Weekly Menu

	The second secon										1.00										Marine Anni Indea III / Al Si									A STATE OF THE PARTY OF THE PAR						
		2022/4/11					2022/4/12					2022/4/13					2022/4/14				2022/4/15				2022/4/16					2022/4/17						
		(月)					(火)					(水)					(木)				(金)				(±)					(日)						
		和食					和食					和食					和食				和食				和食					和食						
	厚揚げと高菜の炒め						照焼き肉団子					ししゃもフライ					照焼チキン					金平れんこん				だし巻き卵					コンニャクごぼう					
		マカロニサラダ				キャベツ・コーン炒め					ブロッコリーとコーンの辛子マヨネーズ				フライドポテト					コロッケ					ポテトと鮭のホクホク和え					ウインナー						
朝		ご飯・味噌汁				ご飯・味噌汁					ご飯・味噌汁					ご飯・味噌汁					ご飯・味噌汁				ご飯・味噌汁					ご飯・味噌汁						
		<u>洋食</u> オムレツ				洋食 目玉焼き					<u>洋食</u> チキンナゲット					<u>洋食</u> ベーコン					<u>洋食</u> コーンスクランブル				<u>洋食</u> チキンソテー					<u>洋食</u> ブロッコリーのマヨ和え						
食	オムレッ マカロニサラダ				日本焼き キャベツ・コーン炒め					ナキンナケット ブロッコリーとコーンの辛子マヨネーズ										コーンスクランノルコロッケ					ポテトと鮭のホクホク和え					プロッコリーのマコ和ス						
	パン・スープ				パン・スープ					パン・スープ				パン・スープ					パン・スープ					パン・スープ					パン・スープ							
	1	<u>和・洋共通メニュー</u> マスカットジュース					<u>和·洋共通メニュー</u> 牛乳					<u>和・洋共通メニュー</u> リンゴジュース					<u>和・洋共通メニュー</u> ジョア					<u>和・洋共通メニュー</u> ヨーグルッペ				<u>和・洋共通メニュー</u> マスカットジュース					和·洋共通メニュー 牛乳					
1 =							エネルギー	ナー子し たんぱく質 脂質 炭水化物			食塩相当量	エネルギー	1		1	炭水化物 食塩相当量					食塩相当量		,								十子し エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当					
米強個					炭水化物	食塩相当量							たんぱく質					たんぱく質					たんぱく質		炭水化物											
和食		54kcal	15.7 g 13.		149.2 g	3.2 g	730kcal	21.4 g	17.0 g	127.4 g	2.8 g	759kcal	15.6 g	13.1 g	149.9 g	2.5 g	664kcal	19.4 g	6.1 g	136.4 g	2.3 g	673kcal	18.7 g	4.4g	149.7 g	2.39	678kcal 1	5.9 g	10.7 g	146.3 g	90.9 g	736kcal	22.1 g	18.6 g	125.1 g	3.1 g
		大判唐揚げ						メンチソースかつ丼					高菜とんごつラーメン					ビーフカレー				チェンのソテー ミンシジャーソープ				「 」 「ハンバーグステーキ デミグラスソース」				7	豚肉の生姜焼き					
	L	八十5/1/三3/mV/ B							, , , , ,	J 27T	V	同木に/0とフノ トノ									B B				707 707 4 727307 7				\	が内の工女がほ						
尽	チャプチェ																		青椒肉絲																	
	小松菜の辛子和え				11777 Lt. 2001 / 7772									V-+-11					選べる小鉢(2種より1つ) さつま芋とビーンズのマヨサラダ				=+ 151 1.71"+ 0.1.1 11					ᅔᅩᄧᅕᅭᄀᄀᄝᄜ								
食					カリフラワーときゅうりのキムチ和え					焼売				海草とレタスのサラダ				フタ					豆もやしとひじきのナムル					茹で野菜のゴマ風味								
	H	大根ときゅうりのおかか和え																			胡麻団子															
		ご飯・汁物					ご飯・汁物					炒飯					デザート・汁物					ご飯・汁物				ご飯・汁物					ご飯・汁物					
栄養価		ネルギー 1	たんぱく質 脂	質	炭水化物	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	エネルギー た	いばく質	脂質	炭水化物	食塩相当	量 エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
A定食		66kcal	15.1 g 32.	.0 g	20.8 g	3.2 g	780kcal	17.1 g	26.9 g	121.2 g	5.9 g	1182kcal	40.0 g	28.5 g	189.1 g	13.1g	674kcal	14.1 g	19.2g	117.4g	4.4 g	920kcal	34.4 g	28.8 g	133.2g	3.1g	878kcal 2	6.9g	25.1 g	139.5 g	4.6 g	785kcal	27.7 g	21.6 g	122.0 g	3.3 g
		A					A					A					A					A				<u>A</u>					<u>A</u>					
		鯖の味噌煮					チキン南蛮					鶏の照り焼き					白身魚フライ タルタルソース					味噌とんかつ				八宝菜					イワシフライとコーンフライ					
		<u>B</u>					<u>B</u>					<u>B</u>					BT+ / 工州) 大					<u>B</u> 牛肉のしぐれ煮				<u>B</u>					<u>B</u>					
夕		豚ロースのうま辛味噌焼き					卵と野菜のビーフン炒め					ロールキャベツのハヤシソース					M+4) 1900					Unan)				鯖の一口竜田揚げ					鶏すき煮					
^		選べる小鉢(2種より1つ) キャベツとチャーシューの中華和え				<u>選べる小鉢(2種より1つ)</u> パンプキンサラダ					選べる小鉢(2種より1つ) 大根とツナのサラダ					<u>選べる小鉢(2種より1つ)</u> 白菜ときのこの煮浸し					<u>選べる小鉢(2種より1つ)</u> カニカマともやしの中華サラダ				= <i>H</i>	選べる小鉢(2種より1つ) キャベツとオクラの塩昆布和え					<u>選べる小鉢(2種より1つ)</u> ごぼうのポテトサラダ					
食		さつま芋のきんぴらバター風味					なめ茸オクラ					わかめときゅうりの酢味噌がけ					日来とさいこの 無凌し 糸こんにゃくのそぼろ煮					チンゲン菜とコーンのソテー										ひじきと白滝の煮付け				
	L						なの耳オグフ A・B共通メニュー					れんかるときゆうりの背下木唱かけ A・B共通メニュー					A・B共通メニュー					ナノケノ米Cコーノのソナー A·B共通メニュー					枝豆の白和え A・B共通メニュー									
*	ブ谷后。汁土地加					ご飯・汁物						A・B共通メニュー ご飯・汁物						<u>A・B共通メニュー</u> ご飯・汁物					ご飯・汁物					<u>A·B共通メーユー</u> ご飯・汁物					A·B共通メニュー ご飯・汁物			
									食塩相当量					合指担业品														エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量								
木気仙																																				
A定食	8	80kcal	26kcal 27k	kcal	129kcal	4.1 g	1022kcal	32.8 g	43.9 g	125.9 g	3.7 g	840kcal	36.0 g	25.9 g	119.5 g	4.0 g	937kcal	26.2 g	32.6 g	136.7 g	6.1 g	857kcal	22.1 g	22.2 g	146.7 g	4.7 g	696kcal 2	1.9g	13.8 g	126.0 g	1.9 g	855kcal	20.0 g	25.4 g	140.4 g	4.1 g

^{*}表示価格は税込です。*食材の都合により、メニューを変更させていただく場合がございます。あらかじめご了承くださいませ。