

## 

	11月5日		11月6日		11月7日		11月8日		11月9日		11月10日		11月11日	
曜日			(火)		(2K)		(木)		(金)		(土)		(日)	
	Α	kcal	Α	kcal	Α	kcal	Α	kcal	А	kcal	Α	kcaq	Α	kcal
	ライス 280g	470	ライス 280g	470	ライス 280g	470	ライス 280g	470	ライス 280g	470	ライス 280g	470	ライス 280g	470
	<u>B</u>	kcal	<u>B</u>	kcal	B	kcal	<u>B</u>	kcal	<u>B</u>	kcal	B	kcaq	<u>B</u>	kcal
	パン・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	296	パン・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	296	パン・ジャムorマーガリン	296
朝	<u>A・B共通メニュー</u>	kcal	<u>A・B共通メニュー</u>	kcal	<u>A・B共通メニュー</u>	kcal	<u>A・B共通メニュー</u>	kcal	<u>A・B共通メニュー</u>	kcal	<u>A・B共通メニュー</u>	kcaq	<u>A・B共通メニュー</u>	kcal
	豚挽き肉とインゲンの味噌炒め	69	ポテトの醤油バター風味	104	ハム野菜炒め	62	ウインナー	116	ゆで卵	78	高野豆腐の含め煮	66	鶏団子の南蛮風	79
食	スパゲッティサラダ	125	小松菜の辛子和え	10	ごぼうサラダ	68	コーン玉葱ソテー	44	ひじきの土佐酢和え	16	なめ茸オクラ	20	マカロニサラダ	126
	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	野菜サラダ	5	野菜サラダ	5
	根菜の味噌汁	23	大根と人参の味噌汁	22	豆腐とわかめの味噌汁	30	キャベツと焙煎のりの味噌汁	21	大根と油揚げの味噌汁	28	白菜と人参の味噌汁	21	玉葱と油揚げの味噌汁	34
	沢庵・青かっぱ・梅	4	沢庵・青かっぱ・梅	4	沢庵・青かっぱ・梅	4	沢庵・青かっぱ・梅	4	沢庵・青かっぱ・梅	4	沢庵・青かっぱ・梅	4	沢庵・青かっぱ・梅	4
	牛乳	134	牛乳	134	牛乳	134	牛乳	134	牛乳	134	牛乳	134	牛乳	134
材	豚、パスタ麺、インゲン、玉葱、		ハム、ジャガ芋、小松菜、		NA、豆腐、玉葱、牛蒡、		ウインナー、コーン、玉葱、		鶏卵、油揚げ、大根、胡瓜、		高野豆腐、ナメタケ、葱、		鶏、油揚げ、マカロニ、	
料	牛蒡、胡瓜、マヨネーズ、		玉葱、大根、パセリ、辛子、鰹節、		大根、若布、マヨネーズ、パセリ、		クチャップ、海苔、		ヒジキ、土佐酢、		オクラ、大根、白菜、		玉葱、胡瓜、マヨネーズ、	
名	人参、グリーンリーフ、キャベツ		人参、グリーンリーフ、キャベツ		人参、グリーンリーフ、キャベツ		人参、グリーンリーフ、キャベツ		人参、グリーンリーフ、キャベツ		人参、グリーンリーフ、キャベツ		人参、グリーンリーフ、キャベツ	
栄養価	熱量 蛋白 脂質 塩分		熱量 蛋白 脂質 塩分		熱量 蛋白 脂質 塩分		熱量 蛋白 脂質 塩分		熱量 蛋白 脂質 塩分		熱量 蛋白 脂質 塩分		熱量 蛋白 脂質 塩分	
	kcal 質g g g		kcal 質g g g		kcal 質		kcal 質g g g		kcal 質g g g		kcaq 質g g g		kcal 質g g g	-
A定食			749 18.1 15.0 3.2		773 19.0 18.1 3.7		794 22.7 20.9 3.0		735 22.7 15.0 2.6		720 20.5 11.7 3.4		852 22.3 21.4 3.3	-
B定艮	636 22.0 23.6 4.4		555 19.5 18.3 4.4		579 20.4 21.4 4.9		600 24.1 24.2 4.2		541 24.1 18.3 3.8	. ,	526 21.9 15.0 4.6		658 23.7 24.7 4.5	4
選択昼	<u>A (スープなし)</u> 海鮮塩焼きそば	<u>kcal</u> 546	<u>A (スープなし)</u> かき玉うどん	kcal	<u>A (スープなし)</u> とんこつ野菜ラーメン	kcal	<u> </u>	kcal	<u>A</u>   焼肉炒飯	<u>kcal</u> 747	早 瞬	夕	のため、	
	海無塩焼さては B(スープ付き)		から玉りこん B (スープ付き)	443	<u>B</u> (スープ付き)	488	スパグッティーミードソース	503	况的炒取	141	<u>== 194</u>			
メー	豚キムチ丼	kcal	肉ごぼう丼	<u>kcal</u> 648	麻婆豆腐飯	<u>kcal</u> 647	A定合のみです	=	A定食のみです	-	<b>日会</b> は	本	11 = 14 /	
$\equiv$		644						00		0		(a)	<u>りません。</u>	
ュ食	ほうれん草のごま和え	32	青菜と白菜のぽん酢がけ	14	揚げ焼売のガーリック風味	125	グリーンサラダ	28	メンマともやしの中華和え	41		,		
1	コーヒーゼリー	78	フルーツカクテル	49	ヨーグルト	78	りんご	21	プリン *== プ プ	78				
	わかめスープ	11	キャベツと油揚げの味噌汁	33	たまごスープ	21	(ライス付き) (別:ライス280 x /470/201)		春雨スープ	18				**
材	(別:ライス280g/470kcal) 豚、海老、イカ、アサリ、中華	画	(別:ライス280g/470kcal) 医 9900 沖担げ 英統 5	کے لیے	(別:ライス280g/470kcal) 中華麺、豆腐、豚、鶏卵		(別:ライス280g/470kcal)		(別:ライス280g/470kcal)	矣	- <del> </del>			
小刀	玉葱、キャベツ、モヤシ、人参、生姜、		豚、鶏卵、油揚げ、蒲鉾、うどん、 生姜、ミツバ、玉葱、牛蒡、葱、白菜、 ホウレン草、人参、キャバツ、椎茸、フルーツ		モヤシ、キャベツ、玉葱、人参、木耳、葱、		パスタ麺、豚、チーズ、 キャベツ、人参、水菜、グリーンリーフ、 クルトン、ケチャップ、リンゴ		牛、鶏卵、メンマ、玉葱、人参、     ピーマン、モヤシ、キャベツ、春雨、プリン					
夕													T 7 7 7	
	劫具「定力」 化质 「		熱量   蛋白   脂質   塩分	ライス	熱量 ┃ 蛋白 ┃ 脂質 ┃ 塩分		熱量   蛋白   脂質   塩分	ライス		ライス	熱量   蛋白   脂質   塩分		熱量   蛋白   脂質   塩分	
栄養価	M	は計算	kcal 質g   g   g	は計算	kcal   質   l   l	は計算	kcal   質g   g   g	は計算	kcal 質g g g		kcaq g g g g		kcal 質g g g	
A定食	656 19.6 20.3 6.8	から外してい	506 17.8 6.6 5.6	から外	691 26.2 18.0 9.3	から外してい	612 21.9 18.9 2.2	から外	866 18.7 24.0 2.6	から外してい				1 1
B定食	765 21.3 17.1 4.4	ます	744 20.1 12.2 5.4	ます	871 23.4 23.5 4.9	ます		ます		ます				1
	Δ	kcal	Α	kcal	Δ	kcal	Δ	kcal	Α	kcal	Α	kcaq	Δ	kcal
     タ	キャベツメンチカツ 粒マスタードソース	404	ハンバーグ クリームチーズソース	314	鯖のごま照り焼き	330	豚肉じゃが	294	豚肉と小松菜のオイスターソース炒め	247	いわしの青のりフライ	390	鶏の竜田揚げ	376
	<u>B</u>	kcal	<u>B</u>	kcal	<u>B</u>	kcal	<u>B</u>	kcal	<u>B</u>	kcal	В	kcaq	<u>B</u>	kcal
	キャベツメンチカツ ケチャップソース	406	おろし和風ハンバーグ	250	鯖の生姜煮	347	塩鶏肉じゃが	263	豚肉とピーマンの炒め物	228	サーモンフライ	286	鶏のカレー揚げ	352
	<u>A・B共通メニュー</u>	kcal	<u>A・B共通メニュー</u>	kcal	<u>A・B共通メニュー</u>	kcal	<u>A・B共通メニュー</u>	kcal	A・B共通メニュー	kcal	<u>A・B共通メニュー</u>	kcaq	<u>A・B共通メニュー</u>	kcal
食	かぼちゃのいとこ煮	83	花野菜のコンソメ煮	24	和風春雨サラダ	48	茄子肉詰めフライ	108	ポテトサラダ	84	里芋田楽	108	切干大根の梅風味	33
	ライス	470	ライス	470	ライス	470	ライス	470	ライス	470	ライス	470	ライス	470
	椎茸と人参のおすまし	7	コーンポタージュ	71	小松菜と玉葱の味噌汁	23	白菜とわかめの味噌汁	20	野菜中華スープ	12	白菜と麩のおすまし	9	オニオンスープ	13
材	豚、小豆、南瓜、キャベツ、大根、 人参、水菜、葱、椎茸、 辛子、ケチャップ		豚、鶏、牛乳、チーズ、キャベツ、		鯖、大根、人参、貝割れ大根、		豚、鶏、ジャガ芋、蒟蒻、人参、		豚、ダャガ芋、筍、小松菜、白菜、		鰯、鮭、里芋、キャベツ、		鶏、鶏卵、キャベツ、人参、ス	
米斗			人参、水菜、大根、プロッコリー、		生姜、モヤシ、胡瓜、小松菜、玉葱、		玉葱、茄子、グリーンリーフ、白菜、				人参、水菜、白菜、巻麩、味噌、ゴマ			
名			コーソ、ポン酢、クルトン、パセリ		春雨、」,₹		ニンニク、絹サヤ、若布		水菜、オイスターソース、ケチャップ、マヨネーズ				切干大根、ルー粉	
栄養価   熱量   蛋白   脂質   塩分   kcal   質g   g   g			熱量 蛋白 脂質 塩分		熱量 蛋白 脂質 塩分		熱量 蛋白 脂質 塩分		熱量   蛋白   脂質   塩分     kcal   質g   g   g		熱量 蛋白 脂質 塩分		熱量 蛋白 脂質 塩分	
Kcal 質g g g kcal 質g g g A定食 964 24.0 26.9 4.4   879 24.9 26.4 3.1			kcal 質g g g   879   249   264   31		kcal 質g g g   871 25.9 28.2 2.6		kcal 質g g g   892   25.9   21.7   3.8		kcal 質g g g   813   22.2   20.8   2.8		kcaq     質g     g     g       977     27.2     25.4     4.1		kcal 質g g g   892 32.8 25.8 2.8	
	966 23.7 25.6 5.0	815   20.8   21.0   3.5		888 26.2 27.9 3.5		861 24.4 19.9 3.0		794 25.3 16.7 4.4		873 21.6 18.2 3.9		868 33.6 23.0 1.9		
口止良	000 20.1 20.0 0.0		010 200 21.0 3.5		000 20.2 21.8 3.0		001 24.4 13.3 3.0		134 20.0 10.1 4.4		010 21.0 10.2 3.9		000   00.0   20.0   1.9	