かっプケーモ はちかつしモンゼリー 野沢菜ちりめん (ゆずみそ かっぴケーモ はちかつしモンゼリー 野沢菜ちりめん (ゆずみそ かっぴき				• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
中乳		- · · ·		
1344年 523 銀白鷺 20	102			
144-1 263 第白質 20 144-1 603 第白質 25 144-1 804 第日頁 26 144-1 804 第日頁 27 144-1 804 第日頁 26 144-1 804 第日頁 27 144-1 804 第日頁 27 144-1 804 第日頁 26 144-1 804 第日頁 27 144-1 804 第日頁 27 144-1 804 第日頁 28 144-1 804 第日頁 29 144-1 804 第日頁 20 144-1 804 第目目 20 144-1	SUS 60 273	牛乳	カップケーキ【はちみつレモンゼリー】	野沢菜ちりめん【ゆずみそ】
144	4 8 M			
計算	3 80	エネルキー: 523 蛋白質: 20	エネルキ・ー: 603 蛋白質: 25	エネルキ゛ー: 586 蛋白質: 24
表観 映画計	C - 12-C)			
株曜計				
White Wh	5月24日(金)			
おりかけ【めかぶ佃煮】 ポートでらこマヨネーズあえ 梅ゼリー ボートでもこで、	(11)			_ u
中乳		いんげんの甘辛煮	ふきの煮物	白菜のスープ煮 🔭 👶
中乳		ふりかけ【めかぶ佃煮】	ポテトたらこマヨネーズあえ	冷奴 🖔 し <u>で</u> た
14ルギー 487 第白質: 16 14ルギー 628 第白質: 21 14ルギー 584 第白質: 33 18元 17 塩分相当量: 2 18元 17 塩分相当量: 3 18元 17 塩分相当量: 3 18元 17 塩分相当量: 3 18元 17 塩分相当量: 3 18元 17 18元 18元 17 18元 18元 18 18 18 18 18				
病害 6 塩分相当量:3 病害 17 塩分相当量:2 病害 15 塩分相当量:3 御飯 水(中) 大根のそぼろ素 対域のナムル 十里の 大根の子ぼろ素 対域のナムル 十里の 大根の子ぼろ素 大根の子ばろ素 大根の子びり来のピーナツ和え 大力ルルル 大根の子ぼろ素 大根の子ぼろ素 大根の子びり来のピーナツ和え 大根の子びり来のピーナツ和え 大根の子びり来のピーナツ和え 大根が一 583 蛋白質: 22 海質: 13 塩分相当量:3 海質: 11 塩分相当量:3 海質: 12 塩分相当量:3 海質: 13 塩分相当量:3 海質: 14 塩分相当量:3 海質: 14 塩分相当量:3 海質: 14 塩分相当量:3 海質: 15 塩分相当量:3 海質: 16 エネルギー 572 蛋白質: 30 海質: 18 塩分相当量:3 海質: 14 塩分相当量:3 海質: 18 塩分相当量:3 海面:3 エルルギー 586 蛋白質: 25 海面:3 エルルギー 580 蛋白質: 25 海面:3 エルルギー 580 蛋白質: 25 海面:3 エルルギー 580 蛋白質: 25 海面:3 国面:3 エルルギー 580 蛋白質: 25 海面:3 国面:3 国面		1 30		
病害 6 塩分相当量:3 病害 17 塩分相当量:2 病害 15 塩分相当量:3 御飯 水(中) 大根のそぼろ素 対域のナムル 十里の 大根の子ぼろ素 対域のナムル 十里の 大根の子ぼろ素 大根の子ばろ素 大根の子びり来のピーナツ和え 大力ルルル 大根の子ぼろ素 大根の子ぼろ素 大根の子びり来のピーナツ和え 大根の子びり来のピーナツ和え 大根の子びり来のピーナツ和え 大根が一 583 蛋白質: 22 海質: 13 塩分相当量:3 海質: 11 塩分相当量:3 海質: 12 塩分相当量:3 海質: 13 塩分相当量:3 海質: 14 塩分相当量:3 海質: 14 塩分相当量:3 海質: 14 塩分相当量:3 海質: 15 塩分相当量:3 海質: 16 エネルギー 572 蛋白質: 30 海質: 18 塩分相当量:3 海質: 14 塩分相当量:3 海質: 18 塩分相当量:3 海面:3 エルルギー 586 蛋白質: 25 海面:3 エルルギー 580 蛋白質: 25 海面:3 エルルギー 580 蛋白質: 25 海面:3 エルルギー 580 蛋白質: 25 海面:3 国面:3 エルルギー 580 蛋白質: 25 海面:3 国面:3 国面			- Luly 200 77 4 55	
表験 おおよう 表験 おおよう おおよう おおよう 表彰 おおよう まかまう まかまる				
Reminaria				
「味噌汁 「	E 日 のE ロノ土 \	麦飯	御飯	御飯
高野豆腐の煮物 古口たらこ[ポテトサラダ]	5月25日(工)		かに玉あんかけ	ポークチャップ
日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本 日本				
中乳 甘夏缶【パインゼリー】 べったら漬【たくあんペースト】				***
14ルギー: 536 蛋白質: 25 13 13 13 14 14 13 13 13				
		午乳	甘夏缶【ハインセリー】	へつたら演したくめんへ一人ト
5月26日(日)		エネルキー: 536 蛋白質: 25	エネルキー: 563 蛋白質: 22	エネルキ゛ー: 583 蛋白質: 22
カリームス一プ		脂質: 9 塩分相当量:4	脂質: 13 塩分相当量:3	脂質: 11 塩分相当量: 3
カリームス一プ		クロワッサン	御飯	御飯
お瓜のサラダ ももゼリー	5月26日(日)		A 19/	
1.			fc	
プレープジュース		CC 2 21/264	18 7	
TANAT 500 蛋白質 9	, makes	40.	·	
指質: 22 塩分相当量: 2 脂質: 14 塩分相当量: 4 脂質: 9 塩分相当量: 3 御飯 本の の の の の の の の の の の の の の の の の の	SAG.	グレープジュース	しその実わかめ【白桃缶】	うぐいす豆
指質: 22 塩分相当量: 2 脂質: 14 塩分相当量: 4 脂質: 9 塩分相当量: 3 御飯 本の の の の の の の の の の の の の の の の の の	ক্রাক্ত			
表している おおけい 表している おいまして おいまして おいまして ままり		エネルキー: 500 蛋白質: 9	エネルキー: 610 蛋白質: 22	ェネルキー: 572 蛋白質: 30
表している おおけい 表している おいまして おいまして おいまして ままり		 脂質: 22 塩分相当量:2	脂質: 14 塩分相当量:4	脂質: 9 塩分相当量: 3
特別				
### お子の炒め煮 はずくスープ はかけいしていい はいかに はいかに はいかに はいかに はいかに はいかに はいかに はい	5月27日(月)			
味付けのり【のり佃】				
中乳 ヨーグルトムース うめびしお 5月28日(火) 素飯 保曽: 16 塩分相当量:3 脂質: 18 塩分相当量:3 脂質: 14 塩分相当量:3 脂質: 14 塩分相当量:3 5月28日(火) (本) 大根の煮物 財瓜のツナ和え コーヒーゼリー (お) 本の土佐酢和え しそ昆布【めかぶ佃煮】 5月29日(水) 素飯 保曽: 17 塩分相当量:4 脂質: 12 塩分相当量:2 塩分相当量:2 脂質: 8 塩分相当量:3 5月29日(水) 素飯 保曽: 17 塩分相当量:4 脂質: 12 塩分相当量:2 脂質: 8 塩分相当量:3 5月29日(水) 素飯 保曽: 17 塩分相当量:4 脂質: 12 塩分相当量:2 塩分相当量:2 5月29日(水) 素飯 保曽: 17 塩分相当量:4 脂質: 12 塩分相当量:2 (本) 相談 塩分相当量:3 (本) 和飯 保持 アスパラのソテー【チンゲン菜ソテー】 豆腐とトマトの炒め物 レタスレモン醤油和え 黄金いか【りんご缶】 5月29日(水) 素飯 蛋白質: 15 塩分・カーフルーツ【いちごムース】 (よ) エネルギー: 554 蛋白質: 25 脂質: 25 配益:				
エネルギー: 476 蛋白質: 16 エネルギー: 628 蛋白質: 21 エネルギー: 596 蛋白質: 22 脂質: 6 塩分相当量: 3 脂質: 18 塩分相当量: 3 御飯 緑の南部焼き ほうれん草のソテー 新玉葱の土佐酢和え しそ昆布【めかぶ佃煮】 エネルギー: 533 蛋白質: 17 エネルギー: 630 蛋白質: 22 エネルギー: 508 蛋白質: 25 脂質: 7 塩分相当量: 4 脂質: 12 塩分相当量: 2 脂質: 8 塩分相当量: 3 御飯 最前の 上本ルギー: 508 蛋白質: 25 脂質: 7 塩分相当量: 4 脂質: 12 塩分相当量: 2 脂質: 8 塩分相当量: 3 御飯 日本ルビー: 508 蛋白質: 25 脂質: 8 塩分相当量: 3 田飯 日本ルビー: 508 蛋白質: 25 脂質: 8 塩分相当量: 3 田飯 日本ルビー: 508 蛋白質: 25 脂質: 8 塩分相当量: 3 田飯 田飯 田飯 田飯 田飯 田飯 田飯				
脂質: 6 塩分相当量:3 脂質: 18 塩分相当量:3 脂質: 14 塩分相当量:3 多飯 御飯 無の南部焼き ほうれん草のソテー 新玉葱の土佐酢和え しそ昆布【めかぶ佃煮】 エネルギー: 533 蛋白質: 17 エネルギー: 630 蛋白質: 22 エネルギー: 508 蛋白質: 25 脂質: 7 塩分相当量:4 脂質: 12 塩分相当量:2 脂質: 8 塩分相当量:3 一日の一切・プライン・プライン・プライン・プライン・プライン・プライン・プライン・プライン		牛乳	ヨーグルトムース	うめびしお
脂質: 6 塩分相当量:3 脂質: 18 塩分相当量:3 脂質: 14 塩分相当量:3 多飯 御飯 無の南部焼き ほうれん草のソテー 新玉葱の土佐酢和え しそ昆布【めかぶ佃煮】 エネルギー: 533 蛋白質: 17 エネルギー: 630 蛋白質: 22 エネルギー: 508 蛋白質: 25 脂質: 7 塩分相当量:4 脂質: 12 塩分相当量:2 脂質: 8 塩分相当量:3 一日の一切・プライン・プライン・プライン・プライン・プライン・プライン・プライン・プライン				
脂質: 6 塩分相当量:3		エネルキー: 476 蛋白質: 16	エネルキー: 628 蛋白質: 21	エネルキー: 596 蛋白質: 22
5月28日(火) 麦飯				
株噌汁 割干大根の煮物 対水漬【洋梨缶】 対水漬【洋梨缶】 対水漬【洋梨缶】 対水漬【洋梨缶】 対水漬【洋梨缶】 対水が、				
株・暗	5月28日(火)			
菊水漬【洋梨缶】 胡瓜のツナ和え コーヒーゼリー 新玉葱の土佐酢和え しそ昆布【めかぶ佃煮】 5月29日(水) 本の相当量: 4 17 エネルギー: 630 蛋白質: 22 エネルギー: 508 蛋白質: 25 脂質: 12 塩分相当量: 2 エネルギー: 508 蛋白質: 25 脂質: 8 塩分相当量: 3 5月29日(水) 麦飯 味噌汁 こんにやくの炒め煮【長芋の煮物】 菜公【ふりかけ】 牛乳 御飯 鯖の塩焼き アスパラのソテー【チンゲン菜ソテー】 パンプキンサラダ キウイフルーツ【いちごムース】 鋼飯 鶏肉の炊き合わせ 豆腐とトマトの炒め物 レタスレモン醤油和え 黄金いか【りんご缶】 エネルギー: 468 蛋白質: 15 脂質: 8 塩分相当量: 3 エネルギー: 647 蛋白質: 25 脂質: 22 塩分相当量: 1 エネルギー: 554 蛋白質: 25 脂質: 14 塩分相当量: 2		(4 4)		11 ///
牛乳 コーヒーゼリー しそ昆布【めかぶ佃煮】 エネルキー: 533 蛋白質: 17 脂質: 7 塩分相当量:4 脂質: 12 塩分相当量:2 脂質: 8 塩分相当量:3 5月29日(水) 京飯 味噌汁 こんにゃくの炒め煮【長芋の煮物】 菜公【ふりかけ】 サ乳 御飯 編の塩焼き アスパラのソテー【チンゲン菜ソテー】 豆腐とトマトの炒め物 レタスレモン醤油和え サウイフルーツ【いちごムース】 黄金いか【りんご缶】 エネルキー: 468 蛋白質: 15 脂質: 8 塩分相当量:3 脂質: 22 塩分相当量:1 脂質: 14 塩分相当量:2		(\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
牛乳 コーヒーゼリー しそ昆布【めかぶ佃煮】 エネルキー: 533 蛋白質: 17 脂質: 7 塩分相当量:4 脂質: 12 塩分相当量:2 脂質: 8 塩分相当量:3 5月29日(水) 京飯 味噌汁 こんにゃくの炒め煮【長芋の煮物】 菜公【ふりかけ】 サ乳 御飯 編の塩焼き アスパラのソテー【チンゲン菜ソテー】 豆腐とトマトの炒め物 レタスレモン醤油和え サウイフルーツ【いちごムース】 黄金いか【りんご缶】 エネルキー: 468 蛋白質: 15 脂質: 8 塩分相当量:3 脂質: 22 塩分相当量:1 脂質: 14 塩分相当量:2		菊水漬【洋梨缶】		新玉葱の土佐酢和え
エネルキー: 533 蛋白質: 17		牛乳	コーヒーゼリー	しそ昆布【めかぶ佃煮】
脂質: 7 塩分相当量: 4 脂質: 12 塩分相当量: 2 脂質: 8 塩分相当量: 3 5月29日(水) 麦飯 味噌汁 こんにゃくの炒め煮【長芋の煮物】 菜公【ふりかけ】 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・				
脂質: 7 塩分相当量: 4 脂質: 12 塩分相当量: 2 脂質: 8 塩分相当量: 3 5月29日(水) 麦飯 味噌汁 こんにゃくの炒め煮【長芋の煮物】 菜公【ふりかけ】 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・			エネルキ゛ー: 630 蛋白質: 22	ェネルキ゛ー: 508 蛋白質: 25
麦飯 御飯 編肉の炊き合わせ 三んにゃくの炒め煮【長芋の煮物】 アスパラのソテー【チンゲン菜ソテー】 豆腐とトマトの炒め物 レタスレモン醤油和え 大ツプキンサラダ キウイフルーツ【いちごムース】 黄金いか【りんご缶】 エネルギー: 468 蛋白質: 15 エネルギー: 647 蛋白質: 25 エネルギー: 554 蛋白質: 25 脂質: 8 塩分相当量:3 脂質: 22 塩分相当量:1 脂質: 14 塩分相当量: 2				
味噌汁				
「味噌汁	5月29日(水)		COMMINGS	
菜公【ふりかけ】 牛乳 パンプキンサラダ キウイフルーツ【いちごムース】 レタスレモン醤油和え 黄金いか【りんご缶】 エネルキー: 468 蛋白質: 15 脂質: 8 塩分相当量:3 エネルキー: 647 蛋白質: 25 脂質: 22 塩分相当量:1 エネルキー: 554 蛋白質: 25 脂質: 14 塩分相当量: 2				
牛乳 キウイフルーツ【いちごムース】 黄金いか【りんご缶】 エネルキー: 468 蛋白質: 15 脂質: 8 塩分相当量:3 エネルキー: 647 蛋白質: 25 エネルキー: 554 蛋白質: 25 脂質: 14 塩分相当量: 2			_	
エネルキー: 468 蛋白質: 15 エネルキー: 647 蛋白質: 25 エネルキー: 554 蛋白質: 25 上ネルキー: 554 蛋白質: 25 上ネルキー: 554 蛋白質: 25 上ネルキー: 554 蛋白質: 25 上変を表現している。 14 塩分相当量: 2	SMS.	菜公【ふりかけ】		
エネルキー: 468 蛋白質: 15 エネルキー: 647 蛋白質: 25 エネルキー: 554 蛋白質: 25 指質: 8 塩分相当量:3 脂質: 22 塩分相当量:1 脂質: 14 塩分相当量:2		牛乳	キウイフルーツ【いちごムース】	黄金いか【りんご缶】
エネルキー: 468 蛋白質: 15 エネルキー: 647 蛋白質: 25 エネルキー: 554 蛋白質: 25 指質: 8 塩分相当量:3 脂質: 22 塩分相当量:1 脂質: 14 塩分相当量:2	The same of the sa			· -
脂質: 8 塩分相当量:3 脂質: 22 塩分相当量:1 脂質: 14 塩分相当量: 2	The state of the s		エネルキー: 647 蛋白質: 25	
	March 1		47.47.74	
21 THE TANK OF THE REST OF THE PROPERTY OF THE REST OF THE PROPERTY OF THE PRO				