

メ ニ ュ ー

	朝 食	昼 食	夕 食
6月2日(木) 	麦飯 味噌汁 卵焼き 山菜佃煮【白桃缶】 牛乳 エネルギー: 548 蛋白質: 22 脂質: 13 塩分相当量: 3	炊きこみ御飯 鶏肉の酢醤油煮 大豆の煮物 胡瓜の酢の物 デラウェア【ぶどうムース】  エネルギー: 605 蛋白質: 26 脂質: 15 塩分相当量: 3	御飯 白身魚の粕漬焼 ブロッコリーのカニあんかけ アスパラサラダ【トマトサラダ】 刻み高菜【ふりかけ】 エネルギー: 506 蛋白質: 25 脂質: 9 塩分相当量: 3
6月3日(金)	麦飯 味噌汁 ちくわの金平【人参の金平】 しその実わかめ【うめびしお】 牛乳 エネルギー: 517 蛋白質: 17 脂質: 8 塩分相当量: 4	御飯 焼肉 白菜の中華煮 ところてんの酢醤油かけ 黒糖蒸しケーキ【黒蜜ゼリー】 エネルギー: 626 蛋白質: 23 脂質: 17 塩分相当量: 1	御飯 白身魚のごま焼【白身魚の照焼】 野菜の卵とじ 小松菜の白和え うにくらげ【みかん缶】 エネルギー: 566 蛋白質: 31 脂質: 12 塩分相当量: 5
6月4日(土) 	麦飯 味噌汁 長芋の煮物 のり佃煮 牛乳 エネルギー: 505 蛋白質: 16 脂質: 6 塩分相当量: 3	御飯 赤魚のきのこあんかけ 茄子の炒め煮 チンゲン菜のくるみ和え しそわかめ【しその実漬ペースト】 エネルギー: 518 蛋白質: 22 脂質: 10 塩分相当量: 3	御飯 肉団子のスープ煮 ビーフソテー パンプキンサラダ 福神漬【りんご缶】  エネルギー: 632 蛋白質: 16 脂質: 18 塩分相当量: 2
6月5日(日) 	クロワッサン コンソメスープ 胡瓜サラダ りんごゼリー ブレンドコーヒー エネルギー: 501 蛋白質: 9 脂質: 24 塩分相当量: 2	御飯 鶏肉の治部煮 リヨネーズポテト【ポトフ】 キャベツのごま酢和え【キャベツの酢の物】 わかめの磯漬【黄桃缶】 エネルギー: 611 蛋白質: 21 脂質: 17 塩分相当量: 3	御飯 カラスカレイのカレー焼き もやし・にらのかか炒め【白菜かか炒め】 冷奴 金時芋 エネルギー: 585 蛋白質: 29 脂質: 11 塩分相当量: 2
6月6日(月)	麦飯 味噌汁 くきわかめの佃煮【さつま芋の煮物】 甘口たらこ【卵ロール】 牛乳 エネルギー: 510 蛋白質: 20 脂質: 10 塩分相当量: 4	御飯 豚しゃぶ れんこんの煮物【大根の煮物】 胡瓜の和え物 フルーチェ エネルギー: 558 蛋白質: 22 脂質: 11 塩分相当量: 3	御飯 白身魚の味噌マヨネーズ焼き 里芋のごま煮【さつま芋の煮物】 ブロッコリーサラダ しそ昆布【のり佃】 エネルギー: 628 蛋白質: 26 脂質: 21 塩分相当量: 3
6月7日(火)	麦飯 味噌汁 割干大根の炒め煮 野沢菜ちりめん【洋梨缶】 牛乳 エネルギー: 494 蛋白質: 15 脂質: 6 塩分相当量: 3	御飯 かに玉あんかけ ピーマンソテー ごぼうサラダ【ポテトサラダ】 しば漬【ゆずみそ】  エネルギー: 583 蛋白質: 19 脂質: 18 塩分相当量: 3	御飯 牛肉の甘辛煮 筍の中華炒め【キャベツの中華炒め】 胡瓜の土佐和え 甘夏缶【オレンジゼリー】 エネルギー: 590 蛋白質: 24 脂質: 17 塩分相当量: 2
6月8日(水) 	麦飯 味噌汁 いんげんの甘辛煮 うめびしお 牛乳  エネルギー: 506 蛋白質: 17 脂質: 7 塩分相当量: 4	御飯 鶏肉の唐揚げ ふきの煮物【南瓜の煮物】 もずくのサラダ【胡瓜サラダ】 山川漬【オレンジ・オレンジゼリー】 エネルギー: 588 蛋白質: 21 脂質: 19 塩分相当量: 4	御飯 白身魚の山椒焼き 春雨の中華炒め キャベツのわさびじょうゆ和え バナナ【バナナムース】  エネルギー: 586 蛋白質: 25 脂質: 9 塩分相当量: 3

*【 】内は軟菜食・ミキサー食・ソフト食の方の献立です。やむを得ず、献立を変更する場合がありますのでご了承ください。