



ひづけ 日付	2月25日 (日)	2月26日 (月)	2月27日 (火)	2月28日 (水)	2月29日 (木)	3月1日 (金)	3月2日 (土)
あさ 朝	<p>食パン イチゴジャム ポテトサラダ くだもの(みかん缶) 牛乳</p>	<p>米飯 竹輪とインゲンの煮物 菜の花のおかか和え 味噌汁(大根) ふりかけ(のりごま) 牛乳</p>	<p>米飯 高野豆腐の詰め煮 青菜の白子和え 味噌汁(もやし・にら) ふりかけ(ビーフ) 牛乳</p>	<p>食パン ピーナッツマーガリン ハムエッグ カリフラワーのソテー 牛乳</p>	<p>あんぱん 里芋サラダ コーンスープ 牛乳</p> 	<p>米飯 めんまの炒め煮 オクラ納豆 味噌汁(チンゲン菜) ふりかけ(しそ) 牛乳</p>	<p>食パン りんごジャム ヤングコーンのソテー ヨーグルト 牛乳</p>
ひる 昼	<p>米飯 鶏肉のバジルマヨ焼き アスパラとベーコン のソテー キャベツとツナの 甘酢和え 味噌汁(じゃが芋) ぶどうゼリー</p>	<p>焼き肉ピビンバ 揚げ餃子 ワカメスープ 杏仁フルーツ</p> 	<p>セレクト給食 ・茄子のポロネーゼ ・カルボナーラ ソフトフランスパン キャベツと コーンのサラダ コーヒーゼリー</p>	<p>米飯 鮭のちゃんちゃん焼き オクラとめかぶの酢の物 けんちん汁 ふりかけ(野菜)</p> 	<p>米飯 とんかつ 千切りキャベツ 白菜のなめ茸和え 味噌汁(大根葉)</p> 	<p>米飯 白身魚の幽庵焼き ふきの金平 明太子としめじの 和風焼きビーフン 根菜味噌汁</p>	<p>米飯 牛肉の 柳川風煮込み いんげんの ピーナッツ和え 味噌汁(里芋) ふりかけ(わかめ)</p>
ゆ 夕	<p>米飯 海鮮煮込み豆腐 蒸ししゅうまい 胡瓜とわかめの青じそ風味 ふりかけ(たまご)</p>	<p>米飯 鯖の梅煮 カブの煮物 白和え 味噌汁(茄子) しそ昆布</p>	<p>米飯 豚肉のチンジャオロース ちくわとほうれん草の ナムル 清まし汁(とろろ昆布) つぼ漬け</p> 	<p>米飯 鶏のシオれもん焼き 蓮根とエリンギの ソテー 小松菜の胡麻和え 味噌汁(厚揚げ) 野沢菜漬け</p>	<p>米飯 きのこのチーズオムレツ ブロッコリー 大根とクラゲの中華和え 味噌汁(ほうれん草) 高菜漬け</p>	<p>米飯 ロールキャベツ 菜の花とウィンナーの マスタード炒め 水菜とささみの 胡麻サラダ ふりかけ(おかか)</p> 	<p>米飯 白身魚の竜田揚げ 筍の金平 ツナじゃが 味噌汁(白菜) カッパ漬け</p>
せいぶん 成分	<p>I補給 - 1908 kcal たんぱく質 85.0 g 脂質 67.0 g えんぶん 8.5 g</p>	<p>I補給 - 1803 kcal たんぱく質 79.1 g 脂質 59.2 g えんぶん 9.1 g</p>	<p>I補給 - 1794 kcal たんぱく質 72.6 g 脂質 46.7 g えんぶん 8.8 g</p>	<p>I補給 - 1821 kcal たんぱく質 83.2 g 脂質 67.4 g えんぶん 7.5 g</p>	<p>I補給 - 1715 kcal たんぱく質 63.1 g 脂質 54.3 g えんぶん 8.7 g</p>	<p>I補給 - 1628 kcal たんぱく質 70.2 g 脂質 43.1 g えんぶん 8.9 g</p>	<p>I補給 - 1805 kcal たんぱく質 81.7 g 脂質 60.3 g えんぶん 7.9 g</p>

◎材料の都合により、一部献立の内容が変わることがあります。