<u> </u>	T 4-	•	<u> </u>	-	<u>그</u> _				_ ^	
	朝	食		<u></u>	<u></u> 食			<u> </u>	2 食	
7 E 10 E (+)	麦飯		御飯				御飯			
7月13日(木)	味噌汁		穴子のな	かば焼	き		炊き合ね	つせ		- ~
-10	厚焼き卵		  清汁				和風スノ		ティー	مرح وي
6 3		<i>∹⊱</i> ₹		· ·	t F					( 25)
220	奈良漬【りんご	_丗】				げんの「和え物】		<b>毋</b>   公下	引え	
	牛乳		柚子カッ	トゼリ	一【マン:	ゴーゼリー】	ビワ缶			3
Jumes										0 6
9,000	エネルキ <sup>*</sup> ー: 575		エネルキ゛ー:	540	 蛋白質:	21	エネルキ゛ー:	576	蛋白質:	20
No.										
-0-0	脂質: 13	塩分相当量:3	脂質:	11	塩分相当量	<u></u> 重:3	脂質:	12	塩分相当量	: 3
7月14日(金)	麦飯		きのこカ	レー			御飯			
/万14口(亚/	味噌汁	( O	春雨ス-	−プ			白身魚の	の南部	が焼き	
	豆腐の生姜煮	<b>F</b>	コールス	·	サラダ		さつま芋	このし	モン者	
	ふりかけ【オレ		スイカ【>				卵豆腐		///	
		ノンノビグー	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	ヘロン				, <b>4</b> 71	フ の 中	^° 71 <b>1</b>
	牛乳						してわか	וןנאי	しての美	ペースト】
	エネルキー: 500	蛋白質: 18	エネルキ゛ー:	606	蛋白質:	18	エネルキ゛ー:	608	蛋白質:	28
	脂質: 9	塩分相当量:3	脂質:	17	塩分相当量	<b>릙∙ 3</b>	脂質:	12	塩分相当量	. 3
	麦飯	····/	御飯	.,	-m/J 10 -11 5	<del>_</del> •	御飯		・血ハロコ里	. •
7月15日(土)				# <del>*</del>				<b>.</b>	<b>-</b> °	
	味噌汁		鮭の塩炊				チキンチ		)	
,	がんもの煮物	J	マーボー	-茄子	ı	1	里芋の煮	煮物		
ALL AND	めかぶ佃煮		小松菜の			$( \ldots, \cdot )$	海草サー	ラダ【Ⅰ	トマトサラ	ヺ゚゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゚゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゚゚゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゚゚゙ヺ゚゙゙゙゙゙゙
	牛乳		抹茶プリ		14.6		胡ちゃん			
	T 76		がボング			460		ノノ貝Lり	<b>夹 1</b> 兆 山 』	
	エネルキ゛ー: 511	蛋白質: 18	エネルキ゛ー:	596	蛋白質:	29	エネルキ゛ー:	555	蛋白質:	20
Calleria	脂質: 10	塩分相当量:3	脂質:	13	塩分相当量	量: 3	脂質:	15	塩分相当量	: 3
	チーズデニッ	<u></u> シュ	御飯				御飯			
7月16日(日)	コンソメスープ	•	牛肉の村	加山属	1 考		鮭の香草	井小井コ	F 🥞	<b>1</b>
	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *									$\theta$
	胡瓜のサラダ		春雨の「			-01	大根の		o 魚	K 25%
	みかんゼリー		ボテトの	たらこ	ニマヨネー	-ズあえ	ひじきサ	ーラダ		
	牛乳		たくあん	【たい	みそ】		山菜佃煮	煮【ふ	りかけ・	のり佃】
	エネルキー: 514		エネルキ゛ー:	647	 蛋白質:	22	エネルキ゛ー:	568	蛋白質:	27
	脂質: 24	塩分相当量:3	脂質:	21	塩分相当量	<u></u>	脂質:	14	塩分相当量	<u>: 2</u>
7月17日(月)	麦飯		御飯				御飯			
/// (/ (// // // // // // // // // // //	味噌汁		カラスカ	レイの	)カレーダ	きき	豚肉の	甘酢は	あんからと	め
<b>○~</b>	こんにゃくの炒	〉め物【キャベツ煮物】	野菜のご	ノテー			れんこんの	の煮物	【ふき煮物	・長芋煮物】
	しそ昆布【昆布				酢みそ和	7100	胡瓜の「			
		I III AL A							-	1
	牛乳		紅あずま	との日	路点		日复古	./\1.	ンゼリー	1
	エネルキ゛ー: 483	蛋白質: 15	エネルキ゛ー:	594	蛋白質:	27	エネルキ゛ー:	590	蛋白質:	27
10°	脂質: 8	塩分相当量:3	脂質:	13	塩分相当量	量: 2	脂質:	13	塩分相当量	: 4
	麦飯		御飯				御飯	-		-
7月18日(火)				<b>工始( ) 丁</b> .1	<b>本</b> 七			᠘ᢢ⊓ᅼ	<del> </del>	
	味噌汁		さごしの		<b>死</b> ざ		鶏肉の流			
	くきわかめの佃煮	煮【いんげんの煮物】	けんちょ	う			さつま芋	-		
	ふりかけ	DATE: 200	利久ある	<u>.</u>			ブロッコ	IJ—0	D サラダ	
	牛乳		しその実		<b>全型</b> 在】					ートムース
	1 70	45 . AG.		、、只【广	· <b>↑ □ 1</b>		1 / 1 /	,,,		1 — 八
	_ 1		_ 1 - 1 *				_ 1 - 1 4		<b></b>	
	エネルキ゛ー: 488	蛋白質: 16	エネルキ゛ー:	508	蛋白質:	24	エネルキ゛ー:	669	蛋白質:	24
	脂質: 9	塩分相当量:3	脂質:	10	塩分相当量	量: 2	脂質:	16	塩分相当量	: 3
	71 JC.		御飯				御飯			<b>上</b>
					ナフ巡げ	1414		<b>ل</b> بايا. 17		5 <
7月19日(水)	麦飯			゚゚゚゙゙゙゙゙゙゚゙゙゙゙゚゚゚゙゚゚゚゚゙゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚	无十二张川	/   /	油丰 ( / )	扒【井子	5	A A 4. 100
7月19日(水)	麦飯 味噌汁	<u></u> ≚ ⊬∕∕⁄⁄	シューマ	=			鮭の南語	が焼き	<u> </u>	曲色型
7月19日(水)	麦飯 味噌汁 高野豆腐の煮	<b>美物</b>	シューマ えのきの	中華州	少め【白菜	での中華炒め】	卵とじ			
7月19日(水)	麦飯 味噌汁 高野豆腐の煮 のり佃煮	<b>煮物</b>	シューマ えのきの ほうれん	中華/ /草の	少め【白菜 ピーナツ	での中華炒め】	卵とじ シーザ-	ーサラ	ダ	
7月19日(水)	麦飯 味噌汁 高野豆腐の煮	<b>煮物</b>	シューマ えのきの	中華/ /草の	少め【白菜 ピーナツ	での中華炒め】	卵とじ	ーサラ	ダ	
7月19日(水)	麦飯 味噌汁 高野豆腐の煮 のり佃煮	<b>煮物</b>	シューマ えのきの ほうれん	中華/ /草の	少め【白菜 ピーナツ	での中華炒め】	卵とじ シーザ-	ーサラ	ダ	
7月19日(水)	麦飯 味噌汁 高野豆腐の煮 のり佃煮 牛乳		シューマ えのきの ほうれん レアクリ	中華/ グ 草の 一ム さ	少め【白菜 ピーナツ 5仁	をの中華炒め】 和え	卵とじ シーザ- 刻み高	ーサラ 菜【り	ゥダ ' んご缶】	31
7月19日(水)	麦飯 味噌汁 高野豆腐の煮 のり佃煮 牛乳	蛋白質: 19	シューマえのきのほうれんレアクリ	中華/ /草の 一ムさ <sup>581</sup>	少め【白菜 ピーナツ ト 仁 <sub>蛋白質:</sub>	をの中華炒め】 和え 	卵とじシーザー刻み高す	-サラ 菜【り/ <sub>570</sub>	が んご缶】 <sup>蛋白質:</sup>	31
7月19日(水)	麦飯 味噌汁 高野豆腐の煮 のり佃煮	<b>煮物</b>	シューマ えのきの ほうれん	中華/ /草の	少め【白菜 ピーナツ	での中華炒め】	卵とじ シーザ-	ーサラ	ダ	
7月19日(水)	麦飯 味噌汁 高野豆腐の煮 のり佃煮 牛乳		シューマ えのきの ほうれん レアクリ	中華/ グ 草の 一ム さ	少め【白菜 ピーナツ 5仁	をの中華炒め】 和え 	卵とじ シーザ- 刻み高	-サラ 菜【り/ <sub>570</sub>	ゥダ ' んご缶】	