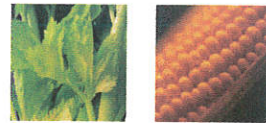




WEEKLY MENU



日	4月29日				4月30日				5月1日				5月2日				5月3日				5月4日				5月5日			
曜日	(月)				(火)				(水)				(木)				(金)				(土)				(日)			
朝食	和食 卵と野菜のピーマン炒め 小鉢)冷奴(1/6丁) ライス、味噌汁				和食 朝食)サワラの西京焼き 小鉢)れんこんの梅肉和え ライス、味噌汁				和食 豚肉と大根の炒め煮 納豆(カップ) ライス、味噌汁				和食 朝食)出し巻き玉子 小鉢)小松菜の胡麻和え ライス、味噌汁				和食 そばろ肉じゃが 小鉢)白菜とベーコンの炒め ライス、味噌汁				和食 根菜入りつくね 小鉢)ブロッコリーの塩昆布和え ライス、味噌汁				和食 鶏肉と野菜のうま煮 小鉢)なめ茸オクラ ライス、味噌汁			
	洋食 S小鉢)肉団子のケチャップ煮 朝食サラダ パン、スープ				洋食 肉入りコロッケ 朝食サラダ パン、スープ				洋食 目玉焼き 朝食サラダ パン、スープ				洋食 小鉢)白身魚フライ 朝食サラダ パン、スープ				洋食 ソーセージのカツ 朝食サラダ パン、スープ				洋食 小鉢)ウインナーと野菜のソテー 朝食サラダ パン、スープ				洋食 朝食)ベーコン 朝食サラダ パン、スープ			
	和食・洋食共通メニュー 牛乳・オレンジジュース・コーヒー・紅茶				和食・洋食共通メニュー 牛乳・リンゴジュース・コーヒー・紅茶				和食・洋食共通メニュー 牛乳・オレンジジュース・コーヒー・紅茶				和食・洋食共通メニュー 牛乳・リンゴジュース・コーヒー・紅茶				和食・洋食共通メニュー 牛乳・オレンジジュース・コーヒー・紅茶				和食・洋食共通メニュー 牛乳・リンゴジュース・コーヒー・紅茶							
栄養価	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)
和食	1191	38.2	41.4	4.1	924	32.1	18.0	3.6	1085	38.2	30.3	4.0	779	19.2	12.7	2.5	961	23.3	25.8	3.4	876	25.7	16.8	5.1	980	34.6	22.2	4.2
洋食	794	23.4	29.4	4.0	878	24.4	33.8	4.3	733	24.3	31.8	2.9	820	26.3	30.5	4.1	994	31.7	40.4	6.0	906	26.1	37.6	4.2	728	19.1	37.7	3.0
昼食	【丼】 牛肉の柳川井 小鉢)ほうれん草のお浸し 汁物 漬物				【麺】 かき揚げうどん 小鉢)温泉玉子 フルーツカクテル ライス、漬物				【定食】 チキンのグリル 野菜たっぷりマトソース S小鉢)ほうれん草とコーンのソテー 汁物 漬物				【麺】 とんこつラーメン 小鉢)春巻 ライス小 漬物				【定食】 オムライス ピーマンの肉詰 コーンスープ 漬物				【麺】 ミートソース キャベツサラダ ライス小 漬物				【丼】 ピビンバ 揚げ餃子 汁物 漬物			
	栄養価	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)
	831	54.5	25.7	4.9	515	9.9	2.1	1.7	828	28.5	22.4	3.6	1224	34.5	29.8	10.6	1058	24.5	23.0	5.4	842	24.0	14.3	2.3	1036	30.9	42.0	7.4
夕食	A 魚のバジルパン粉焼き				A ハンバーグ生姜ソース				A アジフライ				A 卵ロールフライとクリームコロッケ				A ポークカレー(凍菜使用)				A ささみマヨカツ				A きんぴら焼肉			
	B チキン南蛮				B 豚肉のトマト煮込み				B 麻婆春雨				B 鶏肉の塩麹焼き				B チキンクリームシチュー				B 豚すき煮				B 鶏天			
	A・B共通メニュー <サラダバー> <デリバー> 竹の子と山菜のおかかサラダ オレンジ ライス、汁物				A・B共通メニュー <サラダバー> <デリバー> 和風スパゲッティ 黒糖ゼリー ライス、汁物				A・B共通メニュー <サラダバー> <デリバー> 小鉢)白菜とチャーシューの炒め はちみつムース ライス、汁物				A・B共通メニュー <サラダバー> <デリバー> 茄子味噌炒め パイン缶 ライス、汁物				A・B共通メニュー <サラダバー> <デリバー> もやしとほうれん草のナムル ヨーグルトブルーベリー ライス、汁物				A・B共通メニュー <サラダバー> <デリバー> S小鉢)わかめと大根のレモン和え 青りんごゼリー ライス、汁物				A・B共通メニュー <サラダバー> <デリバー> S小鉢)じゃがいものカレー炒め フルーチェ ミックスオレンジ ライス、汁物			
栄養価	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	食塩相当量(g)
A定食	726	31.6	11.9	3.4	1045	26.6	26.7	5.1	1068	28.7	33.2	3.1	1043	19.7	37.0	4.1	1245	26.2	21.5	4.5	895	23.4	19.9	2.7	811	22.0	17.4	3.0
B定食	973	39.0	32.3	4.2	941	28.7	19.8	3.9	998	21.1	25.6	5.6	943	31.9	28.3	4.3	962	28.5	23.5	5.3	856	27.0	15.6	3.8	940	37.4	25.6	3.7

※ 材料入荷などの都合により、献立が変更になる場合がありますので御了承下さい。