6月30日(木) ~ 7月6日(水)

6月30日(木) ~			
	朝食	昼食	ター食
0 0 00 0 (4)	麦ごはん	ごはん	ごはん
6月30日(木)	味噌汁	かに玉風あんかけ	鶏肉の山賊焼
	いんげんの甘辛煮	アスパラのソテー	ごぼうの煮物【小松菜の煮物】
/ 6		_	
	ポテトサラダ	【カリフラワーのスープ煮】	ブロッコリーの土佐和え
176.	牛乳	白菜の中華和え	野沢菜ちりめん
		キウイ【パインゼリー】	【昆布ちりめん・ゆずみそ】
(de 0 2)	エネルキ゛ー: 522 蛋白質: 15	エネルキ゛ー: 605 蛋白質: 23	エネルキ゛ー: 560 蛋白質: 22
1/200//	脂質: 9 塩分相当量:3	脂質: 18 塩分相当量:3	脂質: 16 塩分相当量:2
70.00	士	赤飯	ごはん
7月1日(金)		白身魚の柚子胡椒焼	牛肉ときのこのバター醤油炒め
	がんもの煮物	【白身魚の照焼】	切干大根の炒め煮
	梅干し【のり佃】	清汁	コールスローサラダ
		I	(C)
	牛乳	レタスレモン醤油和え【トマトサラダ】	しその実わかめ
		ベリーケーキ【ブルーベリーゼリー】	
	エネルキー: 511 蛋白質: 17	エネルキー: 583 蛋白質: 30	エネルキー: 604 蛋白質: 20
	脂質: 10 塩分相当量:4	脂質: 16 塩分相当量:4	脂質: 19 塩分相当量:3
7日0日(土)	麦ごはん	ごはん	ごはん
7月2日(土)	味噌汁	豚肉のカレー焼	サーモンステーキ
	ひじき豆腐の煮物	野菜炒め	白菜のスープ煮
	卵ロール	ほうれん草のくるみ和え	胡瓜のごま酢和え【胡瓜の和え物】
	1	LGヨーグルト	金時芋【和風プリン】
	T +6		亜岬丁┗ヤロメル、ノソノ』
	エネルキー: 531 蛋白質: 20	エネルキー: 587 蛋白質: 25	エネルキー: 553 蛋白質: 26
	脂質: 9 塩分相当量:3	脂質: 16 塩分相当量:2	脂質: 9 塩分相当量:2
7月3日(日)	クロワッサン	ごはん	ごはん
///////////////////////////////////////	わかめスープ	赤魚のごま焼【赤魚の照焼】	肉団子のスープ煮
	パンプキンサラダ	にんにくの芽炒め【いんげんソテー】	けんちょう
***	アセロラゼリー	とろろ芋	モロヘイヤのお浸し【トマトサラダ】
9:15	牛乳	葛こごりゼリー	ふりかけ【たくあんペースト】
M THE			
4 CO .	エネルキー: 595 蛋白質: 15	エネルキ´ー: 566 蛋白質: 22	 エネルキ´ー: 534 蛋白質: 17
V	指質: 29 塩分相当量: 2		
7			
7月4日(月)	麦ごはん	ごはん	ごはん
	味噌汁	鶏肉の唐揚げ	白身魚のきのこあんかけ
	チンゲン菜の煮物	かき卵スープ	【白身魚の野菜あんかけ】
	福神漬【白桃缶・桃ゼリー】	胡瓜の梅肉和え	ポテトの煮物
	牛乳	メロン【メロンゼリー】	ブロッコリーサラダ
			子持昆布【ごはんソース】
	エネルキ゛ー: 495 蛋白質: 16	エネルキー: 618 蛋白質: 22	エネルキー: 577 蛋白質: 25
	脂質: 7 塩分相当量:3	脂質: 19 塩分相当量:2	脂質: 11 塩分相当量:3
	麦ごはん	ごはん	ごはん
7月5日(火)		豚肉のしそ炒め	ふくさ焼き
	高野豆腐の煮物	茄子の炒め煮	冬瓜のスープ煮
	卵ロール	レタスサラダ【キャベツサラダ】	胡瓜の和え物
	牛乳	バナナ【バナナムース】	葉わさび漬【のり佃】
	エネルキー: 569 蛋白質: 20	エネルキ゛ー: 601 蛋白質: 23	エネルキ゛ー: 536 蛋白質: 21
	脂質: 10 塩分相当量:3	脂質: 16 塩分相当量:2	脂質: 13 塩分相当量:3
7 🗆 0 🗆 (-14)	麦ごはん	ごはん	ごはん
7月6日(水)	味噌汁	鮭のチーズ焼	鶏肉の酢醤油煮
	厚焼卵	ワンタンスープ	ほうれん草ソテー
L(1)	刻みたくあん	大根のたらこあえ	とろろ芋
d.			
0	【洋梨缶・洋梨ゼリー】	マンゴー【マンゴーゼリー】	うめびしお
7	牛乳		
A COR	エネルキー: 556 蛋白質: 20	エネルキー: 536 蛋白質: 25	エネルキー: 591 蛋白質: 23
	脂質: 11 塩分相当量:3		脂質: 14 塩分相当量:3
* [】 内は、軟采食・ミキサー食・ソフト食の方の	の献立です。やむを得ず、献立を変更するり	場台がありますのでご了承ください。