5		2			MEN		
<u>□□□</u> □□	2月15日 (月)	2月16日 (火)	2月17日 (水)	2月18日 (木)	2月19日	2月20日	2月21日 (日)
- 唯口	A kcal	A kcal	A kcal	A kc	(312)	A kcal	A kcal
	ライス 280g 470	ライス 280g 470	ライス 280g 470	ライス 280g 47		_	ライス 280g 470
	B kcal	B kcal	B kcal	B kc			B kcal
胡	_	プン・ジャムorマーガリン 296	パン・ジャムorマーガリン 296	パン・ジャムorマーガリン 29			
干力	A・B共通メニュー リクエス		A・B共通メニュー kcal	A・B共通メニュー kc		A・B共通メニュー kcal	A・B共通メニュー kcal
	ハートのハンバーグ 146	五目きんぴら 98	厚揚げとキャベツの味噌炒め 105	ウインナー 11		目玉焼き 85	アジアン風ホクホクポテト 80
食	かぼちゃサラダ 152	マカロニサラダ 108	れんこんの梅肉和え 37	キャベツ・ツナコーンサラダ 52			ブロッコリーとハムのマヨネーズ和え 60
	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	- <u>53 </u>
	小松菜と玉葱の味噌汁 21	大根と麩の味噌汁 24	キャベツと焙煎のりの味噌汁 21	豆腐とわかめの味噌汁 30		もやしと人参の味噌汁 22	大根と油揚げの味噌汁 31
	牛乳 122	牛乳 122	牛乳 122	牛乳 12	2	- 牛乳 122	牛乳 122
材	豚、鶏、南瓜、アボカド、小松菜、	豚、パンス、牛蒡、白滝、蓮根、	厚揚げ、蓮根、大葉、梅、	ウインナー、ツナ、豆腐、コーン、ケチャップ、	鶏、モヤシ、胡瓜、白菜、	鶏卵、油揚げ、モヤシ、	ハム、ジャガ芋、玉葱、ブロッコリー、
料	玉葱、ケチャップ、マヨネーズ、	インゲン、玉葱、胡瓜、大根、巻麩、	生姜、海苔、	人参、キャベツ、グリーンリーフ	ケチャップ、春雨、	白滝、ヒジキ、	大根、油揚げ、マヨネーズ、
名	人参、キャベツ、グリーンリーフ	人参、キャベツ、グリーンリーフ	人参、キャベツ、グリーンリーフ		人参、キャベツ、グリーンリーフ	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 (kcal) (g) (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 たんぱく質 脂質 食塩相当量 (kcal) (g) (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 たんぱく質 脂質 食塩相当量 (kcal) (g) (g) (g)	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 (kcal) (g) (g) (g)
△☆	916 24.5 29.6 4.0	827 23.1 23.2 2.8	760 21.0 17.3 3.0	795 25.4 22.6 3.4	752 20.0 13.9 3.1	765 23.9 19.6 3.1	768 20.3 16.7 3.3
B定食		653 24.2 26.2 3.9 kcal	586 22.1 20.3 4.1 kcal	621 26.5 25.6 4.5 kc		591 25.0 22.6 4.2 kcal	594 21.4 19.7 4.4 kcal
	焼き鳥丼 641	肉うどん 498	ビビンバ丼 566	ベーコンときのこのクリームパスタ 63	<u> </u>		味噌ラーメン 532
昼	根菜の田舎風 37	いも天 117	温泉玉子 77	⊿ポテトコロッケ 19		」 ほうれん草のごま醤油 27	
	プチシュー(カスタード&チョコ) 86	かぼちゃプリン 178	3ーグルト 78	りんご 19		ぶどうゼリー 59	パイン 49
<u>~</u>	大根とわかめの味噌汁 21	(ライス付き)	春雨スープ	ス付き) リクエス			1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1
食	(別:ライス280g/470kcal)	(別:ライス280g/470kcal)	(別:ライス280g/、【たいめい(T別:ライス280g/470kcal)	ライス 470	ライス 470
材	鶏、大根、人参、蒟蒻、竹輪、	うどん、豚、サツマ芋、南瓜、	豚、鶏卵、モヤシ、ホウレン草、人参、	┃ パスタ麺、ベーコン、ジャガ芋、チーズ、		豚、玉葱、シメジ、ニンニク、	中華麺、枝豆、豚、メンマ、モヤシ、
料	葱、若布、プチシュークリーム	玉葱、水菜	玉葱、キャベツ、春雨、ゴマ、コチジャン、	シメシ゛、グ゛リーンリーフ、 リンコ゛	大根、人参、葱、マヨネーズ、唐辛子、	ホウレン草、ケチャップ、ハヤシフレーク、	葱、キャベツ、パイン
名			∃−グルト		若布、ゴマ、杏仁豆腐、フルーツ	ゴマ、ゼリー	
	Tネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 は計算 (g) (g) (g) から似	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 は計算 (kcal) (g) (g) (g)	1 1 71 4	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 は (kcal) (g) (g) (g) (g)	人 算 エネルギー たんぱく質 版 (kcal) (g) (g) (g) (g) から M		エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量 (kcal) (g) (g) (g)
	785 30.8 24.2 4.3 LTN	793 23.1 19.5 4.5	742 22.7 18.9 4.5 UTh	854 22.1 45.1 2.6	745 23.0 21.5 3.6	1231 21.3 18.9 4.2	1107 31.4 15.3 7.7
タ	kcal		クエスト kcal 1	卒業お祝い献立 を は な に に に に に に に に に に に に に		N E W kcal	kcal kcal
	とんかつ オーロラソース 403	焼き餃子 231	宮崎 チキン南蛮 484	エビフライとハンバーグ 41		*	香味野菜と豚肉の細切り炒め 233
	粉ふき芋 57	大根ときゅうりのキムチ和え 17	白菜のおひたし 13	ほうれん草のピーナッツ和え 4:		カレー味ビーフン 74	切干大根の梅風味 31 470
食	ライス <u>470</u> オニオンスープ 13	ライス 470 野菜中華スープ 11	ライス 470 もやしと油揚げの味噌汁 32	ライス 47 たまごスープ 2	-	ライス 470 椎茸と人参のおすまし 7	ライス <u>470</u> 白菜と麩のおすまし 9
材	豚、ダャガ芋、キャバツ、人参、	野采中華スープ 11	鶏、キャバツ、人参、水菜、白菜、	海老、豚、鶏、鶏卵、キャバツ、人参			豚、玉葱、人参、切り、エンニクの芽、
料	水菜、玉葱、ケチャップ,マヨネーズ	大根、胡瓜、牡籽、白菜、水菜	またり、 八多、 小条、 口条、 モヤシ、 油揚げ、 マヨネーズ、	水菜、杓レン草、葱、ピーナッツ、ゴ゙		貝割れ大根、ことり、生姜、玉葱、	筍、J-ソ、白菜、切干大根、
名	3 5 5 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		パセリ、鰹節		玉葱、巻麩	キャベツ、モヤシ、木耳、椎茸、葱、カレー粉	
	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 たんぱく質 脂質 食塩相当量 (kcal) (g) (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 たんぱく質 脂質 食塩相当量 (kcal) (g) (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 たんぱく質 脂質 食塩相当量 (kcal) (g) (g)
	(8) (6)		(8) (8)		(8) (8)		

定食 943 22.0 31.6 3.1

729 18.9 10.9 3.7

999 39.5 32.5 3.7

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(株)