

週間予定献立表 (常食)

期間： 2025年03月09日 (日) ~ 2025年03月15日 (土)

	3月9日 (日)	3月10日 (月)	3月11日 (火)	3月12日 (水)	3月13日 (木)	3月14日 (金)	3月15日 (土)
朝	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○がんもとふきの煮物 ○たくあん ○味噌汁 (舞茸・青葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○豚バラ大根 ○赤かっぱ ○味噌汁 (モヤシ・モロ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ゆかり粥 ○三色福荷と野菜の煮物 ○青かっぱ ○味噌汁 (南瓜・長葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○はんぺんと大根の煮物 ○鯛味噌 ○味噌汁 (白麩・揚げ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ロールパン ○スクランブルエッグ ○*イチゴジャム ○ミルクスープ (白菜・コーン) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○野菜と豚肉のクリーム煮 ○つぼ漬け ○味噌汁 (揚げ・網さや) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○冬瓜のかにかま煮 ○しば漬け ○味噌汁 (じゃが・小松)
食	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳
昼	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○白身魚の葱ソース ○いんげんの胡麻和え ○オレンジムース ○味噌汁 (じゃが・キャベツ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○きつねうどん ○ﾌﾞﾛｯｺﾘｰと竹輪のﾗｰ ○ｼﾞｬﾓｰｸﾞﾙﾄ(りんご) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○クリームシチュー ○アスパラツナソテー ○黄桃缶 ○ｺﾝｽｰﾌﾟ(ｸﾙﾄﾝ・ﾊﾞｼﾞ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○鯖の生姜煮 ○菜の花のサラダ ○ｼﾞｬﾓｰｸﾞﾙﾄ(いちご) ○すまし汁 (蒲鉾・青葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○鶏の磯辺焼き ○ほうれん草の山葵和え ○みかん缶 ○味噌汁 (もやし・隠元) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○カレーの柚子胡椒焼き ○マカロニサラダ ○ｼﾞｬﾓｰｸﾞﾙﾄ(りんご) ○すまし汁(白麩・三葉) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ハヤシライス ○ｷﾞｬﾊﾞｯｼﾞのｼｰｻﾞｰﾗﾀﾞ ○バナナ ○ｺﾝｽｰﾌﾟ(ﾓﾛｲﾁ/ｸﾙﾄﾝ)
食	<ul style="list-style-type: none"> ○薄皮まんじゅう ○煎茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○カステラ ○麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○杏仁豆腐 ○玄米茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○チーズ蒸しケーキ ○麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○マリービスケット ○ミルクティー 	<ul style="list-style-type: none"> ○たいやき ○煎茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○ロールケーキ パニョールコーヒー ○玄米茶
夕	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○照り焼きハンバーグ ○里芋のずんだ和え ○つぼ漬け ○味噌汁 (隠元・花麩) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○麻婆豆腐 ○胡瓜の中華ﾗﾀﾞ ○ふりかけ ○中華ｽｰﾌﾟ(ｷﾞﾞﾊﾞ・玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○ホッケの塩麩焼き ○金平れんこん ○桜大根 ○味噌汁 (茄子・貝割) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○八宝菜 ○南瓜の煮付けカニあん ○赤かっぱ ○中華ｽｰﾌﾟ(豆腐/にら) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○鰯のごまだれ焼き ○茄子のおろしポン酢 ○しば漬け ○すまし汁 (若布・青葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○鶏の梅焼き ○やわらか大学芋 ○たくあん ○味噌汁 (えのき/万葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご 飯 ○鮭の西京焼き ○ひじきの煮物 ○赤かっぱ ○すまし汁(蒲鉾/ｼﾝｼﾞ)
食	○.....	○.....	○.....	○.....	○.....	○.....	
栄養量目安	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1562 kcal [タンパク質] 57.7 g [脂 質] 35.6 g [炭水化物] 246.7 g [塩 分] 6.8 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1646 kcal [タンパク質] 61.1 g [脂 質] 52.6 g [炭水化物] 226.3 g [塩 分] 7.6 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1601 kcal [タンパク質] 63.4 g [脂 質] 33.0 g [炭水化物] 236.7 g [塩 分] 7.8 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1616 kcal [タンパク質] 62.6 g [脂 質] 41.0 g [炭水化物] 244.5 g [塩 分] 6.3 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1588 kcal [タンパク質] 64.7 g [脂 質] 51.0 g [炭水化物] 223.7 g [塩 分] 6.5 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1561 kcal [タンパク質] 64.0 g [脂 質] 28.9 g [炭水化物] 254.8 g [塩 分] 6.7 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1562 kcal [タンパク質] 60.2 g [脂 質] 40.7 g [炭水化物] 233.1 g [塩 分] 6.9 g

* 都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。



週間予定献立表 (常食)



期間： 2025年03月16日(日) ~ 2025年03月22日(土)

	3月16日(日)	3月17日(月)	3月18日(火)	3月19日(水)	3月20日(木)	3月21日(金)	3月22日(土)
朝	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○アロココリトマト煮 ○青かっぱ ○味噌汁(茄子・玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○お芋と薩摩揚げの煮物 ○たくあん ○味噌汁(舞茸・揚げ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○三色いなり煮(朝) ○桜大根 ○味噌汁(豆腐・葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ロールパンとぶどうパン ○肉団子のコンソメ煮 ○*りんごジャム ○トマトスープ(白菜・ウイナー) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○がんと冬瓜の煮物 ○しば漬け ○味噌汁(茄子・貝割) 	<ul style="list-style-type: none"> ○菜飯粥 ○三色稲荷と野菜の煮物 ○つぼ漬け ○味噌汁(小松菜・大根) 	<ul style="list-style-type: none"> ○食パン ○ポークビーンズ ○*マーマレードジャム ○コンソメスープ(ネーブル/コーン)
食	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳
昼	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○ピリカツ&かくりムコウカ ○空豆と玉子のサラダ ○ピーチムース ○コンソメスープ(白菜/バジ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○白身魚&ニールガーリックソース ○アスパラとベーコンのソテー ○黄桃缶 ○パンプキンポタージュ 	<ul style="list-style-type: none"> ○ミートソースパゲティ ○枝豆のツマヨリダ ○ぶどうムース ○コンソメスープ(若布・貝割) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○カレイの煮付け ○小松菜の煮びたし ○バナナ ○味噌汁(舞茸・青葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○山菜ごはん ○鯖の味噌煮 ○菜の花の辛子和え ○メロンムース ○すまし汁(豆腐/三つ葉) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○牛肉のチャプチェ ○白菜とみかんのサラダ ○パイナップル ○コンソメスープ(カボチャ・バジ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○鮭のちゃんちゃん焼き ○南瓜の含め煮 ○ジャムヨーグルト(いちご) ○すまし汁(蒲鉾・青葱)
食	<ul style="list-style-type: none"> ○クリームコンフェ ○麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○どら焼き ○煎茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○せんべい 雪の宿 ○レモネード 	<ul style="list-style-type: none"> ○エクレア ○麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○ぼたもち ○煎茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○抹茶ババロア ○玄米茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○薄皮つぶあんぱん ○麦茶
夕	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○白身魚の葱ポン酢ソース ○ほうれん草の胡麻和え ○桜大根 ○味噌汁(えのき・絹さ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○鶏の照り焼き ○里芋サラダ ○しば漬け ○すまし汁(半片/三つ葉) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○たらの柚子塩焼き ○納豆のきなこ和え ○ふりかけ ○味噌汁(油揚げ・隠元) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○豚肉の生姜焼き ○春雨のマヨサラダ ○赤かっぱ ○味噌汁(南瓜・隠元) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○ヤンニョムチキン ○もやしポン酢和え ○たくあん ○味噌汁(白菜・にら) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○鱈の竜田焼き ○いんげんのおかか和え ○納豆 ○味噌汁(ジャガ・キャベツ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○カニ玉 ○茄子とツナの生姜和え ○桜大根 ○中華スープ(白菜/キ)
食	○.....	○.....	○.....	○.....	○.....	○.....	○.....
栄養量目安	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1581 kcal [タンパク質] 58.5 g [脂質] 44.0 g [炭水化物] 239.7 g [塩分] 7.1 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1625 kcal [タンパク質] 60.3 g [脂質] 36.5 g [炭水化物] 243.5 g [塩分] 7.1 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1557 kcal [タンパク質] 62.1 g [脂質] 37.6 g [炭水化物] 222.6 g [塩分] 7.2 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1558 kcal [タンパク質] 67.4 g [脂質] 43.8 g [炭水化物] 220.0 g [塩分] 7.5 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1571 kcal [タンパク質] 67.9 g [脂質] 36.7 g [炭水化物] 239.4 g [塩分] 7.2 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1620 kcal [タンパク質] 65.0 g [脂質] 41.7 g [炭水化物] 219.2 g [塩分] 6.6 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1628 kcal [タンパク質] 63.2 g [脂質] 42.6 g [炭水化物] 254.2 g [塩分] 7.0 g

* 都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。



シダックスフードサービス株式会社

週間予定献立表 (常食)

期間： 2025年03月23日(日) ~ 2025年03月29日(土)

	3月23日(日)	3月24日(月)	3月25日(火)	3月26日(水)	3月27日(木)	3月28日(金)	3月29日(土)
朝	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○キャベツと竹輪の炒め煮 ○鯛味噌 ○味噌汁(小松菜・大根) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○冬瓜と高野豆腐の煮物 ○桜大根 ○味噌汁(もやし・にら) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○さつま揚げの炒め煮 ○青かっぱ ○味噌汁(大根・貝割) 	<ul style="list-style-type: none"> ○食パン ○スクランブルエッグ ○*マーメイドジャム ○ミルクスープ(玉葱・カト) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○冬瓜のかにかま煮 ○つぼ漬け ○味噌汁(じゃが・油揚げ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ロールパンとぶどうパン ○アスパラとソーセージのソテー ○*りんごジャム ○トマトスープ(バジ・マッシュ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○厚揚げと冬瓜の煮物 ○桜大根 ○味噌汁(モロ・シジ)
食	<ul style="list-style-type: none"> ○・・・おやつ・・・ ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○・・・おやつ・・・ ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○・・・おやつ・・・ ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○・・・おやつ・・・ ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○・・・おやつ・・・ ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○・・・おやつ・・・ ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○・・・おやつ・・・ ○牛乳
昼	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○白身魚とエビパスタ ○切干大根のサラダ ○アップルムース ○トマトスープ(シジ・玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○中華丼 ○茄子と茸のホン酢和え ○ジャムヨーグルト(いちご) ○中華スープ(キャベ・玉葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○鱈のトマトソースがけ ○パンプキンサラダ ○バナナ ○コンソメスープ(芋/ウインナー) 	<ul style="list-style-type: none"> ○麦飯 ○鶏の山椒焼き ○茸と隠元のとろろ和え ○レアチーズムース ○すまし汁(かぶ・絹さや) 	<ul style="list-style-type: none"> ○長崎名物ちゃんぽん ○卵の花 ○ジャムヨーグルト(りんご) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○たらの梅焼き ○南瓜のいとこ煮 ○オレンジムース ○すまし汁(椎茸・ミツバ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○回鍋肉 ○ブロッコリーと胡瓜のソテー ○黄桃缶 ○すまし汁(白麩・玉葱)
食	<ul style="list-style-type: none"> ○ムーンライトクッキー ○カフェオレ 	<ul style="list-style-type: none"> ○コーヒーゼリー ○麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○人形焼き ○煎茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○リングドーナツ ○麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○ロールケーキ ○玄米茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○黒糖まんじゅう ○煎茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○バナナスペシャル ○麦茶
夕	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○ツナと豆腐チャンプル ○白菜のゆかり和え ○赤かっぱ ○味噌汁(揚げ・青葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○枝の粕漬け焼き ○納豆草のピーナッツ和え ○つぼ漬け ○味噌汁(かぶ・長葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○豚肉おろしホン酢炒め ○青梗菜とソスのお浸し ○しば漬け ○味噌汁(麩・若布) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○鮭のマスタード焼き ○キャベツと胡瓜のサラダ ○赤かっぱ ○味噌汁(里芋・長葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○鯖の幽庵焼き ○マカロニサラダ ○ふりかけ ○味噌汁(茄子・青葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○麻婆茄子 ○中華サラダ ○しば漬け ○中華スープ(春雨/若布) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○ホッケの磯焼き ○ひじきの煮物 ○赤かっぱ ○味噌汁(えのき・大根)
食	○・・・・・・・・	○・・・・・・・・	○・・・・・・・・	○・・・・・・・・	○・・・・・・・・	○・・・・・・・・	○・・・・・・・・
栄養量目安	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1608 kcal [タンパク質] 60.4 g [脂質] 43.7 g [炭水化物] 240.3 g [塩分] 7.3 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1556 kcal [タンパク質] 62.8 g [脂質] 41.9 g [炭水化物] 220.3 g [塩分] 7.4 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1624 kcal [タンパク質] 61.0 g [脂質] 44.6 g [炭水化物] 240.0 g [塩分] 6.5 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1606 kcal [タンパク質] 63.4 g [脂質] 55.2 g [炭水化物] 219.6 g [塩分] 6.9 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1641 kcal [タンパク質] 60.9 g [脂質] 48.5 g [炭水化物] 201.6 g [塩分] 7.6 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1620 kcal [タンパク質] 56.8 g [脂質] 38.9 g [炭水化物] 254.3 g [塩分] 7.3 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1600 kcal [タンパク質] 57.1 g [脂質] 46.1 g [炭水化物] 234.9 g [塩分] 7.0 g

* 都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。

週間予定献立表 (常食)

期間： 2025年03月30日 (日) ~ 2025年04月05日 (土)

	3月30日 (日)	3月31日 (月)	4月1日 (火)	4月2日 (水)	4月3日 (木)	4月4日 (金)	4月5日 (土)
朝	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○がんもどきとふきの煮物 ○青かっぱ ○味噌汁 (キャベツ/白玉麩) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○納豆草とベーコンのソテー ○赤かっぱ ○味噌汁 (白菜・えのき) 	<ul style="list-style-type: none"> ○菜飯粥 ○かぶのかにかま煮 ○しば漬 ○味噌汁 (里芋・にら) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○チキンボールの煮物 ○鯛味噌 ○味噌汁 (大根・油揚げ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○がんも煮 ○つぼ漬 ○味噌汁 (隠元・白麩) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○さつま揚げの炒め煮 ○青かっぱ ○味噌汁 (揚げ・葉大根) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ロールパンとぶどうパン ○チリコンカン ○* マーマレードジャム ○ミルクスープ (白菜/茸)
食	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳 	<ul style="list-style-type: none"> ○.....おやつ..... ○牛乳
昼	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○鱈のカレームニエル ○枝豆のツマヨリ ○ストロベリームース ○トマトスープ (白菜・ウインナー) 	<ul style="list-style-type: none"> ○サンドイッチ ○ささみの青じそサラダ ○バナナ ○コーンスープ 	<ul style="list-style-type: none"> ○鶏とごぼうご飯 ○鱈の若草焼き ○菜の花と筍の辛子和え ○和菓子 ○すまし汁 (蒲鉾/ツジ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○カレイの柚子味噌煮 ○南瓜ときのこのミルク煮 ○パイナップル ○すまし汁 (半片・納豆) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○ポークチャップ ○空豆と玉子のサラダ ○ピーチムース ○コンソメスープ (白菜/バジ) 	<ul style="list-style-type: none"> ○チキンカレー ○アロココリ-のシーザーサラダ ○ジャムヨーグルト (いちご) ○コンソメスープ (納豆/コーン) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○鶏の柚子こしょう焼き ○切干大根煮 ○バナナ ○すまし汁 (白麩・三葉)
食	<ul style="list-style-type: none"> ○チョコイス ○ココア 	<ul style="list-style-type: none"> ○黒棒名門 ○玄米茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○ロールケーキ ○麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○今川焼き ○煎茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○プチシュークリーム ○麦茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○ぶどうゼリー ○玄米茶 	<ul style="list-style-type: none"> ○チョコ蒸しケーキ ○麦茶
夕	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○肉じゃが ○小松菜のお浸し ○つぼ漬 ○味噌汁 (舞茸・豆腐) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○鯖の生姜煮 ○アロココリ-のおかか和え ○納豆 ○味噌汁 (庄内麩・青葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○豚肉と空豆の甘辛炒め ○白菜と胡瓜の酢の物 ○ふりかけ ○味噌汁 (もやし/小松菜) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○鶏の甘酢あん ○ビーフソテー ○赤かっぱ ○中華スープ (ナルト/長葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○たらの柚子塩焼き ○納豆のきなこ和え ○しば漬 ○味噌汁 (かぶ・青葱) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○えびと豆腐のチャンプル ○れんこんのおおさ炒め ○たくあん ○味噌汁 (玉葱・にら) 	<ul style="list-style-type: none"> ○ご飯 ○鱈の南蛮あんかけ ○胡瓜とわかめの酢の物 ○つぼ漬 ○味噌汁 (もやし・茄子)
食	○.....	○.....	○.....	○.....	○.....	○.....	
栄養量目安	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1655 kcal [タンパク質] 63.3 g [脂質] 45.6 g [炭水化物] 236.0 g [塩分] 6.7 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1593 kcal [タンパク質] 62.5 g [脂質] 59.5 g [炭水化物] 198.5 g [塩分] 7.2 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1552 kcal [タンパク質] 65.7 g [脂質] 46.5 g [炭水化物] 215.9 g [塩分] 7.3 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1563 kcal [タンパク質] 67.2 g [脂質] 26.3 g [炭水化物] 263.5 g [塩分] 7.0 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1599 kcal [タンパク質] 63.9 g [脂質] 47.1 g [炭水化物] 226.4 g [塩分] 6.8 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1660 kcal [タンパク質] 59.2 g [脂質] 48.1 g [炭水化物] 232.7 g [塩分] 7.5 g 	<ul style="list-style-type: none"> [エネルギー] 1563 kcal [タンパク質] 63.1 g [脂質] 40.3 g [炭水化物] 233.2 g [塩分] 7.7 g

*都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。