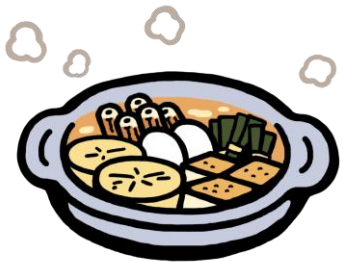


献立 2025年10月



曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付			1	2	3	4	5
朝			ごはん・ふりかけ プレーンオムレツ(クリームソース) 白菜と鶏肉のカレースープ	ごはん・ふりかけ かも団子 じゃがいもとウインナーのスープ	ごはん・ふりかけ 大豆ミートハンバーグ(デミグラスソース) 味噌汁(豆腐) カルシウムミルク	パン・ジャム 大根とちくわの白ごま和え ほうれん草と豚肉のポトフ フルーツ(バナナ)	ごはん・梅 5品目具材の玉子焼き 豆とウインナーのトマトスープ
			エネ 391 kcal 蛋白 12.9 g 脂質 6.5 g 食塩 1.72 g	エネ 449 kcal 蛋白 13 g 脂質 12.9 g 食塩 1.84 g	エネ 486 kcal 蛋白 18.5 g 脂質 12.3 g 食塩 1.08 g	エネ 429 kcal 蛋白 11.1 g 脂質 7.1 g 食塩 1.19 g	エネ 396 kcal 蛋白 12.1 g 脂質 6.7 g 食塩 1.53 g
昼			ごはん 白身魚の煮付け 小松菜とベーコンの炒め物 もやしと平天のごまドレサラダ 味噌汁(油揚げ・わかめ) シルベース	ごはん さんまの生姜煮 松風焼き キャベツの塩麹ドレサラダ 味噌汁(玉ねぎ・かまぼこ) 手作り青りんごゼリー	ごはん 肉じゃが(豚肉) はたけ菜と鶏肉の炒め物 冷やし冬瓜 味噌汁(大根・しいたけ) いりこ風味 おかしなバナナ	ごはん 白身魚の唐揚げ(白ねぎソース) たこぼろと絹揚げの煮物 さつまいもと豆のサラダ 味噌汁(大根葉・あさり) 手作り紅茶パウンドケーキ	ごはん 豚大根 たこふくさ焼き ブロッコリーの香味ドレ和え 味噌汁(絹揚げ・しめじ)いりこ風味 手作り黒糖まんじゅう(白あん)
			エネ 627 kcal 蛋白 27.6 g 脂質 22.3 g 食塩 2.74 g	エネ 592 kcal 蛋白 24.6 g 脂質 21.5 g 食塩 2.75 g	エネ 684 kcal 蛋白 24.3 g 脂質 15.2 g 食塩 2.86 g	エネ 765 kcal 蛋白 29.3 g 脂質 29.4 g 食塩 2.25 g	エネ 657 kcal 蛋白 23.1 g 脂質 18.3 g 食塩 2.36 g
夕			ごはん 豚肉の野菜炒め ひじきとちくわの煮物 やっこ(梅だれ) 味噌汁(ごぼう・しいたけ) 麦白味噌仕立て	ごはん 蒸し鶏(洋風香味ソース) 白菜と豚肉の煮物 ブロッコリーのバジルドレサラダ 味噌汁(大根葉・白ねぎ)	ごはん 赤魚の柚庵焼き キャベツと平天の炒め物 いんげんとパプリカのスローサラダ	ごはん 枝豆がんもの炊き合わせ 小松菜のじゃこ炒め マカロニサラダ 味噌汁(キャベツ・もやし) 白味噌仕立て	ごはん ホキの香草焼き(オニオンソース) 白菜と鶏肉の煮物 しるなと油揚げの和え物 味噌汁(かまぼこ・わかめ)
			エネ 504 kcal 蛋白 20.1 g 脂質 17.6 g 食塩 2.68 g	エネ 479 kcal 蛋白 24.9 g 脂質 13.4 g 食塩 2.14 g	エネ 478 kcal 蛋白 24 g 脂質 13.1 g 食塩 2.35 g	エネ 503 kcal 蛋白 18.6 g 脂質 14.1 g 食塩 2.56 g	エネ 498 kcal 蛋白 25 g 脂質 12.5 g 食塩 2.8 g
計			エネ 1522 kcal 蛋白 60.6 g 脂質 46.4 g 食塩 7.14 g	エネ 1520 kcal 蛋白 62.5 g 脂質 47.8 g 食塩 6.73 g	エネ 1648 kcal 蛋白 66.8 g 脂質 40.6 g 食塩 6.29 g	エネ 1697 kcal 蛋白 59 g 脂質 50.6 g 食塩 6 g	エネ 1551 kcal 蛋白 60.2 g 脂質 37.5 g 食塩 6.69 g
日付	6	7	8	9	10		
朝	ごはん・ふりかけ レモンチキン カリフラワーとベーコンのスープ	ごはん・佃煮 ポロニアソーセージ 味噌汁(絹揚げ・玉ねぎ) カルシウムミルク	ごはん・ふりかけ 磯巻き卵 じゃがいものポタージュスープ	ごはん・ふりかけ いんげんとコーンのパンパントレサラダ 大根と豚肉のスープ	ごはん・ふりかけ 干草焼き 白菜とベーコンの豆乳スープ	10月6日(月)昼食 吹き寄せ寿司 十五夜	
	エネ 426 kcal 蛋白 13.3 g 脂質 12 g 食塩 1.37 g	エネ 459 kcal 蛋白 17.2 g 脂質 9.9 g 食塩 1.32 g	エネ 412 kcal 蛋白 12.7 g 脂質 8.5 g 食塩 1.09 g	エネ 380 kcal 蛋白 9.2 g 脂質 7.1 g 食塩 1.17 g	エネ 398 kcal 蛋白 10.7 g 脂質 10.2 g 食塩 1.2 g		
昼	吹き寄せ寿司 里芋と豚肉の煮物 もやしといんげんの和え物 味噌汁(キャベツ・ちくわ) 手作りプリン(塩ミルクソース)	ごはん 豚肉のピリ辛炒め キャベツと平天の煮浸し 玉子豆腐 味噌汁(油揚げ・大根葉)白味噌仕立て 手作りカフェマドレーヌ	肉そば もやしと鶏肉の炒め物 ブロッコリーのマヨサラダ 手作りみるくまんじゅう(白あん)	萩ごはん さばの南部焼き ひじきとかんぴょうの煮物 味噌汁(白菜・もやし) 手作り柿ミックスゼリー パウムクーヘン	ごはん 鶏の唐揚げ(ねぎ塩ダレ) 高野豆腐の煮物 小松菜と平天の麺ナムル和え 中華スープ(ザーサイ・わかめ) 手作りあんシュー(いちごあん)		
	エネ 596 kcal 蛋白 24.1 g 脂質 14.7 g 食塩 3.27 g	エネ 676 kcal 蛋白 21.9 g 脂質 27.1 g 食塩 2.63 g	エネ 735 kcal 蛋白 30.5 g 脂質 32.1 g 食塩 4.24 g	エネ 656 kcal 蛋白 21.4 g 脂質 24.8 g 食塩 2.25 g	エネ 663 kcal 蛋白 23.9 g 脂質 26.5 g 食塩 3.12 g	「吹き寄せ」とは、落ち葉や木の実が風で「吹き寄せ」られたさまざまな彩りを表す食べ物です。10月6日は十五夜で、秋の実りに感謝したことが日本の十五夜の由来という説があるそうです。えびや鰻や銀杏のトッピングで秋を感じながら見た目も楽しんでください。	
夕	ごはん 肉団子の中華あんかけ 切干大根と油揚げの煮物 味噌汁(チンゲン菜・人参) フルーツ(パイン缶・黄桃缶)	ごはん 銀ひらすのソー(マスタートルタルソース) ごぼうと鶏肉の炒り煮 大根とニラの和風ドレサラダ	ごはん 鶏肉の柚子茶煮 白菜と豚肉のとりみ炒め 味噌汁(白ねぎ・わかめ) きざみしば漬	ごはん ハンバーグ(ステーキソース) 絹揚げの煮物 キャベツとちくわのピリ辛和え 味噌汁(玉ねぎ・うまい菜) いりこ風味	ごはん かれいの山椒煮 大根と豚肉の金平 さつまいもとオレンジのサラダ 味噌汁(しいたけ・人参)	「萩」は秋の七草の1つで、秋になるといっせいに小さなピンクの花を咲かせます。春と冬の七草は食用、夏と秋の七草は観賞用として古くから伝えられています。萩ごはんは、小豆を萩の花に、枝豆を萩の葉に見立てた秋のごはんです。	
	エネ 538 kcal 蛋白 14.7 g 脂質 16.6 g 食塩 2.27 g	エネ 530 kcal 蛋白 23.9 g 脂質 17.6 g 食塩 2.03 g	エネ 490 kcal 蛋白 21.9 g 脂質 16.2 g 食塩 2.42 g	エネ 574 kcal 蛋白 20.6 g 脂質 20.8 g 食塩 2.9 g	エネ 517 kcal 蛋白 23.8 g 脂質 13.8 g 食塩 2.15 g		
計	エネ 1560 kcal 蛋白 52.1 g 脂質 43.3 g 食塩 6.91 g	エネ 1665 kcal 蛋白 63 g 脂質 54.6 g 食塩 5.98 g	エネ 1637 kcal 蛋白 65.1 g 脂質 56.8 g 食塩 7.75 g	エネ 1610 kcal 蛋白 51.2 g 脂質 52.7 g 食塩 6.32 g	エネ 1578 kcal 蛋白 58.4 g 脂質 50.5 g 食塩 6.47 g		

献立 2025年10月

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付						11	12
朝	10月14日(火)昼食 さつまいもごはん	10月14日(火)昼食 すろっぽ [和歌山県郷土料理]	10月18日(土)おやつ 栗あんまんじゅう			パン・ジャム チキンナゲット(トマトソース) いんげんとウインナーのスープ	ごはん・梅 擬製豆腐 スパゲティサラダ 味噌汁(白菜・油揚げ) 麦白味噌仕立て 特製ぶどうジュース
昼						エネ 409 kcal 蛋白 12.7 g 脂質 8 g 食塩 1.72 g	エネ 496 kcal 蛋白 7.6 g 脂質 11.6 g 食塩 0.73 g
夕	さつまいもは、秋の味覚として非常に人気があり、その甘さや栄養価の高さから愛されています。さつまいもごはんは、シンプルでありながらその甘さを存分に楽しむ事が出来る料理です。さつまいもは食感とごはんの相性はピッタリです。お楽しみに。	すろっぽとは、和歌山県の郷土料理で、大根や人参を千六本に刻んだ料理なので、「せんろっぽん」が「すろっぽ」となまったと言われているそうです。千切りにした人参や大根の煮物ですが、酢が入っているのが特徴です。箸休めにぴったりです。	栗のまんじゅうは日本の和菓子文化の中でも古くから存在し、江戸時代にはすでに庶民の間で広まったと言われています。栗は古来より縁起の良い食材とされ、「勝ち栗」として武士の携帯食にも使われていました。栗あんまんじゅうは栗の粒入りです。			ごはん さけの香味焼き 里芋と油揚げの煮物 もずく酢 味噌かきたま汁 いしやきいもと桃山	大豆と鶏肉のキーマカレー キャベツとツナの炒め物 みかん缶 手作りパウンドケーキ
計						エネ 582 kcal 蛋白 26.5 g 脂質 11.1 g 食塩 2.54 g	エネ 674 kcal 蛋白 19.5 g 脂質 26.8 g 食塩 2.08 g
日付	13	14	15	16	17	18	19
朝	ごはん・ふりかけ かに玉 小松菜と豚肉のトマトスープ	ごはん・佃煮 ポテトミンチ巻き クラムチャウダー	ごはん・ふりかけ 白菜と豚肉のポトフ ひじきと豆のマヨサラダ 特製ほうじ茶飲料	ごはん・ふりかけ もやしとウインナーのソテー じゃがいもと豚肉のスープ	ごはん・ふりかけ ミートオムレツ グリーンピースのポタージュスープ	パン・ジャム ジャーマンかぼちゃ(ベーコン) いんげんと平天の白ごま和え 味噌汁(じゃがいも・白ねぎ) いりこ風味 特製ココア	ごはん・梅 だし巻き卵 白菜と鶏肉の豆乳スープ
昼	ごはん 赤魚の西京焼き れんこんと平天の金平 とろろの梅かつお和え すまし汁(玉ねぎ・わかめ) 手作り黒糖まんじゅう(こしあん)	さつまいもごはん さわらの照り焼き すろっぽ[和歌山県郷土料理] 味噌汁(もやし・油揚げ) いりこ風味 マンゴー缶 手作りパンナコッタ(ヨーグルト風味)	ごはん 豚カツの卵とじ 高野豆腐のサイコロ煮 赤だし(えのき・わかめ) ちりめん山椒 ムースシュ	握り寿司 きつねうどん 大根と豚肉の利休煮 キャベツの香味ドレサラダ 手作りチョコマドレーヌ	ごはん 豚肉のバター醤油炒め かにシュマイ 白菜と大根葉のからし和え 味噌汁(油揚げ・人参) ミニ羊甘ロール	ごはん えびマロニグラタンフライ(濃厚ソース) れんこんとちくわの炒め生酢 もやしのバンパンドレサラダ 味噌汁(白菜・しめじ) 白味噌仕立て 手作り栗あんまんじゅう(粒入り)	ごはん ハンバーグ(おろしソース) 金時豆煮 ブロッコリーのたらこマヨサラダ 味噌汁(もやし・わかめ) 手作りスイートポテト
夕	ごはん 豚肉ともやしの野菜炒め なすの田舎煮 キャベツとちくわのレモン'レ'サラダ 味噌汁(絹揚げ・しいたけ) 白味噌仕立て	ごはん 合鴨スモークスライス えびつみれの煮物 カリフラワーとコーンのバジル'レ'サラダ 味噌汁(かぼちゃ)	ごはん 白身魚の煮付け うまい菜と鶏肉の炒め物 大根の生酢 味噌汁(玉ねぎ・キャベツ)	ごはん 鶏肉の野菜ソース焼き ベーコンと枝豆の塩バターソテー 味噌汁(豆腐) フルーツ(洋なし缶・パイン缶)	ごはん いわしの生姜煮 キャベツと鶏肉の炒め物 カリフラワーのアイランド'レ'サラダ 味噌汁(さつまいも・しいたけ)	ごはん 鶏肉のくわ焼き 大豆煮 大根とコーンの大葉ドレサラダ	ごはん さばの味噌煮 金平ごぼろ キャベツとなめこの塩ポン和え すまし汁(玉ねぎ・かまぼこ)
計	エネ 598 kcal 蛋白 20.4 g 脂質 29.1 g 食塩 1.83 g	エネ 612 kcal 蛋白 20.3 g 脂質 27.3 g 食塩 2.39 g	エネ 466 kcal 蛋白 23.3 g 脂質 10.7 g 食塩 2.12 g	エネ 536 kcal 蛋白 21 g 脂質 18.7 g 食塩 1.48 g	エネ 484 kcal 蛋白 17.5 g 脂質 12.9 g 食塩 2.28 g	エネ 513 kcal 蛋白 22.8 g 脂質 14.3 g 食塩 2.88 g	エネ 541 kcal 蛋白 20.1 g 脂質 21.8 g 食塩 2.25 g
	エネ 1579 kcal 蛋白 54.5 g 脂質 45 g 食塩 5.54 g	エネ 1547 kcal 蛋白 53.5 g 脂質 42.4 g 食塩 5.83 g	エネ 1628 kcal 蛋白 61.8 g 脂質 46.5 g 食塩 7.04 g	エネ 1640 kcal 蛋白 55.4 g 脂質 52 g 食塩 7.66 g	エネ 1555 kcal 蛋白 50.2 g 脂質 43.1 g 食塩 5.83 g	エネ 1660 kcal 蛋白 51 g 脂質 47.1 g 食塩 5.89 g	エネ 1571 kcal 蛋白 54.8 g 脂質 49.7 g 食塩 5.92 g

献立 2025年10月

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付	20	21	22	23	24	25	26
朝	ごはん・ふりかけ 照り焼き風肉団子 キャベツとベーコンのスープ	ごはん・佃煮 ほうれん草オムレツ キャベツとかまぼこの麦味噌和え 味噌汁(なす) 特製りんごジュース	ごはん・ふりかけ 鶏つみれ 豆とウインナーのスープ	ごはん・ふりかけ 野菜ミンチ巻き キャベツとコーンの大葉ﾄﾚｻﾗﾀﾞ カルシウムミルク	ごはん・ふりかけ 洋風だし巻き卵 大根とベーコンのスープ	パン・ジャム ハムチーズピカタ アスパラと鶏肉のカレースープ	ごはん・梅 白身魚のつみれ(柚子) カリフラワーとウインナーのポトフ
	エネ 432 kcal 蛋白 11.2 g 脂質 12.7 g 食塩 1.51 g	エネ 399 kcal 蛋白 9 g 脂質 4 g 食塩 0.63 g	エネ 418 kcal 蛋白 14.8 g 脂質 8.2 g 食塩 1.65 g	エネ 433 kcal 蛋白 15.2 g 脂質 5.2 g 食塩 0.84 g	エネ 417 kcal 蛋白 12.3 g 脂質 11.6 g 食塩 1.56 g	エネ 402 kcal 蛋白 11.2 g 脂質 9.3 g 食塩 1.32 g	エネ 386 kcal 蛋白 10.5 g 脂質 7.9 g 食塩 1.73 g
昼	秋の恵みカレー チンゲン菜の洋風お浸し ヨーグルトのはちみつソースかけ 手作りあんシュ(よもぎあん)	ごはん 鶏の唐揚げ 白菜と豚肉の炒め煮 おくらのとろろ和え 味噌汁(大根・わかめ) 豆乳かすてら	あさりごはん ホッケの塩麹焼き れんこんと油揚げの煮物 ブロッコリーと平天の和え物 味噌汁(じゃがいも・キャベツ) いりこ風味 もみじまんじゅう	ごはん シロネだうの揚げ浸し しろなと鶏肉の炒め物 味噌汁(大根葉・人参) ミルク寒天のあんずソースかけ 手作りユヒーゼリー(ホイップクリーム添え)	ねぎとろ丼 たけのこ豚肉の煮物 ほうれん草のおからサラダ 味噌汁(玉ねぎ・もやし) 手作りみるくまんじゅう(抹茶)	ごはん 豚肉のオイスター炒め 切干大根とちりめんの煮物 手作り味噌きごま豆腐 味噌汁(油揚げ・じゃがいも) いりこ風味 手作りきなこソフトマフィン	ごはん 白身魚の生姜煮 卵の花 キャベツとちくわのわさび和え 豚汁(豚肉・里芋・玉ねぎ) 手作り酒まんじゅう
	エネ 635 kcal 蛋白 17.4 g 脂質 20.4 g 食塩 2.15 g	エネ 693 kcal 蛋白 22.1 g 脂質 27.9 g 食塩 2.44 g	エネ 635 kcal 蛋白 34.2 g 脂質 8 g 食塩 3.23 g	エネ 556 kcal 蛋白 23.2 g 脂質 15.5 g 食塩 2.01 g	エネ 637 kcal 蛋白 28.5 g 脂質 16.9 g 食塩 3.38 g	エネ 658 kcal 蛋白 23.8 g 脂質 23.8 g 食塩 2.83 g	エネ 654 kcal 蛋白 26.1 g 脂質 17.8 g 食塩 2.42 g
夕	ごはん 千草蒸し ひじきと油揚げの煮物 かぼちゃのサラダ 味噌汁(白菜・大根葉) 白味噌仕立て	ごはん ホキのソテー(マリネソース) 高野豆腐と鶏肉のサイコロ煮 いんげんのスローサラダ	ごはん 豚肉の山椒煮 やっこ(醤油) 白菜のレモン風味 味噌かきたま汁	ごはん おでん もやしと豚肉の炒め物 胡瓜の浅漬け	ごはん ミートローフ(ドミグラスソース) 大豆とこんにゃくの煮物 カリフラワーとﾊﾞﾌﾞﾘｶのﾊﾞｼﾞﾙﾄﾚｻﾗﾀﾞ 味噌汁(キャベツ・わかめ)	ごはん かれいの魚田(白味噌田楽) キャベツと平天の炒め物 すまし汁(大根葉・しいたけ) マンゴー缶	ごはん 鶏肉の梅風味焼き ごぼうと油揚げの炒め煮 ブロッコリーのスローサラダ 味噌汁(白菜・わかめ)
	エネ 502 kcal 蛋白 17.9 g 脂質 13.7 g 食塩 2.55 g	エネ 492 kcal 蛋白 25.7 g 脂質 13.4 g 食塩 2.54 g	エネ 524 kcal 蛋白 21.7 g 脂質 18 g 食塩 2.69 g	エネ 576 kcal 蛋白 25.8 g 脂質 19.2 g 食塩 3.16 g	エネ 596 kcal 蛋白 22.1 g 脂質 23.9 g 食塩 2.45 g	エネ 474 kcal 蛋白 25.5 g 脂質 6.1 g 食塩 2.14 g	エネ 510 kcal 蛋白 19.3 g 脂質 17.8 g 食塩 2.45 g
計	エネ 1569 kcal 蛋白 46.5 g 脂質 46.8 g 食塩 6.21 g	エネ 1584 kcal 蛋白 56.8 g 脂質 45.3 g 食塩 5.61 g	エネ 1577 kcal 蛋白 70.7 g 脂質 34.2 g 食塩 7.57 g	エネ 1565 kcal 蛋白 64.2 g 脂質 39.9 g 食塩 6.01 g	エネ 1650 kcal 蛋白 62.9 g 脂質 52.4 g 食塩 7.39 g	エネ 1534 kcal 蛋白 60.5 g 脂質 39.2 g 食塩 6.29 g	エネ 1550 kcal 蛋白 55.9 g 脂質 43.5 g 食塩 6.6 g
日付	27	28	29	30	31		
朝	ごはん・ふりかけ でんぶ入りだし巻き卵 大根と豚肉のスープ フルーツ(バナナ)	ごはん・佃煮 野菜とわかめの豆乳寄せ 大根と人参の塩麹ﾄﾚｻﾗﾀﾞ 赤だし(おくら・花麴) カルシウムミルク	ごはん・ふりかけ スクランブルエッグ(ケチャップ) かぼちゃのポタージュスープ	ごはん・ふりかけ ほうれん草と油揚げのおから和え いんげんとウインナーのポトフ	ごはん・ふりかけ チキンピカタ 里芋と豚肉のスープ	10月31日(金)おやつ かぼちゃムース ハロウィン  ハロウィンには「ジャック・オー・ランタン」というかぼちゃのおぼけをよく目にしますが、ハロウィンにかぼちゃを飾る意味は、魔除けとして悪霊を祓ったり、亡くなった人の魂の道しるべとして使われてきたそうです。 	
	エネ 450 kcal 蛋白 14.3 g 脂質 8.7 g 食塩 1.32 g	エネ 437 kcal 蛋白 13.6 g 脂質 8 g 食塩 1.11 g	エネ 427 kcal 蛋白 11.5 g 脂質 8.9 g 食塩 1.39 g	エネ 374 kcal 蛋白 10.3 g 脂質 6.9 g 食塩 1.3 g	エネ 432 kcal 蛋白 14 g 脂質 8.7 g 食塩 1.62 g		
昼	ごはん あじの香味焼き 絹揚げの煮物 いんげんの塩ボン和え 味噌汁(人参・しめじ) 白味噌仕立て しっとりどら焼き(カスタード)	木の葉丼 しろなのじゃこ炒め 味噌汁(さつまいも・しいたけ) フルーツ(パイン缶・黄桃缶)	醤油ラーメン えびシューマイ キャベツのマヨサラダ 手作りミルクプリン(マンゴーソース)	ごはん コロッケ(中濃ソース) 大豆とベーコンのコンソメ煮 ブロッコリーの洋風お浸し 味噌汁(あさり・わかめ) 手作りあんシュ(いちごあん)	ごはん 白身魚の山椒煮 やっこ(味噌ダレ) 大根と平天のﾊﾞﾝﾊﾞﾝﾄﾚｻﾗﾀﾞ すまし汁(玉ねぎ・しろな) かぼちゃムース(ホイップクリーム添え)		
	エネ 624 kcal 蛋白 29.6 g 脂質 17.8 g 食塩 2.81 g	エネ 524 kcal 蛋白 16.3 g 脂質 10.1 g 食塩 2.91 g	エネ 553 kcal 蛋白 20.9 g 脂質 19.3 g 食塩 4.87 g	エネ 628 kcal 蛋白 21.3 g 脂質 20 g 食塩 2.72 g	エネ 521 kcal 蛋白 25.2 g 脂質 12.7 g 食塩 2.25 g		
夕	ごはん 回鍋肉 冬瓜のくず煮 マカロニサラダ 味噌汁(もやし・じゃがいも)	ごはん 焼きさばの南蛮漬け 一口がんもの煮物 ひじきとれんこんの黒ごまﾄﾚｻﾗﾀﾞ	ごはん 鶏肉の塩麹蒸し 豚肉と絹揚げの炒め煮 味噌汁(玉ねぎ・人参) いりこ風味 はちみつねり梅	ごはん 蒸し鶏(ごまソース) 梅尾煮(とがのおに) もやしとちくわのピリ辛和え 味噌汁(絹揚げ・えのき) 白味噌仕立て	ごはん 豚肉の和風炒め なすの揚げ浸し 味噌汁(油揚げ・大根葉) みかん缶		
	エネ 543 kcal 蛋白 17.8 g 脂質 20.2 g 食塩 2.11 g	エネ 616 kcal 蛋白 21.9 g 脂質 28.9 g 食塩 2.66 g	エネ 561 kcal 蛋白 25.8 g 脂質 21.4 g 食塩 2.81 g	エネ 500 kcal 蛋白 24 g 脂質 8.6 g 食塩 1.5 g	エネ 598 kcal 蛋白 17.8 g 脂質 23.5 g 食塩 1.95 g		
計	エネ 1617 kcal 蛋白 61.7 g 脂質 46.7 g 食塩 6.24 g	エネ 1577 kcal 蛋白 51.8 g 脂質 47 g 食塩 6.68 g	エネ 1541 kcal 蛋白 58.2 g 脂質 49.6 g 食塩 9.07 g	エネ 1502 kcal 蛋白 55.6 g 脂質 35.5 g 食塩 5.52 g	エネ 1551 kcal 蛋白 57 g 脂質 44.9 g 食塩 5.82 g		