< 普通食献立表 >

*下記の栄養価に、御飯160g (エネルギー269㎏・たんぱく質4.0g) が含まれています。

	10/18 (月)	10/19(火)	10/20(水)	10/21(木)	10/22(金)	10/23(土)	10/24(日)
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
昼	 豚肉の生姜焼き	アジの梅風味天	チキンカツきのこソース煮	 サンマの照焼き	鶏肉の生姜煮	 サケのマヨネーズ焼き	親子煮
	がいるの工文がに) D 0) 19/14/9/DC) I) II) COC) AM	יייייייייייייייייייייייייייייייייייייי	が 100 工文派		אוי ר חלא
食	レンコンのわさびサラダ	もやしの中華風卵とじ	あらめ煮	 千草焼 	野菜炒め	 チャプチェ風炒め 	わかめサラダ
	 ゴボウと竹輪の炒め煮 	小ナスの生姜あんかけ	竹輪とエビのカレーしょう油炒め	 大根ベーコン味噌煮 	レンコンの梅酢煮	 ナスの味噌煮 	じゃが芋の旨煮
	ブロッコリーの煮浸し	青菜のコーン炒め	ほうれん草の磯香和え	柚子和え(青菜、えのき)	青菜のピーナツ和え	 煮浸し(青菜、竹輪)	キャベツ竹輪煮浸し
	エネルギー 495kcal	エネルギー 487kcal	エネルギー 538kcal	エネルギー 479kcal	エネルギー 496kcal	エネルギー 471kcal	エネルギー 534kcal
	たんぱく質 16g 御飯	たんぱく質 15g 御飯	たんぱく質 19g 御飯	たんぱく質 21g 御飯	たんぱく質 21g 御飯	たんぱく質 12g 御飯	たんぱく質 24g 御飯
夕	1645次	1445以	1445以	1445人	1445以	1445人	1445以
	赤魚の野菜あんかけ	鶏肉の明太マ∃焼	サバの味噌煮	鶏団子の中華風甘酢あんかけ	アジの青しそオイル焼き	豚肉の照味噌炒め	サバの土佐煮
食	酢の物(キャベツ・わかめ)	里芋のゴマ味噌和え	付)華かまぼこ	三色ピーマンソース炒め	時雨煮(キノコ、牛)	ブロッコリー サラダ	干し大根煮
		/ 			15 . W. W. — —		***
	冬瓜とがんもの煮物	白菜とさつま揚げの煮浸し	おから煮	炊き合わせ	揚げだし豆腐	酢の物(大根、柚子)	花麩とふき煮
	スクランフ゛ルエック゛チリソースかけ	ごぼうサラダ(ハム入り)	春雨の中華サラダ	(車麩・ニンジン・絹さや) 卵サラダ	酢の物(もやし、キュウリ)	南瓜そぼろあんかけ	スパオーロラサラダ
			ニンジンのゴマ酢和え				
	エネルギー 490kcal	エネルギー 528kcal	エネルギー 470kcal	エネルギー 540kcal	エネルギー 484kcal	エネルギー 509kcal	エネルギー 471kcal
	たんぱく質 17g	たんぱく質 21g	たんぱく質 15g	たんぱく質 17g	たんぱく質 17g	たんぱく質 17g	たんぱく質 14g

※塩分:3g以内

※食材により、やむをえず献立を変更することがありますので、ご了承ください。

昼食は当日14時、夕食は当日19時までにお召し上がりください。



シングェル株式会社

< 普通食献立表 >

*下記の栄養価に、御飯160g (エネルギー269㎏・たんぱく質4.0g) が含まれています。

	10/25 (月)	10/26 (火)	10/27 (水)	10/28(木)	10/29(金)	10/30(土)	10/31(日)
	御飯						
昼	マスの照り焼き	 豆腐のおとし揚げ煮 	アジのさんが焼	 豚肉のピリ辛生姜焼き 	┃ ┃ サワラのバンバンジー風 ┃	 鶏肉の磯部揚げ 	カレイの揚げ煮
食	ブロッコリー天(付け)	 オクラのわさび和え 	昆布サラダ	根菜煮	キャヘ゛ツと炒り卵の酢の物	 青菜チャンプル 	付け合わせ(花麩)
	シェルベジサラダ	 シーフードパスタ 	チンジャオロース	おろし和え	 三色金平 	 炊き合わせ (車麩・絹さや)	青菜揚げ煮
	もやしのカレーしょう油炒め	 三色ナムル 	おからの酢の物	もやしウインナー炒め	わかめサラダ	干し椎茸春雨炒め	豚肉とナスの味噌炒め
	カブの味噌煮						高野ピース煮
	エネルギー 485kcal	エネルギー 493kcal	エネルギー 485kcal	エネルギー 493kcal	エネルギー 498kcal	エネルギー 543kcal	エネルギー 479kcal
	たんぱく質 15g	たんぱく質 16g	たんぱく質 16g	たんぱく質 22g	たんぱく質 15g	たんぱく質 23g	たんぱく質 14g
	御飯						
タ	鶏肉のゴマ天	 カレイのチャンチャン焼き 	鶏肉旨辛唐揚	 サケ南蛮 	メンチカツ	サバの照り焼き	鶏団子煮
食	青菜、竹輪の中華炒め	ごぼうチャンプル	ほうれん草の磯香和え	いんげんとハムの梅和え	青菜、竹輪の中華炒め	レンコンのわさびサラダ	あらめ煮
	白菜と豚肉のコンソメ煮	ミートビーンズ	カリフラワーくず煮	マーボー大根	きのこの当座煮(蒲鉾1枚付)	 ニンジンの韓国風炒め 	酢の物(キュウリ、竹輪)
	大根、柚子の酢の物	┃ ┃酢の物(春雨、ピーマン) ┃	コールスローサラダ	南瓜のいとご煮	酢の物(白菜、揚げ)	じゃが芋の味噌金平	ブロッコリーベーコン炒め
	エネルギー 525kcal たんぱく質 22g	エネルギー 485kcal たんぱく質 15g	エネルギー 521kcal たんぱく質 21g	エネルギー 500kcal たんぱく質 15g	エネルギー 505kcal たんぱく質 16g	エネルギー 472kcal たんぱく質 15g	エネルギー 490kcal たんぱく質 17g

※塩分:3g以内

※食材により、やむをえず献立を変更することがありますので、ご了承ください。

昼食は当日14時、夕食は当日19時までにお召し上がりください。



< たんぱく塩分調整食献立表 >

*下記の栄養価に、御飯180g (エネルギー302㎏・たんぱく質4.5g) が含まれています。

	10/18 (月)	10/19(火)	10/20(水)	10/21(木)	10/22(金)	10/23(土)	10/24(日)
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
昼	豚肉の生姜焼き	アジの梅風味天	チキンカツきのこソース煮	サンマの照焼き	鶏肉の生姜煮	サケのマヨネーズ焼	親子煮
食	レンコンのわさびサラダ	 ジャガイモの和風カレー炒め	ポテトベーコンサラダ	大根ベーコン味噌煮	付)もやしのかき揚	チャプチェ風炒め	じゃが芋の旨煮
	青菜の洋風白和え	 小ナスの生姜あんかけ 	竹輪とエビのカレーしょう油炒め	カリフラワーピクルス	レンコンの梅酢煮	ナスの味噌煮	キャベツ竹輪煮浸し
	フルーツ缶	エネルギー補給ゼリー80		エネルギー補給ゼリー80	青菜のピーナツ和え	 エネルギー補給ゼリー80	フルーツ缶
	エネルギー 558kcal	エネルギー 606kcal	エネルギー 608kcal	エネルギー 549kcal	エネルギー 551kcal	エネルギー 566kcal	エネルギー 562kcal
	たんぱく質 18g	たんぱく質 15g	たんぱく質 19g	たんぱく質 17g	たんぱく質 22g	たんぱく質 12g	たんぱく質 25g
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
タ	赤魚の野菜あんかけ	鶏肉の明太マヨ焼き	サバの味噌煮	鶏団子の中華風甘酢あんかけ	アジの青しそオイル焼き	豚肉の照味噌炒め	サバの土佐煮
食	付)かぼちゃサラダ	里芋のゴマ味噌和え	付)まつたけさつまの煮物	炊き合わせ(車麩・ニンジン)	時雨煮(キノコ、牛)	付)カレーかき揚げ	チンゲンサイ豚炒め
	冬瓜とがんもの煮物	白菜とさつま揚げの煮浸し	春雨の中華サラダ	卵サラダ	揚げだし豆腐	酢の物(大根)	干し大根煮
	スクランフ゛ルエック゛チリソースかけ	フルーツ缶	ニンジンのゴマ酢和え	フルーツ缶	エネルギー補給ゼリー80	南瓜そぼろあんかけ	エネルギー補給ゼリー80
	エネルギー 575kcal	エネルギー 547kcal	エネルギー 517kcal	エネルギー 574kcal	エネルギー 585kcal	エネルギー 550kcal	エネルギー 532kcal
	たんぱく質 18g	たんぱく質 21g	たんぱく質 17g	たんぱく質 18g	たんぱく質 19g	たんぱく質 19g	たんぱく質 17g

※塩分:2g以内

※食材により、やむをえず献立を変更することがありますので、ご了承ください。

昼食は当日14時、夕食は当日19時までにお召し上がりください。



< たんぱく塩分調整食献立表 >

*下記の栄養価に、御飯180g (エネルギー302㎏・たんぱく質4.5g) が含まれています。

	10/25(月)	10/26 (火)	10/27 (水)	10/28 (木)	10/29(金)	10/30(土)	10/31(日)
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
昼	77 0 1710 lt t		¬~~~ + / + //				
	マスの照り焼き	豆腐のおとし揚げ煮	アジのさんが焼き	豚肉のピリ辛生姜焼き	│ サワラのバンバンジー風 │	鶏肉の磯部揚げ	カレイの揚げ煮
食	付)シェルベジサラダ	付)シーフードパスタ	チンジャオロース	根菜煮	付)三色金平	付)干し椎茸春雨炒め	付)オクラ素揚げ
	もやしのカレーしょう油炒め	オクラのわさび和え	おからの酢の物	もやしウインナー炒め	 キャベツと炒り卵の酢の物 	 青菜チャンプル 	青菜と揚げの煮物
	カブの味噌煮	三色ナムル	エネルギー補給ゼリー80	 エネルギー補給ゼリー80 	 カレー肉じゃが 	 炊き合わせ(車麩) 	豚肉とナスの味噌炒め
	エネルギー補給ゼリー80	フルーツ缶					エネルギー補給ゼリー80
	エネルギー 554kcal	エネルギー 550kcal	エネルギー 560kcal	エネルギー 594kcal	エネルギー 563kcal	エネルギー 580kcal	エネルギー 585kcal
	たんぱく質 15g	たんぱく質 18g	たんぱく質 18g	たんぱく質 22g	たんぱく質 19g	たんぱく質 23g	たんぱく質 16g
_	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
タ	鶏肉のゴマ天	カレイのチャンチャン焼き	鶏肉旨辛唐揚	サケ南蛮	メンチカツ	 サバの照り焼き 	鶏団子煮
食	付)ポテトサラダ	ミートビーンズ	カリフラワーくず煮	いんげんとハムの梅和え	 酢の物(白菜) 	 大根のしょうが酢和え 	ごぼうサラダ
	青菜、竹輪の中華炒め	酢の物(春雨)	コールスローサラダ	マーボー大根	マセドアンサラダ	 じゃが芋の味噌金平 	カリフラワーの酢の物
	大根、柚子の酢の物	エネルギー補給ゼリー80	フルーツ缶	フルーツ缶	 フルーツ缶 	 エネルギー補給ゼリー80 	フルーツ缶
	エネルギー 563kcal	エネルギー 568kcal	エネルギー 566kcal	エネルギー 516kcal	エネルギー 578kcal	エネルギー 519kcal	エネルギー 543kcal
	たんぱく質 22g	たんぱく質 15g	たんぱく質 21g	たんぱく質 17g	たんぱく質 16g	たんぱく質 14g	たんぱく質 18g

※塩分:2g以内

※食材により、やむをえず献立を変更することがありますので、ご了承ください。

昼食は当日14時、夕食は当日19時までにお召し上がりください。



https://morzwell.co.jp/delivery-menu-post/

< カロリー塩分調整食献立表 >

*下記の栄養価に、御飯160g (エネルギー269㎏・たんぱく質4.0g) が含まれています。

御飯 ボ焼 親子煮 菜、竹輪) わかめサラダ
菜、竹輪) わかめサラダ
キャベツ竹輪煮浸し
80kcal エネルギー 505kcal
13g たんぱく質 29g
御飯
炒め サバの土佐煮
Jーサラダ 付)チンゲンサイ豚炒め
Jーサラダ 付)チンゲンサイ豚炒め) 干し大根煮
'n

※塩分:2g以内

※食材により、やむをえず献立を変更することがありますので、ご了承ください。

昼食は当日14時、夕食は当日19時までにお召し上がりください。



< カロリー塩分調整食献立表 >

*下記の栄養価に、御飯160g (エネルギー269㎏・たんぱく質4.0g) が含まれています。

	10/25(月)	10/26(火)	10/27 (水)	10/28(木)	10/29(金)	10/30(土)	10/31(日)
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
昼	 マスの照り焼き 	 豆腐のおとし揚げ煮 	アジのさんが焼き	豚肉のピリ辛生姜焼き	┃ ┃ サワラのバンバンジー風 ┃	鶏肉の磯部揚げ	カレイの揚げ煮
食	 付け)ブロッコリー天 	 付)オクラのわさび和え 	 付)昆布サラダ 	付)おろし和え	 付)三色金平 	付)青菜チャンプル	付)玉子焼き
	 シェルベジサラダ 	シーフードパスタ	チンジャオロース	炒り豆腐(豆腐)	 キャベツと炒り卵の酢の物 	炊き合わせ (車麩・絹さや)	青菜と揚げの煮物
	もやしのカレーしょうゆ炒め	 三色ナムル 	おからの酢の物	もやしウインナー炒め	 カレー肉じゃが 	干し椎茸春雨炒め	豚肉とナスの味噌炒め
	エネルギー 465kcal	エネルギー 493kcal	エネルギー 490kcal	エネルギー 516kcal	エネルギー 530kcal	エネルギー 563kcal	エネルギー 516kcal
	たんぱく質 17g	たんぱく質 17g	たんぱく質 17g	たんぱく質 27g	たんぱく質 18g	たんぱく質 23g	たんぱく質 24g
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
タ							
	鶏肉のゴマ天	 カレイのチャンチャン焼き 	鶏肉旨辛唐揚	サケ南蛮	メンチカツ	サバの照り焼き	鶏団子煮
食	鶏肉のゴマ天 付)ポテトサラダ	カレイのチャンチャン焼き 付)ミートビーンズ	鶏肉旨辛唐揚 付)ほうれん草の磯香和え	サケ南蛮 いんげんとハムの梅和え	メンチカツ	サバの照り焼き	
食							
食	付)ポテトサラダ	付) ミートビーンズ	付)ほうれん草の磯香和え	いんげんとハムの梅和え	きのこの当座煮	付) レンコンのわさびサラダ	付)プロッコリーベーコン炒め
食	付)ポテトサラダ 白菜と豚肉のコンソメ煮	付)ミートビーンズ ごぼうチャンプル	付)ほうれん草の磯香和えカリフラワーくず煮	いんげんとハムの梅和え	きのこの当座煮	付) レンコンのわさびサラダ	付)プロッコリーベーコン炒め あらめ煮

※塩分:2g以内

※食材により、やむをえず献立を変更することがありますので、ご了承ください。

昼食は当日14時、夕食は当日19時までにお召し上がりください。

