	WEEKLY	
	VVCCLLI	

E	2月25日	2月26日	2月27日	2月28日	3月1日	3月2日	3月3日				
曜日	(月) A kcal	(火)	(水)	(木) A kcal	(金) A kcal	(<u>±)</u> A kcal	(⊟) A kcal				
	A kcal ライス 280g 470	A kcal ライス 280g 470	A kcal ライス 280g 470	A kcal ライス 280g 470	A kcal ライス 280g 470	A kcal ライス 280g 470	_				
	B kcal	B kcal	B kcal	B kcal	B kcal	71X 2008 410	317 200g 410				
	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	ライスのみです。	ライスのみです。				
朝	A・B共通メニュー kcal	A・B共通メニュー kcal	A・B共通メニュー kcal	A・B共通メニュー kcal	A・B共通メニュー kcal						
	ピリ辛蒸し鶏 40	厚揚げの生姜煮 74	ウインナー 116	ゆで卵 78	肉団子のチリソース 87	白菜のクリーム煮 55	オムレツ 65				
食	白菜のおひたし 11	アジアン風ホクホクポテト 68	レンコーンサラダ 112	ほうれん草のじゃこ和え 29	マカロニサラダ 95	おくらのごま和え 28	大根のレモン和え 13				
	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	キャベツと焙煎のりの味噌汁 21	大根と油揚げの味噌汁 33	大根と人参の味噌汁 22	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、白菜、胡瓜、	厚揚げ、ダャガ芋、	ウインナー、豆腐、蓮根、	鶏卵、ダヤコ、ホウレン草、海苔、	鶏、油揚げ、ペンネ、	ハム、白菜、プロッコリー、玉葱、	鶏卵、油揚げ、大根、				
料	牛蒡、春雨、鰹節、	玉葱、小松菜、パセリ、	コーン、マヨネーズ、ケチャップ、若布、	人参、キャベツ、グリーンリーフ	玉葱、胡瓜、大根、ケチャップ、マヨネーズ、	牛乳、オクラ、大根、ゴマ、	玉葱、レモン、若布、				
名	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	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	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	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				
A定食	KCal gg g g	kcal 質g g g	kcal 質g g g 871 24.0 26.8 4.1	kcal 質g g g	kcal 質g g g 828 20.6 22.6 3.7	kcal 質g g g g 718 19.1 12.1 3.3	kcal 質g g g 725				
	493 20.5 12.6 4.8 kcal	582 22.8 19.4 5.1 kcal	677 25.4 30.1 5.3 kcal	547 27.4 18.2 4.6 kcal	634 22.0 25.9 4.9 kcal	10 19.1 12.1 3.3	123 19.9 12.3 3.9				
口足民	選油ラーメン 498	親子丼 647	スパゲッティーミートソース 563	現まり 投き肉カレー 692	第天丼 798	チキンソースかつ丼 654					
昼	春巻 139	- パッチ 047 青菜と白菜のぽん酢がけ 17	大根ミックスサラダ 9	ブロッコリーのピーナッツ和え 38		フィンク 人が フ弁 <u> 65年</u> ごぼうサラダ 68	 				
	パイン 49	フルーチェ ミックスベリー 49	りんご 21	プリン 78	選べるデザート 78	」	 				
	(ライス付き)	大根と人参の味噌汁 22	(ライス付き)	」	ほうれん草と麩の味噌汁 24	たまごスープ 21	 				
食	(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)	ライス 470	-				
材	中華麺、豚、メンマ、モヤシ、葱、	鶏、鶏卵、玉葱、ミツバ、白菜、	豚、パスタ麺、玉葱、大根、人参、	豚、ジャガ芋、玉葱、人参、	鶏、大豆、油揚げ、キャベツ、	鶏、鶏卵、キャベツ、牛蒡、					
料	グリーンリーフ、辛子、パイン	がりが、人参、大根、牛乳、	グリーンリーフ、胡瓜、ケチャップ、リンゴ	ニンニク、生姜、プロッコリー、ピーナッツ、	人参、ホウレン草、ヒジキ、巻麩	大根、人参、葱、					
名	, , , , , , , , , , , , , , ,	オ゚ソ酉を、フルーチェ	Sient // t// Colonia	水菜、カレールゥ、福神漬け		マヨネーズ、唐辛子、パセリ、ゴマ					
	熱量 蛋白 脂質 塩分 は計算	熱量 蛋白 脂質 塩分 は計算	熱量 蛋白 脂質 塩分 は計算	熱量 蛋白 脂質 塩分 けき質	熱量 蛋白 脂質 塩分 プイ人	熱量 蛋白 脂質 塩分					
栄養価	kcal 質g g g から外	kcal 質g g g から外	kcal 質g g g から外	kcal 質g g g から外	kcal 質g g g から外	kcal 質g g g					
定食	686 23.0 21.0 8.4 to 1	735 25.6 15.0 4.3 15.0 	593 21.3 17.8 2.2 50 17.8	819 16.9 19.1 6.3	984 31.5 33.8 4.7	1291 25.4 23.8 3.4					
		A kcal	A kcal	A kcal	A kcal	A kcal					
	リクエストメ	鯖の塩焼き 322	豚肉の南蛮焼き 290	白身魚フライ タルタルソース 349	豚肉と野菜の味噌炒め 262	鶏肉じゃが 273					
-7	1320	B kcal	B kcal	B kcal	A 完全の 7. 恋さ	A = A A 7 3 3 4					
	山賊焼き 725	鯖の竜田揚げ 440		白身魚フライ トマトソース 236	A定食のみです。	A定食のみです。					
	kcal	A・B共通メニュー kcal	A・B共通メニュー kcal	A・B共通メニュー kcal							
食	ポテトサラダ 88		大根ときゅうりのキムチ和え 21	根菜の煮物 85	コーンサラダ 33						
	ライス 470	ライス 470	ライス 470	-							
+-+	野菜中華スープ 14	白菜と麩のおすまし 9	春雨スープ 18		椎茸と人参のおすまし 7	キャベツとわかめの味噌汁 22					
材	鶏、キャバツ、人参、水菜、	篇、鷄、大根、人参、水菜、 (生養、) は提ば、生養、白菜、茶菜	豚、玉葱、人参、葱、キャバツ、	鱈、里芋、蒟蒻、大根、人参、	豚、コーン、玉葱、人参、キャバツ、	鶏、豆腐、ジャガ芋、					
料夕	ジャガ芋、玉葱、胡瓜	生姜、油揚げ、牛蒡、白菜、巻麩	貝割れ大根、大根、胡瓜、白菜、	水菜、牛蒡、椎茸、白菜、	編サヤ、グリーンリーフ、葱、椎茸 	蒟蒻、人参、玉葱、絹サヤ、 生姜、鰹節、菊、芸布					
名			おいまします。 おいます (1) できます。 「おいます」 ないます (1) できます。 「おいます」 ない	│		生姜、鰹節、葱、若布 熱量 蛋白 脂質 塩分					
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		熱量 蛋白 脂質 塩分 kcal 質g g g							
A定食		855 27.7 29.0 3.8	799 23.6 19.7 4.0	925 22.1 29.5 5.5	772 23.3 15.3 4.3	825 26.9 16.2 3.8					
	1297 46.0 60.5 2.6	973 27.9 35.7 4.1	763 21.8 16.3 3.8	812 22.1 16.8 5.2							
	DAERTIZOT 170.0 100.0 2.0 1910 21.9 100.1 4.1 100 21.0 10.0 0.0 1012 22.1 10.0 0.2										