

献立 2026年2月



曜日	月	火	水	木	金	土	日
朝							1
昼							
夕							
計							
日付	2	3	4	5	6	7	8
朝	ごはん・ぶりかけ ハムチーズピカタ セロリと鶏肉の豆乳スープ フルーツ(バナナ)	ごはん・佃煮 ボロニアソーセージ キャベツと豚肉のスープ	ごはん・ぶりかけ 洋風だし巻き卵 かぼちゃのポタージュスープ	ごはん・ぶりかけ 鶏つみれ いんげんのおからサラダ 味噌汁(キャベツ・大根葉)	ごはん・ぶりかけ ほうれん草オムレツ じやがいもとベーコンのスープ	パン・ジャム スパゲティサラダ 白菜と豚肉のトマトスープ	ごはん・梅 野菜とわかめの豆乳寄せ ほうれん草と鶏肉のスープ
	エネ 441 kcal 蛋白 12 g 脂質 9.8 g 食塩 1.16 g	エネ 396 kcal 蛋白 12.1 g 脂質 11.2 g 食塩 1.61 g	エネ 398 kcal 蛋白 12.8 g 脂質 8.7 g 食塩 1.16 g	エネ 370 kcal 蛋白 13.1 g 脂質 7 g 食塩 1.43 g	エネ 393 kcal 蛋白 10.4 g 脂質 9.6 g 食塩 1.46 g	エネ 406 kcal 蛋白 9.5 g 脂質 11.3 g 食塩 1.2 g	エネ 376 kcal 蛋白 11 g 脂質 8.4 g 食塩 1.4 g
昼	ごはん さわらの魚田(田楽味噌) キャベツとベーコンのソテー うまい菜とえのきのおから和え すまし汁(大根葉・かまぼこ) 手作りオレンジソーフォンカッパー	巻き寿司・稻荷寿司 ごぼうと鶏肉の炒り煮 マカロニサラダ いわしのつみれ汁 福豆・甘酒	ごはん ハンバーグ(和風ソース) 大豆とこんにゃくの煮物 キャベツとちくわのレモンドレサラダ 味噌汁(大根・チンゲン菜) 手作りコヒーゼリー(ホイップクリーム添え)	わかめそば 豚肉の和風炒め うまい菜とツナのパンパンドレサラダ 手作りスイートポテト	鶏肉のキーマカレー しろなとちくわの香味ドレ和え 黄桃缶のピーチジュレ 手作りみるくまんじゅう(抹茶)	ごはん 白身魚の生姜煮 卵の花 大根のピリ辛和え 味噌汁(ごぼう・白ねぎ) いりこ風味 クリームブッセ	ごはん 焼きあじの南蛮漬け 金時豆煮 白菜と大根葉の和え物 味噌汁(もやし・絹揚げ)
夕	ごはん・ぶりかけ 鶏肉と里芋の煮込み やっこ(醤油) ブロッコリーとツナのバジルドレサラダ 味噌汁(あさり・玉ねぎ)	ごはん・佃煮 豚肉のバター醤油炒め 枝豆がんもの煮物 菜の花の真砂和え きざみしば漬け	ごはん・ぶりかけ 銀ひらすの照り煮 もやしと鶏肉の炒め物 味噌汁(白菜・しいたけ) いりこ風味 フルーツ(洋なし缶・パイン缶)	ごはん・ぶりかけ 肉じゃが(牛肉) いかふくさ焼き 白菜と平天のからし和え 味噌汁(ほうれん草・白ねぎ) 白味噌仕立て	ごはん・ぶりかけ 赤魚のあんかけ 豚肉と絹揚げの炒め煮 もやしの大葉ドレサラダ 味噌汁(大根・しいたけ)	パン・ジャム 豚カツの卵とじ ひじきとかんぴょうの煮物 赤だし(キャベツ・小松菜) みかん缶	ごはん・梅 蒸し鶏(洋風香味ソース) 高野豆腐と豚肉のサイコロ煮 ブロッコリーとちくわのマヨサラダ 味噌汁(さつまいも・大根) 白味噌仕立て
計	エネ 557 kcal 蛋白 24.5 g 脂質 19.3 g 食塩 2.18 g	エネ 550 kcal 蛋白 18.1 g 脂質 15.7 g 食塩 3.97 g	エネ 654 kcal 蛋白 19.2 g 脂質 23.3 g 食塩 2.63 g	エネ 527 kcal 蛋白 22.5 g 脂質 18.9 g 食塩 3.72 g	エネ 613 kcal 蛋白 19 g 脂質 14.6 g 食塩 2.18 g	エネ 545 kcal 蛋白 23.2 g 脂質 15.6 g 食塩 2 g	エネ 535 kcal 蛋白 23.9 g 脂質 7.4 g 食塩 2.14 g
	エネ 538 kcal 蛋白 28.3 g 脂質 15.5 g 食塩 2.61 g	エネ 532 kcal 蛋白 21.2 g 脂質 20.7 g 食塩 1.72 g	エネ 483 kcal 蛋白 24.7 g 脂質 11.8 g 食塩 2.03 g	エネ 600 kcal 蛋白 20.6 g 脂質 20.7 g 食塩 2.68 g	エネ 556 kcal 蛋白 31.7 g 脂質 18.9 g 食塩 2.34 g	エネ 630 kcal 蛋白 19.4 g 脂質 17.5 g 食塩 3.07 g	エネ 572 kcal 蛋白 30.4 g 脂質 17.6 g 食塩 2.45 g
	エネ 1536 kcal 蛋白 64.8 g 脂質 44.6 g 食塩 5.95 g	エネ 1478 kcal 蛋白 51.4 g 脂質 47.6 g 食塩 7.3 g	エネ 1535 kcal 蛋白 56.7 g 脂質 43.8 g 食塩 5.82 g	エネ 1497 kcal 蛋白 56.2 g 脂質 46.6 g 食塩 7.83 g	エネ 1562 kcal 蛋白 61.1 g 脂質 43.1 g 食塩 5.98 g	エネ 1581 kcal 蛋白 52.1 g 脂質 44.4 g 食塩 6.27 g	エネ 1483 kcal 蛋白 65.3 g 脂質 33.4 g 食塩 5.99 g



2月3日(火)昼食  
節分



節分は、「季節を分ける日」という意味で、立春の前日にあたる日本の伝統行事です。冬から春へ季節が変わる時期に、邪気(鬼)を払って一年の無病息災を願います。

ごはん・梅  
チキンナゲット(野菜ソース)  
アスパラの麹ナムル和え  
味噌汁(じゃがいも・白ねぎ)  
エネ 374 kcal 蛋白 12.1 g  
脂質 6.1 g 食塩 1.56 g

ごはん  
肉団子の中華あんかけ  
絹揚げと昆布の煮物  
キャベツとパプリカのりんごドレサラダ  
味噌汁(しらな・しめじ)  
祝いの菓  
エネ 701 kcal 蛋白 22.3 g  
脂質 27.3 g 食塩 2.7 g

ごはん  
かれいの山椒煮  
大根と鶏肉の炒め物  
もやしとちくわのごまドレサラダ  
味噌汁(白菜・油揚げ)  
エネ 453 kcal 蛋白 26.5 g  
脂質 10.9 g 食塩 2.09 g

エネ 1527 kcal 蛋白 60.8 g  
脂質 44.2 g 食塩 6.35 g

## 献立 2026年2月

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付	9	10	11	12	13	14	15
朝	ごはん・ふりかけ チキンピカタ 小松菜とベーコンのカレースープ	ごはん・佃煮 千草焼き セロリとウインナーのスープ	ごはん・ふりかけ 照り焼き風肉団子 プロッコリーと油揚げの豆乳和え 味噌汁(わかめ・人参)	ごはん・ふりかけ ブレーンオムレツ(きのこソース) コーンポタージュスープ	ごはん・ふりかけ 大豆ミートハンバーグ(テミグラスソース) いんげんとベーコンのスープ	パン・ジャム でんぶ入りだし巻き卵 マカロニサラダ 味噌汁(ほうれん草・油揚げ)	ごはん・梅 ひじきと豆のマヨサラダ 白菜とウインナーのスープ
	エネ 403 kcal 蛋白 11.6 g 脂質 10.3 g 食塩 1.72 g	エネ 351 kcal 蛋白 10 g 脂質 6 g 食塩 1.43 g	エネ 378 kcal 蛋白 13 g 脂質 8.7 g 食塩 1.56 g	エネ 403 kcal 蛋白 11.9 g 脂質 6.2 g 食塩 1.67 g	エネ 443 kcal 蛋白 11.6 g 脂質 14.9 g 食塩 1.63 g	エネ 406 kcal 蛋白 13.3 g 脂質 11.4 g 食塩 1.51 g	エネ 379 kcal 蛋白 9.4 g 脂質 9.3 g 食塩 1.72 g
昼	醤油ラーメン えびシューマイ 杏仁豆腐(いちごソース) おかしなバナナ	ごはん さばの照り煮 大根と鶏肉の炒め物 キャベツの和風ドレサラダ イナムドウチ[沖縄県郷土料理]	ちらし寿司 金平ごぼう 大根と大根葉のごまドレサラダ 味噌汁(玉ねぎ・キャベツ) もみじまんじゅう	ごはん タッカルビ 高野豆腐としいたけのサイコロ煮 味噌汁(おくら・おつゆ麩) フルーツ(パイン缶・白桃缶) バウムクーヘン	中華丼 切干大根と鶏肉の煮物 プロッコリーのスローサラダ 中華スープ(春雨) 手作りあんшу(栗あん)	ごはん シロガネダラのコンソメソース 大豆と豚肉のカレー炒め しろなとかもぼこのお浸し 味噌汁(キャベツ・白ねぎ) 手作りチョコプリン(ホップクリーム添え)	ごはん 豚肉の香味炒め やっこ(ねぎ味噌ダレ) 菜の花の和え物 すまし汁(大根葉・しめじ) 手作りパウンドケーキ
	エネ 615 kcal 蛋白 19.8 g 脂質 15.2 g 食塩 4.72 g	エネ 743 kcal 蛋白 25.8 g 脂質 27.9 g 食塩 2.23 g	エネ 616 kcal 蛋白 18.4 g 脂質 11.1 g 食塩 3.63 g	エネ 609 kcal 蛋白 24.4 g 脂質 18.7 g 食塩 2.27 g	エネ 598 kcal 蛋白 19 g 脂質 19.2 g 食塩 3.05 g	エネ 556 kcal 蛋白 27.2 g 脂質 12.2 g 食塩 2.1 g	エネ 680 kcal 蛋白 23.9 g 脂質 28.4 g 食塩 2.29 g
夕	ごはん 白身魚の唐揚げ(オーロリース) れんこんと豚肉の炒り煮 玉子どうふ 味噌汁(かぼちゃ)麦白味噌仕立て	ごはん 鶏肉の柚子風味グリル 豚肉と白菜のすき煮 ひじきとちくわの煮物 カリフラワーとコーンのパンバンドレサラダ 味噌汁(豆腐)	ごはん 豚肉と白菜のすき煮 いかふくさ焼き 味噌汁(小松菜・もやし) いりこ風味 マンゴー缶	ごはん 豚肉と白菜のすき煮 ホキの揚げ浸し 白菜と豚肉のとろみ炒め もやしとちくわの麹ナムル和え 味噌汁(大根・油揚げ)白味噌仕立て	ごはん 銀ひらすの西京焼き ごぼうと油揚げの炒め煮 キャベツと平天の塩ごま和え すまじ汁(玉ねぎ・わかめ)	ごはん 鶏肉の塩麹蒸し じゃがいもと豚肉の煮物 白菜と人参のピリ辛和え 味噌汁(絹揚げ・大根) いりこ風味	ごはん おでん れんこんの炒め生酢 キャベツの浅漬け
計	エネ 570 kcal 蛋白 25.4 g 脂質 21.6 g 食塩 2.45 g	エネ 494 kcal 蛋白 20.4 g 脂質 15.4 g 食塩 2.45 g	エネ 548 kcal 蛋白 20.7 g 脂質 19.4 g 食塩 2.07 g	エネ 501 kcal 蛋白 24 g 脂質 15.2 g 食塩 2.12 g	エネ 493 kcal 蛋白 23.6 g 脂質 11.7 g 食塩 2.19 g	エネ 535 kcal 蛋白 23.3 g 脂質 16.4 g 食塩 2.49 g	エネ 557 kcal 蛋白 21 g 脂質 18.6 g 食塩 2.87 g
	エネ 1588 kcal 蛋白 56.8 g 脂質 47.1 g 食塩 8.89 g	エネ 1588 kcal 蛋白 56.2 g 脂質 49.3 g 食塩 6.11 g	エネ 1542 kcal 蛋白 52.1 g 脂質 39.2 g 食塩 7.26 g	エネ 1513 kcal 蛋白 60.3 g 脂質 40.1 g 食塩 6.06 g	エネ 1534 kcal 蛋白 54.2 g 脂質 45.8 g 食塩 6.87 g	エネ 1497 kcal 蛋白 63.8 g 脂質 40 g 食塩 6.1 g	エネ 1616 kcal 蛋白 54.3 g 脂質 56.3 g 食塩 6.88 g
日付	16	17	18	19			
朝	ごはん・ふりかけ 擬製豆腐 ほうれん草とベーコンのポトフ	ごはん・佃煮 チキンナゲット(チャップ) プロッコリーと平天の麹ナムル和え 味噌汁(じゃがいも・えのき)	ごはん・ふりかけ 白菜とちりめんの麦味噌和え しろなと豚肉のトマトスープ フルーツ(バナナ)	ごはん・ふりかけ 洋風だし巻き卵 クラムチャウダー	2月10日(火)昼食 イナムドウチ [沖縄県郷土料理]	2月14日(土)おやつ 手作りチョコプリン バレンタインデー	
	エネ 372 kcal 蛋白 8.8 g 脂質 9.2 g 食塩 1.14 g	エネ 390 kcal 蛋白 14.6 g 脂質 6.9 g 食塩 1.81 g	エネ 391 kcal 蛋白 11.7 g 脂質 4.5 g 食塩 1.19 g	エネ 359 kcal 蛋白 13.5 g 脂質 7.1 g 食塩 1.13 g			
昼	親子丼 高野豆腐のサイコロ煮 味噌汁(さつまいも・人参) 白味噌仕立て フルーツ(黄桃缶・白桃缶) 手作りあんшу(いちごあん)	きつねうどん ひじきと豚肉の炒め煮 カリフラワーの香味ドレサラダ マロンクリームワッフル	ごはん あじの照り煮 小松菜と鶏肉の炒め物 大根のパンバンドレサラダ 味噌汁(油揚げ・わかめ) いりこ風味 手作りいちごマドレーヌ	ごはん ホークカレー チンゲン菜とコーンのおからサラダ みかん缶 ミニ羊甘ロール			
	エネ 647 kcal 蛋白 27.2 g 脂質 12.7 g 食塩 2.97 g	エネ 524 kcal 蛋白 16.7 g 脂質 18.1 g 食塩 3.76 g	エネ 619 kcal 蛋白 26.5 g 脂質 22.3 g 食塩 2.47 g	エネ 685 kcal 蛋白 19.3 g 脂質 16.2 g 食塩 2.16 g			
夕	ごはん 白身魚の味噌煮 もやしと豚肉の炒め物 いんげんとコーンのバジルドレサラダ すまじ汁(キャベツ・しいたけ)	ごはん 白身魚の竜田揚げ(甘酢あん) 大根と豚肉の炒め物 さつまいもとオレンジのサラダ 赤だし(絹揚げ・もやし)	ごはん 合鴨スモークスライス 大豆とこんにゃくの煮物 とろろ汁 ヨーグルト(あんずソース)	ごはん シロガネダラの煮付け キャベツとツナの炒め物 もやしと平天の大葉ドレサラダ 味噌汁(大根・白ねぎ) 白味噌仕立て			
計	エネ 535 kcal 蛋白 25 g 脂質 20.4 g 食塩 1.82 g	エネ 559 kcal 蛋白 20.1 g 脂質 16.3 g 食塩 2.12 g	エネ 578 kcal 蛋白 19.5 g 脂質 19.7 g 食塩 2.24 g	エネ 467 kcal 蛋白 24.2 g 脂質 8.6 g 食塩 2.24 g			
	エネ 1554 kcal 蛋白 61 g 脂質 42.3 g 食塩 5.93 g	エネ 1473 kcal 蛋白 51.4 g 脂質 41.3 g 食塩 7.69 g	エネ 1588 kcal 蛋白 57.7 g 脂質 46.5 g 食塩 5.9 g	エネ 1511 kcal 蛋白 57 g 脂質 31.9 g 食塩 5.53 g			

イナムドウチとは、沖縄の伝統的なお祝い料理で、豚だしと白味噌を使った甘めの汁物です。だしと白味噌のまろやかさが調和し、家庭や地域ごとに味や具材が異なるのも魅力です。オリジナルのイナムドウチは平天、油揚げ、椎茸も入っています。

バレンタインデーにチョコレートを贈るのは、日本独自の文化として発展したものです。世界のバレンタインデーには花束やカードを贈るのが一般的だそうです。バレンタインデーのおやつは可愛いハート形のチョコプリンです。



献立 2026年2月

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付					20	21	22
朝		2月21日(土)昼食 ふろふき大根(白味噌田楽)	2月22日(日)昼食 鶏チリ(チリソース)	2月23日(月)昼食 ぶりの照り焼き	ごはん・ぶりかけ 鶏肉のグリル じゃがいものポタージュスープ	パン・ジャム 小松菜とワインナーのソテー <sup>1</sup> 白菜と鶏肉のカレースープ	ごはん・梅 ミートオムレツ キャベツとちくわの和風ドレサラダ 味噌汁(人参・しめじ)
昼					エネ 398 kcal 蛋白 12.8 g 脂質 8.9 g 食塩 0.98 g	エネ 350 kcal 蛋白 11.5 g 脂質 6.6 g 食塩 1.35 g	エネ 336 kcal 蛋白 10.5 g 脂質 4.6 g 食塩 1.57 g
夕		風呂吹き大根の歴史は江戸時代にさかのぼり、庶民の間で大根が身近な食材として普及し、冬の保存食や温かい料理として工夫されました。味噌だれをかける田楽風の食べ方は江戸時代後期に屋台や家庭で親しまれるようになり、定着したそうです。	鶏のチリソースは、中国料理を日本風にアレンジした人気料理です。鶏のから揚げに甘辛くてほんのりビリ辛のチリソースを絡めた料理です。甘味・酸味・辛味のバランスがよく、ごはんとの相性も良いです。一度お試しください。	ぶりの照り焼きは、甘辛い醤油ベースのたれで焼き上げた和食の定番料理です。旬の冬には特に濃厚な味わいが楽しめ、健康維持に重要なEPAやDHAも豊富に含まれています。	ごはん 白身魚の山椒煮 大根の金平 カリフラワーといんげんのマヨサラダ 粕汁(豚肉・白菜・しいたけ) 手作りきなこプリン(ホップクリーム添え)	ごはん 豚肉の和風炒め ふろふき大根(白味噌田楽) すまし汁(かまぼこ・わかめ) ミルク寒天とフルーツ缶の盛合せ 手作り栗あんまんじゅう(粒入り)	ごはん 鶏チリ(チリソース) ひじきと油揚げの煮物 大根と大根葉の和え物 味噌汁(かぼちゃ)麦白味噌仕立て シルベーヌ
計					エネ 583 kcal 蛋白 25.9 g 脂質 19.5 g 食塩 2.38 g	エネ 709 kcal 蛋白 24.3 g 脂質 25.3 g 食塩 2.18 g	エネ 694 kcal 蛋白 19.2 g 脂質 27.8 g 食塩 2.47 g
日付	23	24	25	26	27	28	
朝	ごはん・ぶりかけ かに玉 キャベツと豚肉のスープ	ごはん・佃煮 白身魚のつみれ(柚子) 白菜とベーコンの豆乳スープ	ごはん・ぶりかけ 5品目具材の玉子焼き 小松菜とワインナーのスープ	ごはん・ぶりかけ かも団子 カリフラワーとコーンのレモントレサラダ 味噌汁(白菜・人参)	ごはん・ぶりかけ だし巻き卵 豆と豚肉のスープ	パン・ジャム スクランブルエッグ(ケチャップ) キャベツとかまぼこの白ごま和え 味噌汁(絹揚げ・大根葉)	
	エネ 369 kcal 蛋白 10.9 g 脂質 7.9 g 食塩 1.32 g	エネ 404 kcal 蛋白 10.9 g 脂質 12.1 g 食塩 1.77 g	エネ 366 kcal 蛋白 11.1 g 脂質 6.5 g 食塩 1.66 g	エネ 433 kcal 蛋白 12.8 g 脂質 14.9 g 食塩 1.61 g	エネ 391 kcal 蛋白 15 g 脂質 9.1 g 食塩 1.31 g	エネ 401 kcal 蛋白 13.8 g 脂質 10.7 g 食塩 1.75 g	
昼	ごはん ぶりの照り焼き 里芋と鶏肉の煮物 もやしとコーンのりんごドレサラダ 味噌汁(白ねぎ・しいたけ) 手作りみるくまんじゅう(白あん)	ごはん えびマカラニグランフライ(中濃ソース) 大豆としいたけの煮物 チンゲン菜のたらこマヨサラダ 味噌汁(あさり・わかめ) いりこ風味 手作りりようかん	牛丼 かぼちゃの含め煮 味噌汁(もずく) マンゴー缶 手作り紅茶パウンドケーキ	ごはん 白身魚の唐揚げ(中華あん) じゃがいもと油揚げの煮物 味噌汁(白ねぎ・わかめ) いりこ風味 高菜炒め いしやきいもと桃山	ごはん 豚肉とキャベツの野菜炒め 一口がんもの煮物 いんげんとバブリカのピーナツレ和え 味噌汁(さつまいも・しいたけ) 白味噌仕立て 手作り酒まんじゅう	ごはん(たらこぶりかけ) ホッケの塩麹焼き たけのこと豚肉の炒り煮 大根とニラの和風ドレサラダ 味噌汁(豆腐・花麩) 手作りココアシフォンカップケーキ	
	エネ 658 kcal 蛋白 31.5 g 脂質 18 g 食塩 1.78 g	エネ 661 kcal 蛋白 25.2 g 脂質 20.2 g 食塩 3.31 g	エネ 733 kcal 蛋白 19.5 g 脂質 29.5 g 食塩 3.12 g	エネ 614 kcal 蛋白 22.9 g 脂質 15.9 g 食塩 1.9 g	エネ 659 kcal 蛋白 19.9 g 脂質 20.4 g 食塩 1.67 g	エネ 537 kcal 蛋白 26.4 g 脂質 16.2 g 食塩 2.11 g	
夕	ごはん 豚大根 やっこ(醤油) いんげんのパンバンドドレサラダ 味噌汁(さつまいも・白菜) 白味噌仕立て	ごはん 赤魚の西京焼き れんこんと豚肉の金平 大根と平天のわさび和え すまし汁(えのき・人参)	ごはん さけのクリームソースかけ 高野豆腐と鶏肉のサイコロ煮 キャベツとちくわのアライドドレサラダ 味噌汁(絹揚げ・キャベツ) 洋なし缶のはちみつジユレ	ごはん 鶏肉のにんにく醤油焼き 大根と平天の煮物 味噌汁(絹揚げ・キャベツ) 洋なし缶のはちみつジユレ	ごはん 寄せ鍋 金平ごぼう もやしとちくわの香味ドレサラダ	ごはん 蒸し鶏(レモンバターソース) はたけ菜とツナの炒め物 スパゲティサラダ 味噌汁(あさり・油揚げ)	
	エネ 531 kcal 蛋白 20.2 g 脂質 17.7 g 食塩 2.37 g	エネ 452 kcal 蛋白 24.2 g 脂質 9.5 g 食塩 1.79 g	エネ 534 kcal 蛋白 31.9 g 脂質 15 g 食塩 2.25 g	エネ 460 kcal 蛋白 17.8 g 脂質 10.9 g 食塩 1.68 g	エネ 484 kcal 蛋白 19.8 g 脂質 12.8 g 食塩 3.27 g	エネ 546 kcal 蛋白 26.6 g 脂質 16.8 g 食塩 2.17 g	
計	エネ 1558 kcal 蛋白 62.6 g 脂質 43.6 g 食塩 5.47 g	エネ 1517 kcal 蛋白 60.3 g 脂質 41.8 g 食塩 6.87 g	エネ 1633 kcal 蛋白 62.5 g 脂質 51 g 食塩 7.03 g	エネ 1507 kcal 蛋白 53.5 g 脂質 41.7 g 食塩 5.19 g	エネ 1534 kcal 蛋白 54.7 g 脂質 42.3 g 食塩 6.25 g	エネ 1484 kcal 蛋白 66.8 g 脂質 43.7 g 食塩 6.03 g	
	エネ 1507 kcal 蛋白 53.5 g 脂質 41.7 g 食塩 5.19 g	エネ 1633 kcal 蛋白 62.5 g 脂質 51 g 食塩 7.03 g	エネ 1507 kcal 蛋白 53.5 g 脂質 41.7 g 食塩 5.19 g	エネ 1534 kcal 蛋白 54.7 g 脂質 42.3 g 食塩 6.25 g	エネ 1484 kcal 蛋白 66.8 g 脂質 43.7 g 食塩 6.03 g		