

#### < 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。

	8/22(月)	8/23(火)	8/24 (水)	8/25 (木)	8/26(金)	8/27(土)	8/28(日)
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
昼	   アジの香味焼 	ハンバーグ	かくの磯辺揚げ	豚肉のピリ辛生姜焼き	白身魚の黒ごまピカタ	揚げ豚の甘辛だれ	   サバの生姜煮 
食	   筑前煮 	   インゲン揚げ煮 	冬瓜の酢の物	アスパラ中華炒め	なすと鶏肉の南蛮煮	   青菜ベーコン炒め 	炊き合わせ
	   アスパラと揚げのぬた 	ナポリタン	牛肉玉葱のオイスターソース炒め	ひじき五目煮	玉葱マリネ	もやしの炸醤炒め	   紅しょうがのかきあげ
	   ジャーマンポテト 	酢の物(もやし、きゅうり)	じゃが芋のうま煮	   酢の物(キャベツ、紅しょうが)	ゆずこしょうサラダ	   オクラの煮浸し 	ソラマメとベーコンのオイル炒め
	エネルギー 474kcal	エネルギー 566kcal	エネルギー 476kcal	エネルギー 437kcal	エネルギー 433kcal	エネルギー 502kcal	エネルギー 467kcal
	たんぱく質 17g	たんぱく質 21g	たんぱく質 12g	たんぱく質 17g	たんぱく質 13g	たんぱく質 16g	たんぱく質 15g
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
タ	豚肉クチャップ煮	赤魚の南部天	鶏のパン粉焼き	さばフライ	五目鶏団子煮	マスの煮つけ	鶏天
食	昆布サラダ	青菜つきこん煮	スパ°ケ"ティサラタ"	酢の物(キュウリ、カニカマ)	シーフード焼きそば	ニラの卵とじ	春雨サラダ
	がんも、竹輪煮	イタリアン金平	青菜のワサビ醤油和え	ミートヒ゛ーンス゛	きんちゃく煮	はっぽうさい	なすの香味だれ
	金時豆煮	人参シリシリ	なすとピーマン煮	若布サラダ	人参の韓国風炒め	レンコンの甘酢炒め	ピーマン丸天炒め
		T T T T T T T T T T T T T T T T T T T	II II I	エカルギ ロ4フレート	エカルギ 「「11」	エネルギー 482kcal	エネルギー 517kcal
	エネルギー 510kcal	エネルギー 418kcal	エネルギー 508kcal	エネルギー 547kcal	エネルギー 551kcal	エイルナー 482KCal	エイルキー 317KCal

※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。





#### < 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。

	8/29 (月)	8/30(火)	8/31(水)	9/1 (木)	9/2(金)	9/3(土)	9/4(日)
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
昼	揚げ鶏の香味だれあえ	   アジのパセリバター焼き 	おろしトンカツ	かんくのチャンチャン焼き	ホイコーロー	アジの風味焼き	鶏のバジルソースかけ
食	がんも、竹輪煮	  青菜のごま炒め 	干し大根煮	じゃが芋の酢の物	   枝豆とキュウリの酢の物 	なすの揚げ煮	牛蒡の変わり金平
	カリフラワーヒ°クルス	   刻み昆布の金平 	ブロッコリー茸ソテー	マーボー人参	   糸コンとがんもの煮物 	   じゃが芋ホットサラダ 	わうの煮浸し
	大根ベーコン炒め	   マセドアンサラダ 	卵とじ	五目煮	もやしチャンプル	茹で豚の南蛮	三色ナムル
	エネルギー 542kcal	エネルギー 483kcal	エネルギー 503kcal	エネルギー 445kcal	エネルギー 479cal	エネルギー 499kcal	エネルギー 514kcal
	たんぱく質 23g	たんぱく質 14g	たんぱく質 18g	たんぱく質 14g	たんぱく質 19g	たんぱく質 16g	たんぱく質 20g
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
タ 	ホッケの漬焼	豚肉とナスのケチャップ甘酢炒め	マスの黄金焼き	鶏肉のオランダ煮	   赤魚の南部天 	鶏つくねゴマたれかけ	サバの土佐焼
食	ひじきサラダ	炊き合わせ	山吹和え	ツナサラダ	インゲンベーコン炒め	人参とツナの卵炒め	酢の物(キャベツ、揚げ)
	ジャガイモの和風カレー炒め	青菜と竹輪のわさびあえ	蒸し鶏とわかめの炒り煮	干し椎茸春雨炒め	   大豆の甘辛煮 	大根の煮物	煮物(高野、絹さや、人参)
	+	   もやしウインナー炒め	里芋のごま味噌和え	青菜豚肉炒め	   金平れんこん	┣️ 酢の物(キュウリ、白きくらげ)	ヌードルサラダ
	きゅうりメンマ和え	1 6 (20717) - x200	至了のこの例目刊的に	1 521,333   572   1			
	エネルギー 443kcal たんぱく質 12g	エネルギー 501kcal たんぱく質 17g	エネルギー 481kcal たんぱく質 14g	エネルギー 540kcal たんぱく質 23g	エネルギー 506kcal たんぱく質 15g	エネルギー 485kcal たんぱく質 20g	エネルギー 479kcal

※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。





## < 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。

	8/22(月)	8/23 (火)	8/24 (水)	8/25 (木)	8/26(金)	8/27(土)	8/28(日)
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
昼		11.5 10% 42%					1110 = 41 - 45 - 75
	アジの香味焼	ハンバーグ 	かれの磯辺揚げ	豚肉のピリ辛生姜焼き	白身魚の黒ごまピカタ	揚げ豚の甘辛だれ	サバの生姜煮 
食	付)ごぼうのかき揚げ	   インゲン揚げ煮	牛肉玉ねぎのオイスターソース炒め	   付) さつま芋天	   付け)オクラ素揚げ	   付)ポテトサラダ	   付)紅しょうがのかき揚げ
	アスパラと揚げのぬた	ナポリタン 	じゃが芋のうま煮	アスパラ中華炒め	こんにゃくピーマン煮	│ 青菜ベーコン炒め │	炊き合わせ
	ジャーマンポテト			   酢の物(キャベツ、紅しょうが)	   ゆずこしょうサラダ	   オクラの煮浸し	   ソラマメとベーコンオイル炒め
					エネルギー補給ゼリー80		
	エネルギー 545kcal	エネルギー 607kcal	エネルギー 547kcal	エネルギー 511kcal	エネルギー 533kcal	エネルギー 576kcal	エネルギー 514kcal
	たんぱく質 16g	たんぱく質 22g	たんぱく質 12g	たんぱく質 16g	たんぱく質 10g	たんぱく質 16g	たんぱく質 16g
_	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
タ	豚肉ケチャップ煮	赤魚の南部天	鶏のパン粉焼き	さばフライ	   五目鶏団子煮	マスの煮つけ	   鶏天
	が内分がり、点	が黒の自命人	病のハンががら	C14771	· 山口杨凶丁点   	マスの点づり	<b>場</b> 入
食	金時豆煮	イタリアン金平	付)青菜のワサビ醤油和え	干し大根煮	シーフード焼きそば	付)ニラの卵とじ	付)春雨サラダ
	1	1 4 > 11 > 11	- 40 1 3 - 11 - 12	~ 1100	± , , , , ++,	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
	キャベツのごま酢あえ	人参シリシリ	スハ°ケ"ティサラダ	ミートヒ゛ーンス゛	きんちゃく煮	はっぽうさい	茄子の香味だれ
	エネルギー補給ゼリー80	フルーツ缶	マーボー大根	エネルギー補給ゼリー80	フルーツ缶	レンコンの甘酢炒め	ピーマン丸天炒め
							エネルギー補給ゼリー80
	エネルギー 575kcal	エネルギー 509kcal	エネルギー 569kcal	エネルギー 606kcal	エネルギー 589kcal	エネルギー 545kcal	エネルギー 608kcal
	たんぱく質 18g	たんぱく質 11g	たんぱく質 23g	たんぱく質 17g	たんぱく質 21g	たんぱく質 14g	たんぱく質 13g

※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。



#### < 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。

	8/29(月)	8/30(火)	8/31(水)	9/1(木)	9/2(金)	9/3(土)	9/4 (日)
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
昼	揚げ鶏の香味だれあえ	アジのパセリバター焼き	おろしトンカツ	カレイのチャンチャン焼き	ホイコーロー	カレイの味噌焼	鶏のバジルソースかけ
食	   インケ゛ンピーナッツ和え 	付)マセドアンサラダ	干し大根煮	付け)ヤングコーン天ぷら	付)ゴーヤかき揚げ	   付)じゃが芋ホットサラダ 	ごぼうの変わり金平
	   大根ベーコン炒め 	青菜のごま炒め	卵とじ(玉ねぎ、絹さや)	じゃが芋の酢の物	糸コンとがんもの煮物	   なすの揚げ煮 	オクラの煮浸し
		こんにゃくの酢味噌和え	フルーツ缶	マーボーにんじん	もやしチャンプル	ゆで豚の南蛮	フルーツ缶
	エネルギー 574kcal	エネルギー 535kcal	エネルギー 520kcal	エネルギー 515kcal	エネルギー 553kcal	エネルギー 517kcal	エネルギー 577kcal
	たんぱく質 21g	たんぱく質 14g	たんぱく質 19g	たんぱく質 10g	たんぱく質 19g	たんぱく質 12g	たんぱく質 19g
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
タ	ホッケの漬焼	豚肉とナスのケチャップ甘酢炒め	マスの黄金焼き	鶏肉のオランダ煮	赤魚の南部天	鶏つくねゴマたれかけ	サバの土佐焼
食	付)かぼちゃのかき揚げ	マカロニサラタ゛	付)山吹和え	付)ツナサラダ	付)インゲンベーコン炒め	大根の煮物	付)きのこのかき揚げ
	   ジャガイモの和風カレー炒め	もやしウインナー炒め	ふきの土佐煮	干しいたけと春雨の炒め物	金平レンコン	イカチリ	酢の物(キャベツ、揚げ)
	キャベツと油揚げの煮物	フルーツ缶	里芋のごま味噌和え	かぼちゃのマリネ	青菜煮浸し	エネルギー補給ゼリー80	ヌードルサラダ
	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 542kcal	エネルギー 574kcal	エネルギー 584kcal	エネルギー 589kcal	エネルギー 552kcal	エネルギー 591kcal	エネルギー 529kcal
	たんぱく質 14g	たんぱく質 17g	たんぱく質 13g	たんぱく質 23g	たんぱく質 11g	たんぱく質 22g	たんぱく質 16g

※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。







# く 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。

	8/22(月)	8/23 (火)	8/24 (水)	8/25(木)	8/26(金)	8/27(土)	8/28(日)
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
昼	アジの香味焼	   ハンバーグ 	かくの磯辺揚げ	   豚肉のピリ辛生姜焼き 	白身魚の黒ごまピカタ	揚げ豚の甘辛だれ	サバの生姜煮
食	付) ジャーマンポテト	   インゲン揚げ煮 	牛肉玉葱のオイスターソース炒め	   アスパラ中華炒め 	玉葱マリネ	   青菜ベーコン炒め 	付)紅しょうがのかき揚げ
	   筑前煮 	   酢の物(もやし、きゅうり) 	   じゃが芋のうま煮 	ひじき五目煮	ゆずこしょうサラダ	   ポテトサラダ 	炊き合わせ
	   アスパラと揚げのぬた 						ソラマメとベーコンオイル炒め
	エネルギー 481kcal	エネルギー 529kcal	エネルギー 468kcal	エネルギー 444kcal	エネルギー 408kcal	エネルギー 502kcal	エネルギー 492kcal
	たんぱく質 17g	たんぱく質 21g	たんぱく質 12g	たんぱく質 16g	たんぱく質 10g	たんぱく質 15g	たんぱく質 15g
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
夕 	   豚肉ケチャップ煮	   赤魚の南部天 	鶏のパン粉焼き	さばフライ	五目鶏団子煮	マスの煮つけ	鶏天
食	付)昆布サラダ	青菜つきこん煮	スハ°ケ"ティサラタ"	付)酢の物(きゅうり、カニカマ)	付)人参の韓国風炒め	付)ニラの卵とじ	春雨サラダ
	がんも、竹輪煮	   レンコンサラダ゛ 	マーボー大根	ミートヒ゛ーンス゛	シーフード焼きそば	はっぽうさい	ピーマン丸天炒め
	金時豆煮			わかめサラダ	きんちゃく煮	レンコンの甘酢炒め	
	エネルギー 504kcal	エネルギー 456kcal	エネルギー 517kcal	エネルギー 541kcal	エネルギー 577kcal	エネルギー 482kcal	エネルギー 493kcal

※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。





### < 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。

	8/29(月)	8/30(火)	8/31(水)	9/1 (木)	9/2(金)	9/3(土)	9/4(日)
昼	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
<u>ii</u>	揚げ鶏の香味だれあえ	アジのパセリバター焼き	おろしトンカツ	かんのチャンチャン焼き	ホイコーロー	アジの風味焼き	鶏のバジルソースかけ
食	がんも、竹輪煮	刻み昆布の金平	ブロッコリー茸ソテー	五目煮	   糸コンとがんもの煮物	   なすの揚げ煮 	ひじきとレンコンの味噌炒め
	大根ベーコン炒め	マセドアンサラダ	卵とじ(玉ねぎ、絹さや)	大根の梅サラダ	もやしチャンプル	   じゃが芋ホットサラダ 	オクラの煮浸し
	エネルギー 554kcal	エネルギー 470cal	エネルギー 487kcal	エネルギー 448kcal	エネルギー 453kcal	エネルギー 470kcal	エネルギー 524kcal
	たんぱく質 23g	たんぱく質 14g	たんぱく質 17g	たんぱく質 13g	たんぱく質 18g	たんぱく質 13g	たんぱく質 21g
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
タ	ホッケの漬焼	豚肉とナスのケチャップ甘酢炒め	マスの黄金焼き	鶏肉のオランダ煮	赤魚の南部天	   鶏つくねゴマたれかけ 	サバの土佐焼
食	ひじきサラダ	マカロニサラタ゛	付)山吹和え	南瓜のマリネ	付) インゲンベーコン炒め	人参とツナの卵炒め	煮物(高野、絹さや、人参)
	ジャガイモの和風カレー炒め	炊き合わせ	蒸し鶏とわかめの炒り煮	青菜豚肉炒め	   大豆の甘辛煮 	イカチリ	ヌードルサラダ
			里芋のごま味噌和え		金平れんこん		
	エネルギー 431kcal	エネルギー 514kcal	エネルギー 498kcal	エネルギー 537kcal	エネルギー 531kcal	エネルギー 514kcal	エネルギー 468kcal
	たんぱく質 12g	たんぱく質 14g	たんぱく質 14g	たんぱく質 22g	たんぱく質 15g	たんぱく質 24g	たんぱく質 16g

※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。

