



日付	9月20日 (日)	9月21日 (月)	9月22日 (火)	9月23日 (水)	9月24日 (木)	9月25日 (金)	9月26日 (土)
あさ朝	ショク 食パン チョコクリーム カレーポトフ くだもの (パイナップル缶) ギュウニユウ 牛乳	ベイハン 米飯 ししゃも レンコン キンピラ 蓮根の金平 ミソシル 味噌汁 (きゃべつ) しらすのおろし和え ギュウニユウ 牛乳	ロールパン  りんごジャム ブロッコリーと ウィナーのソテー ポパイサラダ ギュウニユウ 牛乳	ベイハン 米飯 コンプ カクテン ニモノ 昆布と角天の煮物 キントキマメ アマニ 金時豆の甘煮 ミソシル 味噌汁 (ごぼう) イッシュヨク ツクダニ 一食のり佃煮 ギュウニユウ 牛乳	あんぱん クリームパン マカロニのクリーム煮 カリフラワーのサラダ ギュウニユウ 牛乳	ベイハン 米飯 ハルサメ 春雨とキャベツの炒め物 キムチ納豆 ミソシル 味噌汁 (白菜) カッパ漬 ギュウニユウ 牛乳	ショク 食パン イチゴジャム スクランブルエッグ アスパラサラダ ギュウニユウ 牛乳
ひる昼	ベイハン 米飯 トリニク ヤ 鶏肉のチーズ焼き ツケ 付) ラタトゥイユ コマツナ 小松菜のフレンチサラダ オニオンスープ ふりかけ (野菜)	ベイハン 米飯 テン モ ア 天ぷら盛り合わせ (えび・きす・なす カボチャ 南瓜・ピーマン) ニモノ ぶきの煮物 キョウリ 胡瓜とカニカマの酢の物 フクリ 和菓のロールケーキ	ウメ エダマメ 梅と枝豆のさっぱりご飯 カイセン 海鮮ちゃんぽん ハルマ 春巻き ぶどうゼリー 	ベイハン 米飯 ブタニク ナス 豚肉と茄子の ミソシル 味噌炒め イモ じゃが芋ときゃべつの サラダ ハルサメ 春雨スープ	ハヤシライス シーザーサラダ コロコロ野菜スープ くだもの (フルーツカクテル) 	ベイハン 米飯 シロミ サカナ 白身魚のコーンマヨ焼き ツケ 付) パプリカのグリル ゴーヤチャンプルー ス シル 清まし汁 (オクラ) ふりかけ (かつお)	ベイハン 米飯 ポークチャップ ツケ 付) パセリスパゲティー ブロッコリーと チーズのサラダ キャロットコンソメ スープ
ゆう夕	ベイハン 米飯 ニツ さばの煮付け ツケ アツア トウモロコシ 付) 厚揚げと豆苗 サンショク もやしの三色ナムル ミソシル 味噌汁 (おつゆ麩) コンプ しそ昆布	や ぶた 焼き豚と レタスのチャーハン インゲンの ピーナッツ和え クラムチャウダー くだもの (りんご)	ベイハン 米飯 トウフ ニクミン 豆腐の肉味噌あんかけ トウモロコシ アブラア 豆苗と油揚げの ア 檸檬おろし和え シル 清まし汁 (とろろ昆布) ふりかけ (たまご)	ベイハン 米飯 アカウイ カラア 赤魚の唐揚げ (ごまソース) ツケ コマツナ 付) 小松菜ソテー ひじきの炒め煮 ハクサイ タケア 白菜のなめ茸和え ミソシル 味噌汁 (かぼちゃ)	ベイハン 米飯 トリニク ヤ 鶏肉のマーマレード焼き ツケ ソウ 付) ほうれん草と ベーコンのソテー シュンギク ア シラア 春菊のしらす和え かきたま味噌汁 ノザワナツ 野沢菜漬	ベイハン 米飯 トリニク 鶏ごぼうつくね ツケ ダイコン 付) 大根おろし いため ニ たけのこの炒め煮 さつま芋のスープ タカナツ 高菜漬	天津飯 ミズナ ア モノ 水菜とささみの和え物 チンゲンサイ トウモロコシ 青梗菜の豆乳スープ アンニン 杏仁フルーツ 
せいぶん成分	I補給 - 1883 kcal たんぱくしつ 蛋白質 77.8 g ししつ 脂質 63.4 g えんぶん 塩分 8.5 g	I補給 - 1807 kcal たんぱくしつ 蛋白質 60.8 g ししつ 脂質 54 g えんぶん 塩分 7.3 g	I補給 - 1895 kcal たんぱくしつ 蛋白質 79.6 g ししつ 脂質 68.4 g えんぶん 塩分 7.5 g	I補給 - 1731 kcal たんぱくしつ 蛋白質 68.3 g ししつ 脂質 34.4 g えんぶん 塩分 8.4 g	I補給 - 1839 kcal たんぱくしつ 蛋白質 67.6 g ししつ 脂質 64.9 g えんぶん 塩分 7.7 g	I補給 - 1820 kcal たんぱくしつ 蛋白質 75.0 g ししつ 脂質 52.7 g えんぶん 塩分 8.5 g	I補給 - 1805 kcal たんぱくしつ 蛋白質 72.1 g ししつ 脂質 53.4 g えんぶん 塩分 8.6 g

©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。