



## 







	0 7	B											
	8月3日		8月4日		8月5日		8月6日		8月7日		8月8日	8月9日	
曜日	(月)		(火)		(7K)		(木)		(金)		(土)	(🖯)	
朝食		<b>cal</b> 70	ライス 280g	<b>kcal</b> 470	ライス 280g	<b>kcal</b> 470	ライス 280g	<b>kcal</b> 470	ライス 280g	<b>kcal</b> 470	<b>kcal</b>   ライス 280g   470		
							ウインナー		クイス 200g ゆで卵				
		6	高野豆腐の含め煮	65	白菜とベーコンの塩炒め	77		116	1	78		0	
			鶏肉と蓮根のカレーマヨネーズ和え	105	おくらの梅おかか和え	20	マカロニコーンソテー	111	ほうれん草ののじゃこ和え		竹輪とキャベツの味噌マヨ和え 119	· ** **	1
		5	野菜サラダ	5	野菜サラダ	5	野菜サラダ	5	野菜サラダ	5	野菜サラダ 5		
		21	大根と麩の味噌汁	24	豆腐とわかめの味噌汁		キャベツと焙煎のりの味噌汁	21	白菜と人参の味噌汁	21	もやしと人参の味噌汁 22	A	u u
4-4		34	牛乳	134	牛乳	134	牛乳	134	牛乳	134	牛乳 134	. ~	
材	ル、玉葱、大根、		高野豆腐、鶏、葱、蓮根、		豚、豆腐、白菜、ピーマン、		ウインナー、 ペ ンネ、 コーン、		鶏卵、ダャコ、ホウレン草、白菜、		鶏、竹輪、生姜、モヤシ、		
料	レモン、小松菜、若布、		大根、巻麩、ル-粉、マヨネーズ、		がう、若布、鰹節、		玉葱、ケチャップ、マーガリン、海苔、		人参、キャベツ、グリーンリーフ		若布、クチャップ、マヨネーズ、白味噌、		
名	人参、キャベツ、グリーンリーフ		人参、キャベツ、グリーンリー	7	人参、キャベツ、グリーンリー	7	人参、キャバツ、グリーンリーフ				人参、キャベツ、グリーンリーフ		
栄養価	・ エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 (g) (g)	=	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 (g) (g)		エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 (kcal) (g) (g)	ì	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 脂質 (g) 食塩相当量 (g)		エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 脂質 (g) 食塩相当量 (g)		エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 (g) (g)		
A定食	709 18.3 12.9 3.7 kg	cal	803 22.3 19.3 3.0	kcal	736 19.9 16.7 3.1	kcal	857 25.7 20.3 3.0	kcal	737 25.9 14.9 3.4	kcal	837 22.2 22.3 3.5 kcal		
	豚塩ラーメン 54	43	三色丼	642	スパゲッティーミートソース	563	豚丼	680	チキンカツ	441			
昼	チンゲン菜の中華浸し 2	27	ピリ辛こんにゃく	38	ピーマン肉詰めフライ	116	切干大根のゆず胡椒風味	42	五目豆	77	^	0 0	
		'8	みかん	49	りんご	39	フルーチェ ミックスベリー	49	パイン	49	< 70		
食			キャベツと人参の味噌汁	22			もやしと油揚げの味噌汁	33	大根とわかめの味噌汁	22	0 1		
	(別:ライス280g/470kcal)		(別:ライス280g/470kcal)		(別:ライス280g/470kcal)		(別:ライス280g/470kcal)		(別:ライス280g/470kcal)			0	
材	中華麺、豚、葱、チングン菜、ニンニク	<b>り、</b>	豚、鶏卵、生姜、小松菜		パスタ麺、豚、玉葱、ピーマ	ソ、	豚、油揚げ、玉葱、人参		鶏、鶏卵、大豆、キャバツ、人	、参、	'		
料	生姜、ゴマ、プリン		蒟蒻、人参、キャベツ、唐辛子、 ゴマ、ミカン		グリーンリーフ、ケチャップ、ハヤシフレーク、リンゴ		葱、モヤシ、切干大根、柚子胡椒、 ポン酢、ゴマ、フルーチェ、牛乳		貝割れ大根、蓮根、大根、蒟蒻、 椎茸、若布、パン粉、パイン				
名													
栄養価	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 は (kcal) (g) (g) (g)	1人計算	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 (kcal) (g) (g) (g)	フィスは計算	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 (kcal) (g) (g) (g)	フィスは計算	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 (kcal) (g) (g) (g)	フィスは計算	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 (kcal) (g) (g) (g)	フィスは計算			_ =
定食	648 27.3 17.7 8.5	つ外てい	751 23.9 18.5 4.7	から外してい	718 25.0 24.8 2.6	から外してい	804 25.1 19.1 4.5	から外してい	589 28.4 29.8 4.7	から外してい		2.9.0	
/LIX		cal	101 20.0 10.0 1.1	kcal	1 10   20.0   2 1.0   2.0	kcal	201   201   1011   1.0	kcal	200   20.1   20.0   1.1	kcal			7:
タ		- 1	キャベツメンチカツ 粒マスタードソース		鶏肉じゃが	301	鱈の南蛮漬け	236	麻婆春雨	281			
	小松菜のピーナッツ和え 3	37	ブロッコリーの青煮	24	冷奴	60	かぼちゃの含め煮	73	ポテトサラダ	88	76		) 🌞 °
食		70	ライス	470	ライス	470	ライス	470	ライス	470	(2)		
		2	コンソメスープ	11	白菜と麩のおすまし	10	わかめスープ	11	たまごープ	21	5		
材	豚、玉葱、人参、キャベツ、ニンニク、				鶏、豆腐、ジャガ芋、蒟蒻、玉葱、		鱈、南瓜、玉葱、人参、葱、		豚、鶏卵、ジャガ芋、玉葱、モヤシ、		43		
料	生姜、小松菜、白菜、水菜、		ブ しッコリー、玉葱、鰹節、辛子		人参、葱、生姜、白菜、		唐辛子、若布、ゴマ		キャベツ、人参、筍、木耳、ニンニク、		o W		
名	ピーナッツ				鰹節、巻麩				生姜、葱、胡瓜、マヨネーズ、ゴマ				
栄養価	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 (kcal) (g) (g)		エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 (kcal) (g) (g) (g)		エネルギー (kcal) たんぱく質 脂質 食塩相当量 (g) (g) (g)		エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 (kcal) (g) (g)		エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 (kcal) (g) (g) (g)				
定食	804 25.8 19.4 3.6	ŀ	907 24.2 26.5 3.5	1	841 27.9 17.1 3.6	1	790 26.8 11.4 3.8		860 21.2 19.2 4.9				<del>- </del>
/L 1/C	1				=	1	1		1   1   1   1   1   1   1   1   1   1				

いつもご利用いただきましてありがとうございます。材料の都合により一部変更になる場合がございます。 西洋フード・コンパスグループ㈱