



メニュー表



	2月4日(日曜日)	2月5日(月曜日)	2月6日(火曜日)	2月7日(水曜日)	2月8日(木曜日)	2月9日(金曜日)	2月10日(土曜日)
朝食	りんごパン スクランブルエッグ ジャーマンポテト ジュース	うずまきクリームパン ハンバーグ ほうれん草の煮浸し 牛乳 	丸ロール キャベツのソテー じゃがいものそぼろ煮 牛乳	カスタードロール ベーコンエッグ ブロッコリーの煮浸し スープ 	ストロベリーツイスト ベーコンポテト ミートボール 牛乳	くるみロール 野菜オムレツ ポテトサラダ 牛乳 	ショコラロール ハッシュドポテト 春雨の炒め煮 牛乳
	I補給 - 430kcal 炭水化物 68.2g 蛋白質 10.2g 脂質 13.9g 食塩当量 1.7g	I補給 - 375kcal 炭水化物 40.6g 蛋白質 14.4g 脂質 17.0g 食塩当量 1.5g	I補給 - 409kcal 炭水化物 50.1g 蛋白質 15.0g 脂質 16.3g 食塩当量 1.7g	I補給 - 288kcal 炭水化物 35.6g 蛋白質 9.0g 脂質 12.1g 食塩当量 2.7g	I補給 - 449kcal 炭水化物 55.6g 蛋白質 16.0g 脂質 17.8g 食塩当量 1.2g	I補給 - 402kcal 炭水化物 45.4g 蛋白質 13.4g 脂質 17.9g 食塩当量 1.7g	I補給 - 464kcal 炭水化物 51.8g 蛋白質 12.5g 脂質 23.0g 食塩当量 1.9g
昼食	ご飯 とり天 スナップエンドウのソテー 味噌汁 フルーツ 	炊き込みご飯 ほっけの塩焼き 添え野菜 高野豆腐の煮物 チンゲン菜の胡麻和え 味噌汁	おにぎり ちゃんぽん ギョーザ フルーツ 	<季節の野菜カレー> ほうれん草とレンコンのカレー ごぼうサラダ 福神漬 ヨーグルト 	ご飯 肉吸い風 千草焼 青菜のお浸し 漬物 	ナポリタン キャベツのサラダ スープ デザート 	<愛知県ご当地メニュー> ご飯 味噌カツ 添え野菜 切干大根の煮物 オクラのゆかり和え 吸物 
	I補給 - 547kcal 炭水化物 85.4g 蛋白質 21.9g 脂質 13.9g 食塩当量 3.1g	I補給 - 452kcal 炭水化物 72.5g 蛋白質 20.8g 脂質 9.3g 食塩当量 3.4g	I補給 - 615kcal 炭水化物 104.0g 蛋白質 16.9g 脂質 16.1g 食塩当量 3.7g	I補給 - 513kcal 炭水化物 96.4g 蛋白質 10.1g 脂質 10.2g 食塩当量 2.8g	I補給 - 537kcal 炭水化物 81.3g 蛋白質 18.6g 脂質 17.2g 食塩当量 3.9g	I補給 - 392kcal 炭水化物 65.0g 蛋白質 12.1g 脂質 10.8g 食塩当量 3.9g	I補給 - 562kcal 炭水化物 99.0g 蛋白質 16.1g 脂質 11.8g 食塩当量 4.1g
夕食	ご飯 豚肉のオイスター炒め 南瓜の煮物 もやしの和え物 味噌汁	ご飯 ミートボールのクリーム煮 白菜の煮浸し 春雨の和え物 味噌汁 	ご飯 牛肉と冬瓜の煮物 ひじきの炒め煮 スパサラダ 味噌汁 	ご飯 かに玉風 大根の煮物 三度豆の香味和え スープ 	ご飯 サワラの照焼き 添え野菜 厚揚げの煮物 二色和え 味噌汁	ご飯 筑前煮 ピーフンの高菜炒め 春菊の和え物 味噌汁 	ご飯 煮込みハンバーグ 添え野菜 さつま芋の煮物 白菜の柚子香和え 味噌汁
	I補給 - 612kcal 炭水化物 89.0g 蛋白質 16.9g 脂質 22.7g 食塩当量 3.1g	I補給 - 493kcal 炭水化物 91.0g 蛋白質 14.9g 脂質 8.3g 食塩当量 3.8g	I補給 - 627kcal 炭水化物 86.6g 蛋白質 15.3g 脂質 26.0g 食塩当量 2.9g	I補給 - 449kcal 炭水化物 78.2g 蛋白質 13.2g 脂質 9.9g 食塩当量 3.4g	I補給 - 514kcal 炭水化物 74.7g 蛋白質 23.5g 脂質 14.0g 食塩当量 3.1g	I補給 - 512kcal 炭水化物 91.1g 蛋白質 16.7g 脂質 10.2g 食塩当量 2.9g	I補給 - 554kcal 炭水化物 97.8g 蛋白質 15.0g 脂質 15.3g 食塩当量 3.8g

※仕入れの都合上、メニューが一部変更になる場合がございます。ご了承下さい。