	<u> </u>		
	朝食	昼 食	夕 食
6月27日(木)	麦飯	御飯	御飯
	味噌汁	白身魚のカレー焼き	和風おろしハンバーグ
	卵焼き	ワンタンスープ	筍の中華炒め【キャベツの中華炒め】
salari.	桜漬【洋梨缶】	胡瓜の和え物	ほうれん草ごま和え【ほうれん草和え物
1373	牛乳	プリンアラモード	しそ昆布【昆布佃煮】
41.5	T-76		
A PARTAC			
1 1 1 A 1	エネルキー: 523 蛋白質: 20	エネルキ゛ー: 585 蛋白質: 26	ェネルキ゛ー: 580 蛋白質: 23
1778 AND 17	脂質: 11 塩分相当量:3	脂質: 11 塩分相当量:2	脂質: 17 塩分相当量: 2
٥ 🗆 ٥ ٥ 🗆 (٨)	麦飯	御飯	御飯
6月28日(金)	味噌汁	豚肉のしそ炒め	ダルマダイのうに焼き
	ひじきの炒め煮	ふきの煮物【茄子の煮物】	カリフラワーの華風煮
	ふりかけ【うめびしお】	ポテトたらこマヨネーズあえ	
	The state of the s	スイカ【梅ゼリー】	冷奴 葉わさび漬【みかん缶】 [™]
	牛乳 / / / / / / / / / / / / / / / / / / /	スイルは梅セリー」	条わらい頃【みかん古】 🤚
	エネルキー: 478 蛋白質: 15	エネルキー: 627 蛋白質: 24	エネルキー: 595 蛋白質: 31
	脂質: 7 塩分相当量:3	脂質: 20 塩分相当量:3	脂質: 17 塩分相当量: 3
08007/13	麦飯	御飯	御飯 いとこ煮とは…
6月29日(土)	味噌汁	チキンチャップ	かに玉あんかけ 山口県の
	高野豆腐の煮物	大根の炒め煮	南瓜のいとこ煮
	甘口たらこ【マカロニサラダ】	胡瓜のナムル	チンゲン菜のピーナツ和え
	牛乳	甘夏缶【パインゼリー】	べったら漬【たくあんペースト】
	エネルキー: 541 蛋白質: 25	エネルキー: 599 蛋白質: 21	ェネルキ゛ー: 629 蛋白質: 25
	脂質: 9 塩分相当量:4	脂質: 18 塩分相当量:2	脂質: 12 塩分相当量: 4
0000(0)	クロワッサン	御飯	御飯
6月30日(日)	コーンポタージュ	豚肉と生揚の味噌炒め	カラスカレイの朝鮮焼
	ツナサラダ	さつま芋のレモン煮	マカロニソテー
	アセロラゼリー	キャベツのごま酢和え【キャベツの和え物】	l . · · ·
del to the state of	グレープジュース		W = - 1111 1
	クレーノシュース	子持ち昆布【しその実ペースト】	しその実漬【しその実ペースト】
1. C. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1.			
2.48 F.A.A.	エネルキー: 537 蛋白質: 10	エネルキ゛ー: 656 蛋白質: 22	ェネルキー: 543 蛋白質: 27
	脂質: 20 塩分相当量:3	脂質: 16 塩分相当量:3	脂質: 12 塩分相当量: 3
7040/0\	麦飯	赤飯	御飯
7月1日(月)	味噌汁	白身魚の甘酢あんかけ	牛肉のおろし煮
	割干大根の煮物	清汁	ビーフンソテー
	しその実わかめ【しそわかめ】	白菜の磯辺和え	カリフラワーの甘酢和え
	牛乳	奈良漬【ビワ缶】	山菜佃煮【たいみそ】
	T f L	示及頃にノ山	四米四点[/こいのかで]
	エネルキ゛ー: 531 蛋白質: 16	エネルキー: 549 蛋白質: 29	エネルキー: 625 蛋白質: 25
	脂質: 7 塩分相当量:4		脂質: 17 塩分相当量: 3
7月2日(火)	麦飯	御飯	御飯
/月2日(火)	味噌汁	鶏肉の甘辛煮	白身魚のトマトソースかけ
	がんもの煮物	えのきの金平【ピーマンソテー】	うの花炒り【キャベツの煮物】
	ちりめん昆布【昆布佃煮】	シーザーサラダ【トマトサラダ】	胡瓜の梅肉和え
	牛乳	白桃ようかん【杏仁ゼリー】	菜公【のり佃】
	1 76		木 ムLVグ川J
		T-11-1 000 T-1-1-1-1	
	エネルキー: 545 蛋白質: 20	エネルキー: 638 蛋白質: 23	エネルキー: 510 蛋白質: 24
	脂質: 12 塩分相当量:3		脂質: 9 塩分相当量: 3
7月3日(水)	麦飯	鯛飯	御飯
,,,,oH(),	味噌汁	たらことチーズの卵焼き	しゃぶしゃぶ
1	ちくわの金平【長芋の煮物】	清汁	里芋の煮物 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
	しそわかめ【しば漬ペースト】	胡瓜の酢の物	白菜の中華和え
	牛乳	水まんじゅう【こしあんムース】	バナナ【バナナムース】
	1 30		
	エネルキー: 495 蛋白質: 17	エネルキー: 568 蛋白質: 22	エネルキ゛ー: 589 蛋白質: 26
~ / J	脂質: 8 塩分相当量:3	│脂質: 14 塩分相当量:4 方の献立です。やむを得ず、献立を変更する場合が	脂質: 9 塩分相当量: 2
	*【 】内は軟菜食・ミキサー食・ソフト食のプ	もい風い じょ もはん合え 献立を外用する提合が	