

	0.51.05				05005			-	0.5005		0.500.5		0.5045	
<u>日</u> 曜日	2月18日 (月)		2月19日 (火)		<u>2月20日</u> (水)		2月21日 (木)		2月22日		2月23日 (+)		2月24日	
唯口		lead		leas		leas		lead	<u>(並)</u>	lead	<u>(</u>	lease		
	A = 47, 000 ··	kcal	<u>A</u>	kcal	<u>A</u>	kcal	<u>A</u>	kcal	<u>A</u>	kcal	= 47, 000-	kcaa	A = 47, 000 =	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	<u>B</u>	kcal	<u>B</u>	kcal	<u>B</u>	<u>kcal</u>	<u>B</u>	kcaa	<u>B</u>	<u>kcal</u>
朝	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Δor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
干刀	<u>A・B共通メニュー</u>	<u>kcal</u>	<u>A・B共通メニュー</u>	kcal	<u>A・B共通メニュー</u>	<u>kcal</u>	<u>A・B共通メニュー</u>	<u>kcal</u>	<u>A・B共通メニュー</u>	<u>kcal</u>	<u>A・B共通メニュー</u>	kcaq	<u>A・B共通メニュー</u>	<u>kcal</u>
	目玉焼き	91	ポテトと鮭のホクホク和え	73	ウインナー	116	厚揚げとキャベツの味噌炒め	109	肉野菜炒め	53	鶏肉団子の甘酢あん	100	竹の子とわかめの卵とじ	57
食	青菜と玉葱の炒め	76	ブロッコリーのごまサラダ	30	マカロニケチャップソテー	70	スパゲッティサラダ	125	おくらのお浸し	18	バンサンスー	71	れんこんの梅肉和え	37
	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	小松菜と人参の味噌汁	21	豆腐とわかめの味噌汁	30	大根と人参の味噌汁	22	キャベツと焙煎のりの味噌汁	21	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	鶏卵、玉葱、小松菜、牛	 蒡、	鮭、ジャガ芋、玉葱、		ウインナー、豆腐、ペンネ、		厚揚げ、パスタ麺、玉葱		豚、玉葱、生姜、		鶏、鶏卵、胡瓜、モヤシ、		鶏卵、筍、若布、蓮根、	
料			ブロッコリー、小松菜、		玉葱、若布、ケチャップ、		胡瓜、大根、マヨネーズ、		オクラ、鰹節、海苔、		白菜、春雨、		大葉、梅、玉葱、油揚け	ず、
名			人参、グリーンリーフ、キャベリ	y	人参、グリーンリーフ、キャベツ	J.	人参、グリーンリーフ、キャベ	y	人参、グリーンリーフ、キャベ!	y	人参、グリーンリーフ、キャベ!	y	人参、グリーンリーフ、キャベ	y
	熱量 蛋白 脂質 塩分	1	熱量 蛋白 脂質 塩分		熱量 蛋白 脂質 塩分		熱量 蛋白 脂質 塩分	1	熱量 蛋白 脂質 塩分		熱量 蛋白 脂質 塩分		熱量 蛋白 脂質 塩分	_
栄養価	kcal 質g g g		kcal 質g g g		kcal 質l l l		kcal 質g g g	1	kcal 質g g g		kcaq 質g g g]	kcal 質g g g	
A定食	803 25.4 20.9 2.4		737 19.9 12.0 2.9		829 25.1 20.0 3.7		869 22.4 24.8 3.0	1	705 19.0 12.0 2.7		805 20.6 16.7 3.9		741 20.8 12.8 3.5	
B定食	609 26.8 24.2 3.6		543 21.3 15.3 4.1		635 26.5 23.3 4.9		675 23.8 28.1 4.2		511 20.4 15.3 3.9		611 22.0 20.0 5.1		547 22.2 16.1 4.7	
	A	kcal	Α	<u>kcal</u>	A	<u>kcal</u>	A	<u>kcal</u>	A	kcal	A	kcaq	A	<u>kcal</u>
選	豚焼肉丼	679	ビビンバ丼	574	とんこつ醤油らーめん	510	海老のかき揚げ丼	845	韓国風うどん	442	アジフライとハム卵ロール	386	肉焼売	263
択昼			В	<u>kcal</u>	В	<u>kcal</u>	В	kcal	В	kcal	В	kcaq		
×	A定食のみでで	d-	すき焼き丼	662	塩ラーメン	457	カレー炒飯	651	かき玉うどん		 アジフライとかぼちゃ挽肉フライ		Δ定食のみでで	at-
二コ食			温泉玉子	82	チンゲン菜の中華浸し	27	小松菜と油揚げの煮浸し	25	菜の花とベーコンのコロッケ		ひじきと白滝の煮付け	41	白菜とツナのナムル	9
一艮	ぶどうゼリー	59	ヨーグルト	78	黄桃	56	プリン	78	みかん	49	コーヒーゼリー	78	洋梨	43
•	白菜と油揚げの味噌汁	32	大根と人参の味噌汁	22	(ライス付き)	- 00	わかめスープ	11	(ライス付き)	75	キャベツと油揚げの味噌汁	33		18
	(別:ライス280g/470kcal)	52	(別:ライス280g/470kcal)		(別:ライス280g/470kcal)		(別:ライス280g/470kcal)	1 1	(別:ライス280g/470kcal)		ライス	470	ライス	470
++	豚、玉葱、人参、ニラ、キャバツ、	±B.m1	豚、豆腐、鶏卵、Eヤシ、ホウレン	\ <u></u>	中華麺、豚、メンマ、モヤシ、葱	<u></u>	海老、豚、玉葱、人参、ピ	7/1	うどん、豚、鶏卵、蒲鉾	4	鯵、ハム、鶏卵、豚、南瓜		豚、ツナ、キャベツ、人参、水	
材									Ttヤシ、葱、人参、エンエクの芽、					** 、
科			人参、玉葱、白菜、絹サヤ、フ		王安、/// /杂、八多、」(、	典伽	小松菜、葱、油揚げ、若布、	J ₹			大根、人参、水菜、油揚げ、		白菜、春雨、洋梨	
名	73ネ-ズ、3-グルト、マスタード、		□ 白滝、コチジャン、ヨーグルト 熱量 蛋白 脂質 塩分		熱量 蛋白 脂質 塩分	ニノフ	鰹節、プリン 熱量 蛋白 脂質 塩分	ニノフ	ミツバ、菜の花、グリーンリーフ、椎ឆ 熱量 蛋白 脂質 塩分		- キャベツ、油揚げ、ヒジキ、ゼ 熱量 蛋白 脂質 塩分)- I	 熱量 蛋白 脂質 塩分	_
栄養価	熱量 蛋白 脂質 塩分 kcal 質g g g	は計算	熱量 蛋白 脂質 塩分 kcal 質g g g	は計算	熱量 蛋白 脂質 塩分 kcal 質 I I 	フィスは計算	XX里 虫口 旧貝 塩刀 kcal 質g g g	は計算	熱量 蛋白 脂質 塩分 kcal 質g g g					
A定食	830 20.8 20.2 3.9	から外	756 23.7 18.7 5.2	から外	593 22.6 13.9 7.7	から外	959 14.5 37.7 3.0	から外	622 16.8 12.0 6.6	から外	1008 18.4 30.9 4.6	1	859 17.4 14.8 5.4	1
B定食		ます	844 29.3 21.1 5.5	ます	540 21.1 9.3 8.1	ます	765 14.1 15.7 4.6	ます	623 16.7 12.4 3.8	ます	947 16.3 23.8 4.2	1		-
D/CDC	A A	kcal	Δ	kcal		5,7	A	kcal	A	kcal	A	kcaq	A	kcal
	ソースカツ				卒業お祝い献さ		_ 	129	」 鶏の塩麹唐揚げ	419	麻婆豆腐	335	_ 	344
タ	B	kcal	В	kcs		51	B	味め		kcal	B B	kcaq	B	kcal
	<u>=</u> とんかつ おろしポン酢		 豚肉と野菜のブラックペッパー塩炒め	285	ーー ハンバーグと有頭エビフライ	327	<u>-</u> 鱈の南蛮漬け		1 () 50-	303	<u>-</u> 豚肉とピーマンの炒め物	228		383
	<u>A・B共通メニュー</u>	kcal	A・B共通メニュー	kcal	ハンハーンと自頭エピンジー	321	<u>A・B共通メニュー</u>	236 kcal	A • B共通メニュー	kcal	A・B共通メニュー	kcaa	<u> </u>	kcal
食	がんもと野菜の煮物	49	選べる小鉢	60	ポテトサラダ	88	かぼちゃの含め煮	73	マカロニサラダ	126	ごぼうサラダ	68	本学のスペーユー 花野菜のコンソメ煮	24
	カがもと野来の点物ライス	470	」 選べる小野 ライス		ライス		カルの名の名の点	470			ライス		しています。	470
		470		470		470		470		470		470	J-1 A	470
++	椎茸と人参のおすまし	/ /	ほうれん草と麩の味噌汁	26	コーンポタージュ	67	白菜と麩のおすまし	9 /带	豆腐とわかめの味噌汁	30	たまごスープ	21	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	_
材	豚、がんもどき、里芋、キャ		豚、小松菜、白菜、玉葱、キャ		豚、鶏、海老、ジャガ芋、キャ		鱈、南瓜、大根、人参、オ		鶏、鶏卵、豆腐、生姜、ニンニク、		豚、豆腐、鶏卵、玉葱、葱		は、	
料	人参、水菜、大根、葱、 [†] 	性具	と。ーマン、グリーンリーフ、ホウレン草、タ	土安、	人参、水菜、玉葱、胡瓜	`	│ 玉葱、葱、白菜、トマト、唐辛 │	· 丁、	キャバツ、人参、水菜、パンネ、:	玉态、	│ ニンニク、生姜、筍、ピーマン、牛 ┃ ★キキ! ↓ ★ ココネ ズ 唐立マ		白菜、玉葱、人参、プロッコ゚	ŋ- 、
名	劫皇 平力 <u>比</u>				マヨネーズ 、コーソ、パセリ 熱量 蛋白 脂質 塩分				胡瓜、マヨネーズ、若布		│ 大根、人参、マヨネーズ、唐辛子 │ 熱昙 │ 遅白 │ 昨毎 │ 垢分	_ 、 」		
栄養価	熱量 蛋白 脂質 塩分 kcal 質g g g		熱量 蛋白 脂質 塩分 kcal 質g g g		料菓 蛋日 脂貝 塩ガ kcal 質g g g		熱量 蛋白 脂質 塩分 kcal 質g g g		熱量 蛋白 脂質 塩分 kcal 質g g g		熱量 蛋白 脂質 塩分 kcaq 質g g g		熱量 蛋白 脂質 塩分 kcal 質g g g	
A定食	813 19.4 17.7 4.8	1	803 22.9 21.9 3.3		7.3 3 8		681 27.0 3.8 3.5	1	1045 36.5 38.4 3.9	1	894 28.0 26.3 5.3	1	838 24.2 18.6 3.5	1
	794 19.6 17.6 4.1	1	841 22.1 27.0 3.5		952 20.8 31.5 2.9		788 27.0 10.9 4.3	1	929 37.1 27.4 2.7	1	787 26.2 17.2 4.8	†	877 21.8 19.7 4.5	- 1
					232 22.0 01.0 2.0		1.00 121.0 110.0 1 7.0	<u> </u>	020 01.1 21.7 2.1	<u> </u>	101 20.2 11.2 7.0		5.1 Z 1.0 10.1 1 .0	