メニュー

		<u> </u>	- A
	朝 食 🔼	昼 食	タ 食
5月7日(木)	麦飯	御飯	御飯
3774(%)	味噌汁	白身魚の香味ソースかけ	豆腐の土佐焼き 🛶 🤽
	卵焼き	さつま芋と切昆布の煮物	マーボー茄子
	のり佃煮【ポテトサラダ】	胡瓜のナムル	チンゲン菜のポン酢和え
-	牛乳	甘夏缶【パインゼリー】	たいみそ
W.Y.	T 76	「夏山」ハインピケー	1_0.07 (
AN.	エネルキー: 546 蛋白質: 20	エネルキー: 619 蛋白質: 23	ェネルキ゛ー: 554 蛋白質: 20
	脂質: 11 塩分相当量:3	脂質: 10 塩分相当量:3	脂質: 13 塩分相当量: 3
	麦飯	瓦そば	御飯
5月8日(金)	味噌汁	おむすび	鯖の生姜煮
	ひじきの炒め煮	レタスレモン醤油和え	リヨネーズポテト【ポトフ】
	甘口たらこ【卵ロール】		筍の木の芽和え【焼茄子】
	牛乳		うにくらげ【ビワ缶】
	十子L	-	プにくのけ【に グ曲】
	エネルキー: 524 蛋白質: 22	エネルキー: 528 蛋白質: 19	ェネルキ゛ー: 620 蛋白質: 26
	脂質: 10 塩分相当量:4	脂質: 14 塩分相当量:2	脂質: 15 塩分相当量: 3
E B A D (-!)	麦飯	御飯	御飯
5月9日(土)	味噌汁	カラスカレイの味噌マヨネーズ焼き	鶏肉の照り焼き
	南瓜の煮物	ふきの煮物【里芋の煮物】	キャベツの中華煮
	しその実漬【黄桃缶】	トマトのおろし和え	もずくの酢の物【山芋とろろ】
		バナナ【バナナムース】	うぐいす豆
	牛乳		つくいり 豆
	エネルキー: 513 蛋白質: 16	エネルキー: 566 蛋白質: 25	ェネルキ゛ー: 597 蛋白質: 24
	脂質: 5 塩分相当量:3	脂質: 10 塩分相当量:3	脂質: 17 塩分相当量: 2
58408(8)	クロワッサン	御飯	御飯
5月10日(日)	オニオンコンソメス一プ	回鍋肉	たらことチーズの卵焼き
	ピーマンの炒め物	ブロッコリーのかにあんかけ	大豆の煮物
	豆乳プリン【プリン】	胡瓜の磯辺和え	ひじきサラダ【胡瓜サラダ
	グレープジュース		
		柚子カットゼリー【チョコムース】	葉わさび漬【ゆずみそ】
0 0			
	エネルキー: 541 蛋白質: 11	エネルキー: 555 蛋白質: 22	ェネルキ゛ー: 577 蛋白質: 24
	脂質: 24 塩分相当量:2	脂質: 10 塩分相当量:3	脂質: 15 塩分相当量: 3
E = 11 = (=)	麦飯	御飯	御飯
5月11日(月)	味噌汁	白身魚のオーロラソースかけ	牛肉と野菜の炒めもの
	ちくわの炒め物【人参の金平】	けんちょう	金平ごぼう【長芋の煮物】
	しば漬【ポテトサラダ】	ゆずきのこ酢の物【白菜の酢の物】	
	牛乳	キウイ【ピーチゼリー】	しその実わかめ【洋梨缶】
	T f l	インイ【ヒーノビリー】	
	エネルキー: 490 蛋白質: 17	エネルキー: 593 蛋白質: 24	エネルキー: 600 蛋白質: 21
	脂質: 8 塩分相当量:4	脂質: 14 塩分相当量:3	脂質: 16 塩分相当量: 3
5月12日(火)	麦飯	御飯	御飯
	味噌汁	鶏肉の甘酢あんからめ	穴子の蒲焼【白身魚の蒲焼】
	くきわかめの佃煮【茄子の煮物】	もやしとにらのかか炒め【キャベツかか煮】	
	菊水漬【卵ロール】	小松菜の白和え	シーザーサラダ
	牛乳	しそ昆布【しそわかめ】	オレンジ【オレンジゼリー】
	1 70		
	T-111-1" FOO TH-1-55	T-11-1 000 TH-155 0-	
	エネルキー: 522 蛋白質: 15		エネルキー: 549 蛋白質: 19
	脂質: 8 塩分相当量:4	脂質: 17 塩分相当量:3	脂質: 13 塩分相当量: 2
5月13日(水)	麦飯	御飯	御飯
	味噌汁	白身魚の梅肉ソースかけ	豚肉の生姜焼き 🌎 🚒
	こんにゃく炒め煮【チンゲン菜煮物】	ほうれん草のソテー	南瓜のシチュー
	のり豆【のり佃】	コールスローサラダ	白菜の即席漬
	牛乳	いちご蒸しケーキ【ブルーベリーゼリー】	甘夏缶【パインゼリー】
***	130		
	T 力 + *	Tilt', COO 교수등 OF	
	エネルキー: 514 蛋白質: 19	エネルキー: 606 蛋白質: 25	エネルキー: 596 蛋白質: 22
	脂質: 10 塩分相当量:3		脂質: 15 塩分相当量: 2
	*【 】内は軟菜食・ミキサー食・ソフト食のプ	方の献立です。やむを得ず、献立を変更する場合が	あります(1)で、「7#(T-ユ)