











ひづけ 日付	6月30日 (日)	7月1日 (月)	7月2日 (火)	7月3日 (水)	7月4日 (木)	7月5日 (金)	7月6日 (土)
あき 朝	<p>ショクパン 食パン</p> <p>いちごジャム 豆と豆乳のサラダ</p> <p>ヨーグルト</p> <p>牛乳</p> 	<p>ベイパン 米飯</p> <p>タマゴ 玉子焼き</p> <p>ダイコン キンピラ 大根の金平</p> <p>ミンシル ハクサイ 味噌汁 (白菜)</p> <p>ツクダニ のり佃煮</p> <p>牛乳</p>	<p>クリームパン</p> <p>ブロッコリーと ソーセージの炒め物</p> <p>くだもの (パイン缶)</p> <p>牛乳</p> 	<p>ベイパン 米飯</p> <p>キリボシダイコン ア 切干大根と揚げの煮物</p> <p>ウメナットウ 梅納豆</p> <p>ミンシル イモ 味噌汁 (さつまい)</p> <p>ふりかけ (さけ)</p> <p>牛乳</p>	<p>ショクパン 食パン</p> <p>りんごジャム</p> <p>ミートボールの クリーム煮</p> <p>牛乳</p>	<p>ベイパン 米飯</p> <p>ひじきの煮物</p> <p>菜の花のお浸し</p> <p>味噌汁 (もやし・にら)</p> <p>ゆずみそ</p> <p>牛乳</p> 	<p>ショクパン 食パン</p> <p>マーマレードジャム</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>金時豆</p> <p>牛乳</p>
ひる 昼	<p>ベイパン 米飯</p> <p>ヤサイ 野菜たっぷり</p> <p>冷しゃぶ</p> <p>アツア 厚揚げとニラと</p> <p>ひき肉の中華炒め</p> <p>ミンシル 味噌汁 (オクラ)</p> <p>ふりかけ (たまご)</p>	<p>ベイパン 米飯</p> <p>トリニク カラア 鶏肉の唐揚げ</p> <p>ツケ きのこマカロニ 付) きのこマカロニ</p> <p>ヤサイ 野菜サラダ</p> <p>チュウカフウヤサイ 中華風野菜スープ</p> 	<p>ベイパン 米飯</p> <p>シロミ サカナ ミン 白身魚の味噌マヨネーズ</p> <p>焼き</p> <p>ツケ 付) ふきの金平</p> <p>コマツナ ヒタ 小松菜のお浸し</p> <p>すまし汁 (菜の花)</p> <p>ふりかけ (おかか)</p>	<p>オヤコドン 親子丼</p> <p>キュウリ 胡瓜とカニカマの</p> <p>酢の物</p> <p>アカダシ 赤出汁 (なげこ)</p> <p>バニラババロア</p> 	<p>ベイパン 米飯</p> <p>アタニク ショウガイタ 豚肉の生姜炒め</p> <p>ツケ 付) もやしソテー</p> <p>ほうれん草の白子和え</p> <p>けんちん汁</p> <p>ふりかけ (のりごま)</p>	<p>ロールパン</p> <p>メンタイ 明太クリームパスタ</p> <p>ブロッコリーのサラダ</p> <p>ウインナーのスープ</p> <p>マスカットゼリー</p> 	<p>ベイパン 米飯</p> <p>ニコ 煮込みハンバーグ</p> <p>ツケ 付) スナップえんどう</p> <p>ソテー</p> <p>キリボシダイコン ミズナ 切干大根と水菜の</p> <p>柚子和え</p> <p>味噌汁 (チンゲン菜)</p>
ゆう 夕	<p>たかなどん 高菜丼</p> <p>タカナ シロミ (高菜・白身フライ)</p> <p>チュウカハルサメ 中華春雨サラダ</p> <p>ミンシル (サトイモ) 味噌汁 (里芋)</p> <p>ぶどうゼリー</p>	<p>ベイパン 米飯</p> <p>アカウオ ミツ 赤魚の煮付け</p> <p>ツケ カボチャ ニモノ 付) 南瓜の煮物</p> <p>いんげんのおかか和え</p> <p>ミンシル ナス 味噌汁 (茄子)</p> <p>ノザワナツ 野沢菜漬け</p> 	<p>ベイパン 米飯</p> <p>ポークチャップ</p> <p>ツケ 付) パセリスパゲティ</p> <p>マセドアンサラダ</p> <p>コンソメスープ</p> <p>しそ昆布</p>	<p>ベイパン 米飯</p> <p>トウフ ニク 豆腐の肉みそあんかけ</p> <p>チンゲンサイ コマア 青梗菜の胡麻和え</p> <p>すまし汁</p> <p>(とろろ昆布)</p> <p>つぼ漬け</p>	<p>ベイパン 米飯</p> <p>シロミサカナ ユウアンヤ 白身魚の幽庵焼き</p> <p>ツケ タケノコキンピラ 付) 筍の金平</p> <p>カブとベーコンの炒め物</p> <p>ミンシル イモ 味噌汁 (じゃが芋)</p> <p>高菜漬け</p>	<p>ベイパン 米飯</p> <p>トリニク ダイコン ウマニ 鶏肉と大根の旨煮</p> <p>オクラの</p> <p>チーズおかか和え</p> <p>味噌汁 (厚揚げ)</p> <p>ふりかけ (わかめ)</p>	<p>ベイパン 米飯</p> <p>肉じゃが</p> <p>ゴボウサラダ</p> <p>ミンシル シュンギク 味噌汁 (春菊)</p> <p>ふりかけ (ビーフ)</p> 
せいぶん 成分	<p>I補給 - 1973 kcal</p> <p>たんぱく質 78.4 g</p> <p>脂質 56.8 g</p> <p>えんぶん 9.0 g</p>	<p>I補給 - 1713 kcal</p> <p>たんぱく質 74.7 g</p> <p>脂質 48.5 g</p> <p>えんぶん 7.7 g</p>	<p>I補給 - 1656 kcal</p> <p>たんぱく質 66.7 g</p> <p>脂質 52.3 g</p> <p>えんぶん 8.1 g</p>	<p>I補給 - 1754 kcal</p> <p>たんぱく質 77.8 g</p> <p>脂質 52.1 g</p> <p>えんぶん 9.6 g</p>	<p>I補給 - 1865 kcal</p> <p>たんぱく質 82.0 g</p> <p>脂質 67.2 g</p> <p>えんぶん 8.8 g</p>	<p>I補給 - 1716 kcal</p> <p>たんぱく質 77.3 g</p> <p>脂質 51.2 g</p> <p>えんぶん 10.6 g</p>	<p>I補給 - 1932 kcal</p> <p>たんぱく質 67.4 g</p> <p>脂質 57.4 g</p> <p>えんぶん 8.4 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。