

週間予定献立表。



ACCUSE OF THE PARTY.	

常食II A											
	朝			星		59			一日計		
10月20日(月)	味噌汁	エネルギー	645	タンドリーチキン	エネルギー	561	魚のみそ漬焼	エネルギー	636	エネルギー	1842
10/3 20 [1 (/3)	厚揚げのそぼろ煮	蛋白質	27	派)ボイル野菜	蛋白質	27.4	添)棄燒	蛋白質	30.1	蛋白質	84.5
	ゆかり和	脂質	17.3	きのこソテー	脂質	12.2	ドレッシングサラダ	脂質	23.3	殿真	52.8
	牛乳	食塩相当量	2.9	和物	食塩相当量	2	華風和	食塩相当量	2.3	食塩相当量	7.2
		炭水化物	98.7	フルーツ	炭水化物	88	満	炭水化物	83.3	炭水化物	270
		水分 カルシウム	496.3 333		水分	341.4 92	CIO	水分 カルシウム	313	水分 カルシウム	1150.7
	パン	エネルギー	732	滑烧風	カルシウム エネルギー	592	肉のアップルソースかけ	エネルギー	72 594	エネルギー	497 1918
10月21日(火)	ジャム	蛋白質	29	添)ソテー	蛋白質	29.8	華風妙め	蛋白質	27.1	蛋白質	85.9
	ミートボール	脂質	34.5	炒煮	脂質	13.8	お浸し	脂質	17.2	脂質	65.5
	添)塩茹	食塩相当量	2.8	ゆかり和	食塩相当量	2.8	ゼリー	食塩相当量	2.1	食塩相当量	7.7
	マセドアンサラダ	炭水化物	84.9		炭水化物	90.2		炭水化物	85.9	炭水化物	261
	牛乳	水分	356.5	味噌汁 さけ	水分	331.6	新メニュー	水分	374	水分	1062.1
		カルシウム	417		カルシウム	106		カルシウム	150	カルシウム	673
10月22日(水)	味噌汁	エネルギー	618	魚介のトマトソースパスタ	エネルギー	687	千草焼	エネルギー	591	エネルギー	1896
	肉じゃが	蛋白質	23.9	野菜ソテー	蛋白質	36.3	添)おろし	蛋白質	25.7	蛋白質	85.9
	和物	清賞	17.2	牛乳かん	脂質 本出版以表	15.8	そぼろかけ	脂質	16.3	脂質	49.3
		食塩相当量	2.6 96.8	ジョア	食塩相当量 炭水化物	3.2	ピクルス 佃煮	食塩相当量 炭水化物	2.5	食塩相当量 炭水化物	8.3 295.8
		炭水化物 水分	359		水分	107.5 405.8	1ШЖ.	水分	91.5 359.9	水分	1124.7
		カルシウム	129		カルシウム	820		カルシウム	102	カルシウム	1051
TO IT OF IT OF	パン	エネルギー	556	豆腐のあんかけ	エネルギー	804	ブルコギ風	エネルギー	615	エネルギー	1975
10月23日(木)	ジャム	蛋白質	22.5	ピーフンソテー	蛋白質	33.4	ゴマ和	蛋白質	26.3	蛋白質	82.2
	ロールキャベツ	脂質	21.3	長芋のせん切	脂質	28.7	ナムル	精道	13.5	新質	63.5
	ポテトサラダ	食塩相当量	2.4	味噌汁	食塩相当量	3.5	フルーチェ風	食塩相当量	2.3	食塩相当量	8.2
	牛乳	炭水化物	69.2		炭水化物	106.6		炭水化物	98.1	炭水化物	273.9
		水分	339.3		水分	395		水分	388.4	水分	1122.7
	ertrate 2 I	カルシウム	270	0.018	カルシウム	173	11 21 - 12 di de	カルシウム	191	カルシウム	634
10月24日(金)	味噌汁 厚焼卵	エネルギー 蛋白質	734 25.8	魚の揚瀬 田楽	エネルギー 蛋白質	700 30.4	ハッシュドボーク ドレッシングサラダ	エネルギー 蛋白質	676 29.4	エネルギー 蛋白質	2110 85.6
	甘酢和	脂質	23.5	佃煮	脂質	19.6		脂質	21.1	新賞	64.2
	牛乳	食塩相当量	2.8	ヨーグルト和	含塩相当量	1.7	生姜和テザート	企 植相当量	3.4	食塩相当量	7.9
		炭水化物	106.7		炭水化物	101.1		炭水化物	96.4	炭水化物	304.2
		水分	489.9	あじ	水分	343.7	新メニュー	水分	374.7	水分	1208.3
		カルシウム	341		カルシウム	227	411	カルシウム	182	カルシウム	750
10月25日(土)	パン	エネルギー	594	親子焼	エネルギー		蒸魚	エネルギー	623	エネルギー	1943
// II (LL)	ジャム	蛋白質	31.1	マカロニサラダ	蛋白質	28.9	野菜炒め	蛋白質	29.1	蛋白質	89.1
	ボトフ	指質	24.1	和物味噌汁	脂質 A B B D E B	30.9	辛子和	脂質	19.6	殿質	74.6
	人参のサラダ 牛乳	食塩相当量 炭水化物	2.5 70.5	869萬7丁	食塩相当量 炭水化物	3.1 86.5	フルーツ	食塩相当量 炭水化物	1.7 87.1	食塩相当量 炭水化物	7.3 244.1
	T76	水分	356.2		水分	317.5	白身魚	水分	349	水分	1022.7
		カルシウム	270		カルシウム	152		カルシウム	72	カルシウム	494
10 B 20 H (H)	味噌汁	エネルギー	657	南蛮漬	エネルギー	666	チーズハンバーグ	エネルギー	683	エネルギー	2006
10月26日(日)	野菜ソテー	蛋白質	29.9	金平ポテト	蛋白質	30.5	添)塩茹	蛋白質	27.3	蛋白質	87.7
	納豆	精質	20.6	ゴマみそ和	脂質	15.4	ドレッシングサラダ	清道	25.4	新貨	61.4
	牛乳	食塩相当量	2	デザート 4 4 4	食塩相当量	2.2	おかか和	食塩相当量	3.2	食塩相当量	7.4
		炭水化物	93.1	白身魚	炭水化物	105.1	味噌汁	炭水化物	89.7	炭水化物	287.9
		水分 カルシウム	450.1		水分	362.2		水分	326.1	水分	1138.4
		カルシウム	369		カルシウム	105		カルシウム	197	カルシウム	671

※食種により内容は異なります。ご了承ください。



炭水化物

カルシウム

水分

81.6

428.1

368

週間予定献立表



炭水化物

カルシウム

水分

炭水化物

カルシウル

水分

265.5

1097.9

578

90.4

329.8

106

心臓・高血圧	食 A	*102			H			Fe .		[] #	4
		朝		F 17:11 17:-	星		0 - 1 7 7 1	4		一日#	
10月20日(月)	味噌汁	エネルギー	594	タンドリーチキン	エネルギー	476	魚のみそ演境	エネルギー	558	エネルギー	1628
	原揚げのそぼろ煮 ゆかり和	蛋白質	26.1	添)ボイル野菜	蛋白質	23.1	派)素焼 ドレッシングサラダ	蛋白質	24.1	蛋白質 脂質	73.3
	年乳	脂質	17.2	野菜ソテー 和物	指質 企物和X基	10.7		指質 企物研究等	18.1	ME 食塩相当量	46
	十和	食塩相当量 炭水化物	2.9 87.1	和 物 フルーツ	食塩相当量 炭水化物	1.6 76.6	華風和 デザート	食塩相当量 炭水化物	1.4 81.6	炭水化物	5.9 245.3
		水分	474.1	710-9	水分	335	7-9-1	水分	309.7	水分	1118.8
		カルシウム	332		カルシウム	117	さば	カルシウム	55	カルシウム	504
	パン	エネルギー	669	蒲烷風	エネルギー	551	肉のアップルソースかけ	エネルギー	480	エネルギー	1700
0月21日(火)	ジャム	蛋白質	24.5	添)ソテー	蛋白質	27.4	華風妙め	蛋白質	22.4	蛋白質	74.3
	ミートボール	指貨	29.3	炒煮	脂質	13.1	お浸し	脂質	12	脂質	54.4
	添)塩茹	企 企 担 相当量	2.2	ゆかり和	食塩相当量	1.8	ゼリー	食塩相当量	1.9	食塩相当量	5.9
	マセドアンサラダ	炭水化物	84.6	フルーツ	炭水化物	83.7	~ /	炭水化物	74.2	炭水化物	242.5
	牛乳	水分	347.5	さけ	水分	337.4	新メニュー	水分	329.8	水分	1014.7
	170	カルシウム	291		カルシウム	98	和一二二	カルシウム	131	カルシウム	520
5 H 55 H 444	味噌汁	エネルギー	504	魚介のトマトソースパスタ	エネルギー	730	千草焼	エネルギー	538	エネルギー	1772
0月22日(水)	肉じゃが	蛋白質	23.6	野菜ソテー	蛋白質	33.5	添)おろし	蛋白質	24.6	蛋白質	81.7
	和物	指揮	10.5	フルーツボンチ	府軍	22.1	そぼろかけ	脂質	14.8	脂質	47.4
		食塩相当量	1.9	ジョア	食塩相当量	2.5	ピクルス	食塩相当量	1.5	食塩相当量	5.9
		炭水化物	84.9		炭水化物	105.5	佃煮	炭水化物	81.2	炭水化物	271.6
		水分	342.7		水分	330.4		水分	338.1	水分	1011.2
		カルシウム	128		カルシウム	748		カルシウム	106	カルシウム	982
0 H 20 H 640	パン	エネルギー	556	豆腐のあんかけ	エネルギー	607	ブルコギ風	エネルギー	552	エネルギー	1715
0月23日(木)	ジャム	蛋白質	22.5	ピーフンソテー	蛋白質	26.9	ゴマ和	蛋白質	23.1	蛋白質	72.5
	ロールキャベツ	脂質	21.3	長芋のせん切	精質	15.7	ナムル	脂質	13.3	脂質	50.3
	ポテトサラダ	食塩相当量	2.4	ヤクルト	查塩相当量	1.9	フルーチェ風	食塩相当量	1.5	食塩相当量	5.8
	牛乳	炭水化物	69.2		炭水化物	93.2		炭水化物	86.6	炭水化物	249
		水分	339.3		水分	413		水分	369.4	水分	1121.7
		カルシウム	270		カルシウム	187		カルシウム	172	カルシウム	629
0月24日(金)	味噌汁	エネルギー	591	煮魚	エネルギー	457	ハッシュドボーク	エネルギー	562	エネルギー	1610
0 / / 24 H (115)	/ 学 大地がり	蛋白質	20.1	田楽	蛋白質	24.7	ドレッシングサラダ	蛋白質	24	蛋白質	68.8
	甘酢和	際質	17.6	ゆかり和	后質	5	生姜和テザート	清賞	15.8	脂質	38.4
	牛乳	食塩相当量	2	ヨーグルト和	食塩相当量	0.9	ァサート	食塩相当量	2.8	食塩相当量	5.7
		炭水化物	90.6	一 	炭水化物	81	A	炭水化物	84.5	炭水化物	256.1
		水分	423	白身魚	水分	339.2	新メニュー	水分	343.5	水分	1105.7
	_	カルシウム	311		カルシウム	156		カルシウム	55	カルシウム	522
0月25日(土)	パン	エネルギー	594	親子焼	エネルギー	602	蒸魚	エネルギー	572	エネルギー	1768
	ンヤム	蛋白質	31.1	マカロニサラダ	蛋白質	22.8	野菜炒め	蛋白質	28.2	蛋白質	82.1
	ボトフ	指貨 企品/ADM/B	24.1	和物	指質	25.1	辛子和	脂質	19.5	新賞	68.7
	人参のサラダ	食塩相当量	2.5	ドレッシング和	食塩相当量	1.7	フルーツ	食塩相当量	1.7	食塩相当量	5.9
	牛乳	炭水化物	70.5		炭水化物	74.3	白身魚	炭水化物	75.5	炭水化物	220.3
		水分	356.2		水分	307.8		水分	326.8	水分	990.8
	mtmM21	カルシウム	270	+ 62	カルシウム	114	nsut B	カルシウム	71	カルシウム	455
0月26日(日)	味噌汁	エネルギー	606	南蛮漬	エネルギー	615	ハンパーグ	エネルギー	644	エネルギー	1865
-	対米ファー	蛋白質 脂質	29	金平ポテト ゴマみそ和	蛋白質 脂質	29.6	派)塩茹 ドレッシングサラダ	蛋白質	23	蛋白質 脂質	81.6
	納豆 牛乳		20.5	デザート		15.3		脂質 食塩相当量	23.2	加具 食塩相当量	59
	TH	食塩相当量	1.8	[/ Y = F	食塩相当量	2.2	おかか和		1.7		5.7

水分

93.5

340

104

カボチャのマッシュ



通問予定献立表當



糖	-	Ô٠	ш	-		
A 100 TO		Property.		_	_	

糖尿度皿度	A						\$				
	朝			屋.				一日計			
10月20日(月)	味噌汁	エネルギー	576	タンドリーチキン	エネルギー	475	魚のみそ漬焼	エネルギー	519	エネルギー	1570
10 /3 20 [3 (/3)	厚揚げのそぼろ煮	蛋白質	25.8	添)ボイル野菜	蛋白質	24.5	添)棄焼	蛋白質	25.6	蛋白質	75.9
	ゆかり和	脂質	17.1	野菜ソテー	精質	13.2	ドレッシングサラダ	精道	18.8	脂質	49.1
	牛乳	食塩相当量	2.9	和物	食塩相当量	1.7	華風和	食塩相当量	2.1	食塩相当量	6.7
		炭水化物	83.2	ピーナッツクリーム和	炭水化物	70.3	清汁 2 20	炭水化物	69.1	炭水化物	222.6
		水分	468.3		水分	335	さば	水分	286.7	水分	1090
	_	カルシウム	332		カルシウム	135		カルシウム	73	カルシウム	540
10月21日(火)	パン	エネルギー	584	清焼風	エネルギー	498	肉のアップルソースかけ	エネルギー	501	エネルギー	1583
	ジャム	蛋白質	25.1	添)ソテー	蛋白質	24.2	華風炒め	蛋白質	26.3	蛋白質	75.6
	ミートボール	脂質	26.6	炒煮	精質	12.8	お浸し	脂質	17.1	脂質	56.5
	添)塩茹	食塩相当量	2.2	ゆかり和	食塩相当量	2.8	ドレッシング和	食塩相当量	2.3	食塩相当量	7.3
	マヨネーズサラダ	炭水化物	68.2	味噌汁 🗻 🔎	炭水化物	74.7	πε~/ —	炭水化物	64.4	炭水化物	207.3
	牛乳	水分	367.1	さけ	水分 カルシウム	289.2	新メニュー	水分	338	水分	994.3
	mtmM21	カルシウム エネルギー	284 406	魚介のトマトソースパスタ	エネルギー	102 602	工程数	カルシウム エネルギー	153 522	カルシウム エネルギー	539 1530
10月22日(水)	味噌汁	蛋白質		野菜ソテー	蛋白質	33.9	千草焼 添)おろし	蛋白質	24.5	張白賞	73.8
	和物	強口與 脂質	7.6	デザート	瀬戸具 精質	21.1	そぼろかけ	照白具 脂質		100円 100円 100円 100円 100円 100円 100円 100円	44.8
	41 36	me 食塩相当量	2.5	4乳	mm 食塩相当量	3.1	ピクルス	me 食塩相当量	16.1 2.5	mm 食塩相当量	8.1
		炭水化物	70.5	T#6	共福 田 一郎 おけみが おめ	79.7	但素	炭水化物	76	炭水化物	226.2
		水分	277.7		炭水化物 水分	448.1	IMOM.	水分	331.9	水分	1057.7
		カルシウム	135		カルシウム	299		カルシウム	101	カルシウム	535
	パン	エネルギー	552	豆腐のあんかけ	エネルギー	544	ブルコギ風	エネルギー	500	エネルギー	1596
10月23日(木)	ジャム	蛋白質	22.6	野菜ソテー	蛋白質	27.1	ゴマ和	蛋白質	25.3	蛋白質	75
	ロールキャベツ	脂質	25	グリーンサラダ	精運	18	ナムル	脂質	11.8	脂質	54.8
	野菜サラダ	查查相当量	2.1	味噌汁	食塩相当量	2.7	おかか和	食塩相当量	2.6	食塩相当量	7.4
	牛乳	炭水化物	60.9		炭水化物	72.8		炭水化物	74	炭水化物	207.7
		水分	346.7		水分	396		水分	364	水分	1106.7
		カルシウム	288		カルシウム	187		カルシウム	156	カルシウム	631
10月24日(金)	味噌汁	エネルギー	620	煮魚	エネルギー	440	ハッシュドボーク	エネルギー	585	エネルギー	1645
10/) 24 [10]	厚文的部	蛋白質	22.3	田楽	蛋白質	24.6	ドレッシングサラダ	蛋白質	28.4	蛋白質	75.3
	甘酢和	脂質 食塩相当量	20.4	佃煮	脂質	4.9	生動和テザート	脂質	21.5	脂質	46.8
	牛乳	食塩相当量	2.5	ヨーグルト和	食塩相当量	1.6	テザート	食塩相当量	3.4	食塩相当量	7.5
		炭水化物	89.1	山内	炭水化物	76.7	** . A	炭水化物	76.3	炭水化物	242.1
		水分	442.1	白身魚	水分	300.7	新メニュー	水分	346	水分	1088.8
	- d	カルシウム	330		MINDYDE	153		カルシウム	186	カルシウム	669
10月25日(土)	パン	エネルギー	557	親子焼	エネルギー	494	蒸魚	エネルギー	484	エネルギー	1535
	ジャム ボトフ	蛋白質 脂質	31.1 21.4	グリーンサラダ for Man	蛋白質 脂質	22.5 16.6	野菜炒め 辛子和	蛋白質 脂質	22.5 12.1	蛋白質 脂質	76.1 50.1
	人参のサラダ	食塩相当量	2.5	和物味噌汁	食塩相当量	2.7	フルーツ	g塩相当量	1.5	食塩相当量	6.7
	牛乳	炭水化物	66.8	SW#71	炭水化物	65.6		炭水化物	74.8	炭水化物	207.2
	770	水分	353.7		水分	312.7	白身魚	水分	320.7	水分	987.1
		カルシウム	269		カルシウム	123		カルシウム	69	カルシウム	461
In H. on H. dets	味噌汁	エネルギー	588	南帝藩	エネルギー	462	チーズハンバーグ	エネルギー	614	エネルギー	1664
10月 26日(日)	味噌汁 野菜ソテー	蛋白質	28.7	南蛮漬金平	蛋白質	20.6	添)塩茹	蛋白質	26.1	蛋白質	75.4
	納豆	脂質	20.4	ゴマみそ和	脂質	8.8	ドレッシングサラダ	脂質	25.2	蛋白質 脂質	54.4
	納豆牛乳	食塩相当量	2	佃煮	食塩相当量	2.5	おかか和	食塩相当量	3.2	食塩相当量	7.7
		炭水化物	77.6		Section 1 and 2 to 1984 and 19	76.8	味噌汁	炭水化物	74.2	炭水化物	228.6
		水分	422.1	白身魚	水分	294.8		水分	298.1	水分	1015
		カルシウム	368		カルシウム	77		カルシウム	196	カルシウム	641
	I .	The Part of the same	-mm	1			1		direct test	The second second	- ATTE 46

※糖尿食の方はエネルギー量により一部内容が変更になります。