

< 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。

	11/14 (月)	11/15 (火)	11/16 (水)	11/17 (木)	11/18(金)	11/19(土)	11/20(日)
	御飯						
昼	豚肉の中華天婦羅	あんこうの天ぷら	豚肉ケチャップ生姜焼き	 マスと蕪の粕煮 	 ポテサラ風コロッケ 	カレイのチャンチャン焼き	すき焼き風
食	ピーマン突きこん煮	人参ともやしの酢の物	ひじきサラダ	 キャベツのごま酢あえ 	 インゲンのおかか煮 	ひじきの白和え	マカロニサラダ
	炒めなます	 大根のそぼろ煮	干大根の菜種和え	 マーボーナス	 刻み昆布の金平 	里芋の揚げ煮	ぜんまい煮
	スパ°オーロラサラタ゛	 高野ピース煮 	さつま芋の煮物	きのこの卵とじ	 竹輪入りIビチリ風 	 ブロッコリーとコーン煮浸し 	きゅうりとカニカマの酢の物
	エネルギー 527kcal	エネルギー 412kcal	エネルギー 508kcal	エネルギー 468kcal	エネルギー 531kcal	エネルギー 447kcal	エネルギー 518kcal
	たんぱく質 17g	たんぱく質 12g	たんぱく質 20g	たんぱく質 17g	たんぱく質 11g	たんぱく質 11g	たんぱく質 21g
	御飯						
タ	サワラの味噌煮	鶏肉のマイルドカレー焼	タラの磯部揚げ	しいたけ肉詰め天	 サバのタンドリー焼 	豚肉の照味噌炒め	赤魚の野菜あんかけ
食	蕪と牛肉のピリ辛煮	蓮根のわさびサラダ	ポテトサラダ	付)煮浸し	おから煮	青菜のピーナツ炒め	マセドアンサラダ
	白菜、柚子の酢の物	いんげん絹厚揚げ煮	おろし和え	 人参の香味炒め 	きゅうり、わかめの酢の物	チリビーンズ	干し大根煮
	フ゛ロッコリーへ° へ° ロンチーノ	玉葱マリネ	炒り豆腐	 炊き合わせ 	 柚子胡椒サラダ 	ごぼうの金平	無と柚子の酢の物
				 ブロッコリーサラダ 			
	エネルギー 457kcal たんぱく質 18g	エネルギー 572kcal たんぱく質 23g	エネルギー 476kcal たんぱく質 14g	エネルギー 517kcal たんぱく質 12g	エネルギー 453kcal たんぱく質 17g	エネルギー 537kcal たんぱく質 24g	エネルギー 466kcal たんぱく質 13g

※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。

	11/21(月)	11/22(火)	11/23 (水)	11/24(木)	11/25(金)	11/26(土)	11/27(日)
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
昼							
	白身魚の唐揚げ	鶏肉のタルタルパン粉焼き	アジの風味焼き	牛肉スタミナ焼き	サワラのレモンオイル焼	上 酢豚	アジ土佐煮
食	蕪とベーコンの味噌煮	ー わかめサラダ	肉じゃが	キャベッとさつま揚げの酢の物	ツナサラダ	 シェルベジサラダ 	 人参の黒胡麻かき揚げ
	ナスミート	 キャベツ揚げのおかか炒め 	こんにゃくの酢味噌和え	チャプチェ風炒め	マーボービーンズ	 かぼちゃのいとこ煮 	 里芋の味噌煮
	細切高野の卵とじ	青菜えのき香和え	人参ピーナツ和え	ほうれん草コーンソテー	青菜のポン酢炒め	 青菜の白和え 	キャベツと蒸し鶏のナムル
	エネルギー 468kcal	エネルギー 569kcal	エネルギー 428kcal	エネルギー 516kcal	エネルギー 459kcal	エネルギー 519kcal	エネルギー 452kcal
	たんぱく質 14g	たんぱく質 23g	たんぱく質 16g	たんぱく質 21g	たんぱく質 16g	たんぱく質 17g	たんぱく質 15g
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
タ	豚肉甘酢炒め	サバの生姜煮	トンカツ	ホッケの照り焼き	メンチカツ	 白身魚の磯部揚げ	 タント゛リーフライト゛チキン
	IN IN LIEFNOW	971の工安州		パググの気候りがして			771 9 7711 747
食	ごぼうサラダ	玉葱の卵とじ	ブロッコリーサラダ	牛きのこ長芋煮	じゃが芋の旨煮	もやし中華炒め	ポテトサラダ
	蓮根の梅酢煮	白菜のお浸し	里芋の利休煮	ピーマン突きこん煮	わかめの卵とじ	人参ひじきツナサラダ	大根おかか炒め
	青菜煮浸し	大根の酢の物	おからの酢の物	カボチャのマリネ	レンコンペペロンチーノ	きゅうりと竹輪の酢の物	春雨とわかめの酢の物
	エネルギー 516kcal	エネルギー 415kcal	エネルギー 556kcal	エネルギー 468kcal	エネルギー 526kcal	エネルギー 465kcal	エネルギー 532kcal
	たんぱく質 16g	たんぱく質 15g	たんぱく質 18g	たんぱく質 14g	たんぱく質 18g	たんぱく質 14g	たんぱく質 21g

※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。

	11/14(月)	11/15(火)	11/16 (水)	11/17 (木)	11/18(金)	11/19(土)	11/20(日)
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
昼	豚肉の中華天婦羅	あんこうの天ぷら	豚肉ケチャップ生姜焼き	マスと蕪の粕煮	ポテサラ風コロッケ	カレイのチャンチャン焼き	すき焼き風
食	付)スパオーロラサラダ	大根のそぼろ煮	付)さつま芋の煮物	付)里芋の梅マヨサラダ	付)白菜のナムル	付)竹輪のかき揚	マカロニサラダ
	ピーマン突きこん煮	高野ピース煮	 干大根の菜種和え 	マーボーナス	インケ゛ンのおかか煮	バンバンジーサラダ	ぜんまい煮
	炒めなます	エネルギー補給ゼリー80	白菜と竹輪の酢の物	きのこの卵とじ	竹輪入りエビチリ風	焼きナスのポン酢かけ	
			 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 522kcal	エネルギー 586kcal	エネルギー 528kcal	エネルギー 574kcal	エネルギー 545kcal	エネルギー 537kcal
	たんぱく質 15g	たんぱく質 12g	たんぱく質 18g	たんぱく質 16g	たんぱく質 13g	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	サワラの味噌煮	鶏肉のマイルドカレー焼	タラの磯部揚げ	しいたけ肉詰め天	サバのタンドリー焼	豚肉の照味噌炒め	赤魚の野菜あんかけ
タ 	サワラの味噌煮付)白菜、柚子の酢の物	鶏肉のマイルドカレー焼	タラの磯部揚げ付) イタリアン金平	しいたけ肉詰め天 付)人参の香味炒め	サバのタンドリー焼 付) ごぼうのかき揚げ	豚肉の照味噌炒め付)青菜のピーナツ炒め	
	付)白菜、柚子の酢の物	玉葱マリネ	付)イタリアン金平	付)人参の香味炒め	付)ごぼうのかき揚げ	付)青菜のピーナツ炒め	付)マセドアンサラダ
	付)白菜、柚子の酢の物卵サラダ	玉葱マリネ	付)イタリアン金平 ポテトサラダ	付)人参の香味炒め	付) ごぼうのかき揚げ もやしとミンチの炒め物	付)青菜のピーナツ炒め チリビーンズ	付)マセドアンサラダ 干し大根煮
	付)白菜、柚子の酢の物 卵サラダ 無と牛肉のピリ辛煮	玉葱マリネ	付)イタリアン金平 ポテトサラダ	付)人参の香味炒め 炊き合わせ 煮浸し	付) ごぼうのかき揚げ もやしとミンチの炒め物	付)青菜のピーナツ炒め チリビーンズ	付)マセドアンサラダ 干し大根煮 豆腐チャンプル

※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302kdl・たんぱく質4.5g) が含まれています。

	11/21(月)	11/22 (火)	11/23 (水)	11/24(木)	11/25(金)	11/26(土)	11/27 (日)
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
昼	 白身魚の唐揚げ 	鶏肉のパン粉焼き	カレイの胡麻天ぷら	牛肉スタミナ焼き	サワラのレモンオイル焼	直作用 系	 タラのバジルオイル焼き
食	 付) 玉子焼き 	付)おくらの素揚げ	付)しめじ・竹輪中華いため	付)ほうれん草コーンソテー	付)ツナサラダ	 付)シェルベジサラダ 	付)人参黒ゴマかき揚げ
	 南瓜サラダ 	青菜えのき香あえ	こんにゃくの酢味噌和え	チャプチェ風炒め	マーボービーンズ	 かぼちゃのいとこ煮 	里芋の味噌煮
	ナスミート	 キャベツ揚げのおかか炒め 	肉じゃが	ミニ信田巻き	青菜のポン酢炒め	 白菜とミカンの酢の物 	┃ ┃ キャベツと蒸し鶏のナムル
		フルーツ缶	フルーツ缶				フルーツ缶
	エネルギー 536kcal	エネルギー 539kcal	エネルギー 533kcal	エネルギー 559kcal	エネルギー 520kcal	エネルギー 562kcal	エネルギー 523kcal
	たんぱく質 15g	たんぱく質 19g	たんぱく質 13g	たんぱく質 21g	たんぱく質 16g	たんぱく質 16g	たんぱく質 11g
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
1 .	ILP IX	TUP DIX	16450	1645人	160000	加以	144以
夕	豚肉甘酢炒め	サバの生姜煮	トンカツ	ホッケの照り焼き	メンチカツ	カレイの味噌焼	がり タント゛リーフライト゛チキン
夕食				ホッケの照り焼き			
	豚肉甘酢炒め	サバの生姜煮	トンカツ	ホッケの照り焼き	メンチカツ	カレイの味噌焼	タント゛リーフライト゛チキン
	豚肉甘酢炒め ごぼうサラダ	サバの生姜煮付)さつま芋かき揚	トンカツ 付)シャトー人参素揚げ	ホッケの照り焼き付) コールスローサラタ゛	メンチカツ 付)大根の梅サラダ	カレイの味噌焼付)かきあげ	タント゛リーフライト゛チキン 付)ポテトサラダ
	豚肉甘酢炒め ごぼうサラダ 揚げだし豆腐	サバの生姜煮 付)さつま芋かき揚 大根の酢の物	トンカツ 付)シャトー人参素揚げ 里芋の利休煮	ホッケの照り焼き 付) コールスローサラダ 牛きのこ長芋煮	メンチカツ 付)大根の梅サラダ じゃが芋の旨煮	カレイの味噌焼付)かきあげもやし中華炒め	タント゛リーフライト゛ チキン 付) ポテトサラダ 大根おかか炒め

※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。

	11/14 (月)	11/15 (火)	11/16 (水)	11/17 (木)	11/18 (金)	11/19 (土)	11/20(日)
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
昼	 豚肉の中華天婦羅 	 あんこうの天ぷら 	豚肉ケチャップ生姜焼き	 マスと蕪の粕煮 	 ポテサラ風コロッケ 	カレイのチャンチャン焼き	すき焼き風
食	 炒めなます 	 付)きのこのかき揚げ 	ひじきサラダ	 付)里芋の梅マヨサラダ 	 付)インゲンのおかか煮 	バンバンジーサラダ	マカロニサラダ
	│ │ ス八°オーロラサラタ゛ │	 大根のそぼろ煮 	 干大根の菜種和え 	 マーボーナス 	刻み昆布の金平	里芋の揚げ煮	きゅうりとカニカマの酢の物
		 高野ピース煮 		きのこの卵とじ	 白菜のナムル 		
	エネルギー 523kcal	エネルギー 447kcal	エネルギー 479kcal	エネルギー 484kcal	エネルギー 513kcal	エネルギー 458kcal	エネルギー 495kcal
	たんぱく質 17g	たんぱく質 13g	たんぱく質 19g	たんぱく質 17g	たんぱく質 9g	たんぱく質 11g	たんぱく質 20g
	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
タ	サワラの味噌煮	鶏肉のマイルドカレー焼	タラの磯部揚げ	しいたけ肉詰め天	サバのタンドリー焼	豚肉の照味噌炒め	赤魚の野菜あんかけ
食	付)白菜、柚子の酢の物	 蓮根のわさびサラダ 	付)イタリアン金平	 付)人参の香味炒め 	付)きゅうり、わかめの酢の物	付)ごぼうの金平	マセドアンサラダ
	蕪と牛肉のピリ辛煮	青菜ベーコン炒め	ポテトサラダ	炊き合わせ	もやしとミンチの炒め物	青菜のピーナツ炒め	豆腐チャンプル
I							
	フ゛ロッコリーへ° へ° ロンチーノ		炒り豆腐	ブロッコリーサラダ	柚子胡椒サラダ	チリビーンズ	
	ブ゛ロッコリーペ ペ ロンチーノ エネルギー 461kcal たんぱく質 18g	エネルギー 538kcal たんぱく質 21g	炒り豆腐 エネルギー 505kcal たんぱく質 14g	ブロッコリーサラダ エネルギー 501kcal たんぱく質 12g	柚子胡椒サラダ エネルギー 471kcal たんぱく質 19g	チリビーンズ エネルギー 526kcal たんぱく質 23g	エネルギー 489kcal

※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。

	11/21 (月)	11/22 (火)	11/23 (水)	11/24(木)	11/25(金)	11/26(土)	11/27(日)
	御飯						
昼	白身魚の唐揚げ	鶏肉のタルクルパン粉焼き	アジの風味焼き	牛肉スタミナ焼き	サワラのレモンオイル焼	 酉作 豚 	アジ土佐煮
食	付)蕪とベーコンの味噌煮	わかめサラダ	付)人参ピーナツ和え	付)に信田巻き	付)三角とうふ天煮	付)かぼちゃのいとこ煮	付)人参の黒胡麻かき揚げ
	ナスミート	青菜えのき香和え	肉じゃが	キャベツとさつま揚げの酢の物	ツナサラダ	シェルベジサラダ	里芋の味噌煮
	細切高野の卵とじ		こんにゃくの酢味噌和え	ほうれん草コーンソテー	青菜のポン酢炒め	青菜の白和え	キャベツと蒸し鶏のナムル
	エネルギー 482kcal	エネルギー 564kcal	エネルギー 428kcal	エネルギー 507kcal	エネルギー 487kcal	エネルギー 516kcal	エネルギー 473kcal
	たんぱく質 15g	たんぱく質 22g	たんぱく質 16g	たんぱく質 22g	たんぱく質 20g	たんぱく質 17g	たんぱく質 15g
	御飯						
タ	豚肉甘酢炒め	サバの生姜煮	トンカツ	ホッケの照り焼き	メンチカツ	白身魚の磯部揚げ	タント゛リーフライト゛チキン
食	ごぼうサラダ	付)白菜のお浸し	付)里芋の利休煮	付)ピーマン突きこん煮	じゃが芋の旨煮	付)きゅうりと竹輪の酢の物	ポテトサラダ
	青菜煮浸し	玉葱の卵とじ	ブロッコリーサラダ	牛きのこ長芋煮	レンコンペペロンチーノ	もやし中華炒め	春雨とわかめの酢の物
		大根の酢の物	おからの酢の物	かぼちゃのマリネ		人参ひじきツナサラダ	
	エネルギー 502kcal たんぱく質 16g	エネルギー 420kcal たんぱく質 16g	エネルギー 556kcal たんぱく質 18g	エネルギー 477kcal たんぱく質 14g	エネルギー 498kcal たんぱく質 16g	エネルギー 468kcal たんぱく質 14g	エネルギー 511kcal たんぱく質 21g

※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。



