



メニュー表



	5月 1日(日曜日)	5月 2日(月曜日)	5月 3日(火曜日)	5月 4日(水曜日)	5月 5日(木曜日)	5月 6日(金曜日)	5月 7日(土曜日)
朝食(和)	ご飯 ジャーマンポテト 温泉卵 味噌汁	ご飯 豆腐ハンバーグ きのこサラダ 味噌汁 	ご飯 オムレツ さつまいもサラダ 味噌汁 佃煮	ご飯 ほうれん草のソテー ゴボウサラダ 味噌汁	ご飯 ベーコンエッグ マカロニサラダ 味噌汁 梅ソース	ご飯 ハッシュドポテト 青菜のお浸し 味噌汁	ご飯 野菜オムレツ ヨーグルト 味噌汁 佃煮
	I和洋 - 365kcal 炭水化物 61.4g 蛋白質 12.0g 脂質 8.2g 食塩当量 2.5g	I和洋 - 325kcal 炭水化物 62.0g 蛋白質 10.0g 脂質 4.4g 食塩当量 2.4g	I和洋 - 380kcal 炭水化物 69.5g 蛋白質 9.7g 脂質 7.0g 食塩当量 3.0g	I和洋 - 354kcal 炭水化物 58.8g 蛋白質 8.2g 脂質 9.8g 食塩当量 2.3g	I和洋 - 356kcal 炭水化物 63.3g 蛋白質 8.9g 脂質 7.4g 食塩当量 3.1g	I和洋 - 390kcal 炭水化物 73.7g 蛋白質 7.9g 脂質 7.9g 食塩当量 3.0g	I和洋 - 351kcal 炭水化物 68.6g 蛋白質 9.5g 脂質 4.3g 食塩当量 2.6g
朝食(洋)	丸ロール ジャーマンポテト 温泉卵 牛乳	レーズンパン 豆腐ハンバーグ きのこサラダ 牛乳	食パン/マーガリン オムレツ さつまいもサラダ 牛乳	なつかし~あんぱん ほうれん草のソテー ゴボウサラダ 牛乳 	食パン/ジャム ベーコンエッグ マカロニサラダ 牛乳	北海道ミルクパン ハッシュドポテト 青菜のお浸し 牛乳	食パン/マーガリン 野菜オムレツ ヨーグルト 牛乳
	I和洋 - 454kcal 炭水化物 48.5g 蛋白質 18.8g 脂質 20.4g 食塩当量 2.0g	I和洋 - 401kcal 炭水化物 51.9g 蛋白質 14.9g 脂質 14.9g 食塩当量 1.7g	I和洋 - 540kcal 炭水化物 62.3g 蛋白質 18.5g 脂質 24.1g 食塩当量 1.9g	I和洋 - 506kcal 炭水化物 65.2g 蛋白質 16.0g 脂質 19.8g 食塩当量 1.4g	I和洋 - 503kcal 炭水化物 66.9g 蛋白質 18.1g 脂質 17.9g 食塩当量 1.8g	I和洋 - 493kcal 炭水化物 59.2g 蛋白質 13.5g 脂質 22.6g 食塩当量 2.2g	I和洋 - 509kcal 炭水化物 60.7g 蛋白質 18.4g 脂質 21.4g 食塩当量 1.5g
昼食	ご飯 豚肉の柚子胡椒炒め 大根の煮物 ブロッコリーのサラダ 味噌汁	木の葉丼 白菜の煮浸し 切干のはりはり和え 吸物 	ご飯 タラの照り焼き 添え野菜 冬瓜の煮物 人参のさっぱり和え 味噌汁 	ご飯 マーボー豆腐 肉団子 もやしの和え物 スープ 	<大人のお子様ランチ> チキンライス 海老フライ/ハンバーグ ポテトサラダ スープ デザート 	ご飯 和風ハンバーグ 添え野菜 南瓜の煮物 大根の酢の物 味噌汁 	キーマカレー風 キャベツのサラダ フルーツ 
	I和洋 - 548kcal 炭水化物 67.0g 蛋白質 16.1g 脂質 25.8g 食塩当量 3.2g	I和洋 - 365kcal 炭水化物 71.2g 蛋白質 12.4g 脂質 3.8g 食塩当量 3.4g	I和洋 - 371kcal 炭水化物 67.9g 蛋白質 18.2g 脂質 3.5g 食塩当量 3.4g	I和洋 - 522kcal 炭水化物 71.2g 蛋白質 23.3g 脂質 16.8g 食塩当量 4.0g	I和洋 - 617kcal 炭水化物 86.2g 蛋白質 15.5g 脂質 23.9g 食塩当量 4.3g	I和洋 - 418kcal 炭水化物 80.1g 蛋白質 13.9g 脂質 5.4g 食塩当量 3.4g	I和洋 - 532kcal 炭水化物 88.7g 蛋白質 16.9g 脂質 12.9g 食塩当量 1.4g
夕食	ご飯 ホキの胡麻焼き 添え野菜 三度豆の煮浸し 春雨の和え物 味噌汁 	ご飯 鶏肉のマヨネーズ焼き 添え野菜 高野豆腐の煮物 ほうれん草の香味和え 味噌汁	ご飯 牛肉の白ゴマ味噌煮 小松菜のさっと煮 金時豆 吸物	ご飯 豚肉のうま塩炒め 茄子の甘辛煮 カリフラワーのサラダ 味噌汁 	ご飯 あじの梅煮 添え野菜 がんもの煮物 菜の花の和え物 味噌汁 	ご飯 鶏肉の味噌焼き 添え野菜 れんこんの煮物 チンゲン菜のわさび和え 吸物	ご飯 豚肉の生姜炒め 添え野菜 かぶのくず煮 白菜のサラダ 味噌汁 
	I和洋 - 405kcal 炭水化物 68.7g 蛋白質 18.1g 脂質 7.1g 食塩当量 3.2g	I和洋 - 576kcal 炭水化物 59.9g 蛋白質 24.8g 脂質 27.8g 食塩当量 3.0g	I和洋 - 506kcal 炭水化物 82.3g 蛋白質 16.9g 脂質 13.3g 食塩当量 3.3g	I和洋 - 583kcal 炭水化物 72.3g 蛋白質 15.5g 脂質 26.9g 食塩当量 3.2g	I和洋 - 407kcal 炭水化物 64.8g 蛋白質 23.0g 脂質 6.9g 食塩当量 3.9g	I和洋 - 493kcal 炭水化物 70.8g 蛋白質 21.3g 脂質 14.6g 食塩当量 3.3g	I和洋 - 550kcal 炭水化物 71.1g 蛋白質 16.1g 脂質 24.1g 食塩当量 3.0g

※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。



メニュー表



	5月8日(日曜日)	5月9日(月曜日)	5月10日(火曜日)	5月11日(水曜日)	5月12日(木曜日)	5月13日(金曜日)	5月14日(土曜日)
朝食(和)	ご飯 じゃがいものそぼろ煮 ブロッコリーの和え物 味噌汁 	ご飯 玉子とじ さつまいもサラダ 味噌汁	ご飯 野菜のソテー フルーツ 味噌汁 佃煮	ご飯 ジャーマンポテト 三度豆の胡麻和え 味噌汁	ご飯 豆腐ハンバーグ きのこサラダ 味噌汁 梅ソース 	ご飯 オムレツ ポテトサラダ 味噌汁	ご飯 ほうれん草のソテー スパサラダ 味噌汁 佃煮
	I補肝 - 308kcal 炭水化物 64.0g 蛋白質 8.3g 脂質 2.2g 食塩当量 2.5g	I補肝 - 365kcal 炭水化物 67.3g 蛋白質 9.2g 脂質 6.7g 食塩当量 2.1g	I補肝 - 319kcal 炭水化物 68.4g 蛋白質 8.5g 脂質 1.3g 食塩当量 3.5g	I補肝 - 332kcal 炭水化物 63.7g 蛋白質 8.0g 脂質 5.6g 食塩当量 2.4g	I補肝 - 329kcal 炭水化物 63.3g 蛋白質 9.9g 脂質 4.4g 食塩当量 3.2g	I補肝 - 343kcal 炭水化物 63.6g 蛋白質 9.0g 脂質 6.0g 食塩当量 2.4g	I補肝 - 349kcal 炭水化物 64.4g 蛋白質 8.4g 脂質 6.3g 食塩当量 3.2g
朝食(洋)	丸ロール じゃがいものそぼろ煮 ブロッコリーの和え物 牛乳	レーズンパン 玉子とじ さつまいもサラダ 牛乳	食パン/マーガリン 野菜のソテー フルーツ 牛乳 	りんりんりんご ジャーマンポテト 三度豆の胡麻和え 牛乳	食パン/ジャム 豆腐ハンバーグ きのこサラダ 牛乳	北海道ミルクパン オムレツ ポテトサラダ 牛乳 	食パン/マーガリン ほうれん草のソテー スパサラダ 牛乳
	I補肝 - 399kcal 炭水化物 51.6g 蛋白質 15.2g 脂質 14.4g 食塩当量 1.9g	I補肝 - 443kcal 炭水化物 57.2g 蛋白質 14.3g 脂質 17.2g 食塩当量 1.4g	I補肝 - 540kcal 炭水化物 62.3g 蛋白質 18.5g 脂質 24.1g 食塩当量 1.9g	I補肝 - 506kcal 炭水化物 65.2g 蛋白質 16.0g 脂質 19.8g 食塩当量 1.4g	I補肝 - 503kcal 炭水化物 66.9g 蛋白質 18.1g 脂質 17.9g 食塩当量 1.8g	I補肝 - 493kcal 炭水化物 59.2g 蛋白質 13.5g 脂質 22.6g 食塩当量 2.2g	I補肝 - 509kcal 炭水化物 60.7g 蛋白質 18.4g 脂質 21.4g 食塩当量 1.5g
昼食	<母の日> 散らし寿司 茶碗蒸し 青菜の辛子和え デザート 	ご飯 サワラの煮付け 添え野菜 ちくわの金平 カリフラワーの和え物 味噌汁	ご飯 いかキャベツ/かにクリームフライ 添え野菜 ブロッコリーソテー マカロニサラダ 味噌汁 	おにぎり 五目そうめん 春菊の磯和え フルーツ 	<リクエストメニュー> 吉野家の牛丼 温泉卵 ほうれん草のお浸し 味噌汁 	ご飯 鶏肉の山椒焼き 添え野菜 さつまいもの煮物 青菜のわさび和え 味噌汁	ハヤシライス フレッシュサラダ フルーツ 福神漬 
	I補肝 - 505kcal 炭水化物 89.2g 蛋白質 15.3g 脂質 9.8g 食塩当量 3.5g	I補肝 - 428kcal 炭水化物 64.4g 蛋白質 22.8g 脂質 9.2g 食塩当量 3.0g	I補肝 - 559kcal 炭水化物 85.7g 蛋白質 13.9g 脂質 19.0g 食塩当量 3.9g	I補肝 - 364kcal 炭水化物 77.7g 蛋白質 9.6g 脂質 2.2g 食塩当量 3.3g	I補肝 - 309kcal 炭水化物 56.7g 蛋白質 11.1g 脂質 4.7g 食塩当量 2.7g	I補肝 - 531kcal 炭水化物 79.1g 蛋白質 22.1g 脂質 15.3g 食塩当量 2.9g	I補肝 - 629kcal 炭水化物 88.2g 蛋白質 14.2g 脂質 25.8g 食塩当量 3.2g
夕食	ご飯 肉団子の甘酢あん 小松菜の煮浸し 春雨サラダ 味噌汁 	ご飯 肉豆腐 ピーマンの高菜炒め ほうれん草の和え物 味噌汁 	ご飯 チキンソテー 明太ソース 切干大根の煮物 ピーマンの昆布和え 味噌汁	ご飯 豚肉の甘辛炒め ひじきの炒め煮 チンゲン菜の和え物 味噌汁	ご飯 プリの照り焼き 茄子の煮物 小松菜の生姜醤油和え 味噌汁 	ご飯 牛肉と冬瓜の煮物 インゲンの炒め煮 白菜の柚子香和え 味噌汁 	ご飯 豆腐のそぼろあんかけ じゃがいもの煮物 ブロッコリーのピーナツ和え 味噌汁 
	I補肝 - 505kcal 炭水化物 80.4g 蛋白質 12.5g 脂質 15.4g 食塩当量 3.7g	I補肝 - 473kcal 炭水化物 76.7g 蛋白質 18.9g 脂質 11.8g 食塩当量 3.6g	I補肝 - 529kcal 炭水化物 69.8g 蛋白質 21.3g 脂質 19.5g 食塩当量 3.1g	I補肝 - 540kcal 炭水化物 69.7g 蛋白質 15.5g 脂質 23.5g 食塩当量 3.2g	I補肝 - 467kcal 炭水化物 68.2g 蛋白質 19.6g 脂質 14.0g 食塩当量 2.9g	I補肝 - 452kcal 炭水化物 71.7g 蛋白質 14.7g 脂質 13.3g 食塩当量 3.0g	I補肝 - 434kcal 炭水化物 76.0g 蛋白質 17.3g 脂質 8.5g 食塩当量 2.7g

※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。



メニュー表



	5月15日(日曜日)	5月16日(月曜日)	5月17日(火曜日)	5月18日(水曜日)	5月19日(木曜日)	5月20日(金曜日)	5月21日(土曜日)
朝食(和)	ご飯 ベーコンエッグ ゴボウサラダ 味噌汁 	ご飯 ハッシュドポテト 青菜のお浸し 味噌汁	ご飯 野菜オムレツ マカロニサラダ 味噌汁 佃煮	ご飯 じゃがいものそぼろ煮 ブロッコリーの和え物 味噌汁	ご飯 玉子とじ ヨーグルト 味噌汁 梅ソース 	ご飯 野菜のソテー フルーツ 味噌汁	ご飯 ジャーマンポテト 温泉卵 味噌汁 佃煮
	I杯 - 377kcal 炭水化物 60.9g 蛋白質 9.1g 脂質 11.3g 食塩当量 2.2g	I杯 - 395kcal 炭水化物 75.0g 蛋白質 7.9g 脂質 7.9g 食塩当量 3.0g	I杯 - 359kcal 炭水化物 65.3g 蛋白質 9.2g 脂質 6.5g 食塩当量 3.1g	I杯 - 311kcal 炭水化物 64.5g 蛋白質 8.5g 脂質 2.2g 食塩当量 2.4g	I杯 - 352kcal 炭水化物 67.7g 蛋白質 10.2g 脂質 4.5g 食塩当量 2.7g	I杯 - 306kcal 炭水化物 66.0g 蛋白質 7.9g 脂質 1.3g 食塩当量 2.8g	I杯 - 378kcal 炭水化物 63.8g 蛋白質 12.6g 脂質 8.2g 食塩当量 3.2g
朝食(洋)	丸ロール ベーコンエッグ ゴボウサラダ 牛乳	レーズンパン ハッシュドポテト 青菜のお浸し 牛乳 	食パン/マーガリン 野菜オムレツ マカロニサラダ 牛乳	ミニ黒糖ツイスト じゃがいものそぼろ煮 ブロッコリーの和え物 牛乳	食パン/ジャム 玉子とじ ヨーグルト 牛乳 	北海道ミルクパン 野菜のソテー フルーツ 牛乳	食パン/マーガリン ジャーマンポテト 温泉卵 牛乳 
	I杯 - 464kcal 炭水化物 47.3g 蛋白質 15.9g 脂質 23.5g 食塩当量 1.7g	I杯 - 467kcal 炭水化物 63.6g 蛋白質 12.9g 脂質 18.4g 食塩当量 2.3g	I杯 - 518kcal 炭水化物 58.1g 蛋白質 17.9g 脂質 23.6g 食塩当量 2.0g	I杯 - 414kcal 炭水化物 50.6g 蛋白質 13.8g 脂質 16.8g 食塩当量 1.5g	I杯 - 499kcal 炭水化物 71.3g 蛋白質 19.4g 脂質 15.0g 食塩当量 1.4g	I杯 - 409kcal 炭水化物 51.5g 蛋白質 13.5g 脂質 16.0g 食塩当量 2.0g	I杯 - 537kcal 炭水化物 56.6g 蛋白質 21.3g 脂質 25.3g 食塩当量 2.1g
昼食	ご飯 インゲン肉巻き かぶの煮物 ｽｯﾌﾟ えんどうの辛子和え物 味噌汁	＜大阪府 ご当地メニュー＞ ご飯 お好み焼き ほうれん草のごま和え 味噌汁 フルーツ 	ご飯 サワラの西京焼き 添え野菜 高野豆腐の煮物 二度豆の和え物 吸物 	おにぎり 梅わかめうどん 白菜のサラダ フルーツ 	ご飯 豚肉のﾓｽﾀｰ炒め 南瓜の煮物 春雨サラダ 味噌汁 	ほうれん草カレー 玉子ロール 海藻サラダ 漬物 	ご飯 チキンカツ 小松菜の煮浸し 味噌汁 フルーツ
	I杯 - 412kcal 炭水化物 76.4g 蛋白質 12.0g 脂質 7.0g 食塩当量 3.2g	I杯 - 574kcal 炭水化物 91.1g 蛋白質 16.2g 脂質 17.3g 食塩当量 4.5g	I杯 - 454kcal 炭水化物 64.3g 蛋白質 23.1g 脂質 12.4g 食塩当量 2.5g	I杯 - 361kcal 炭水化物 73.3g 蛋白質 7.8g 脂質 4.6g 食塩当量 3.9g	I杯 - 595kcal 炭水化物 85.0g 蛋白質 15.2g 脂質 23.0g 食塩当量 3.1g	I杯 - 488kcal 炭水化物 88.7g 蛋白質 10.7g 脂質 10.3g 食塩当量 3.2g	I杯 - 467kcal 炭水化物 78.1g 蛋白質 14.5g 脂質 11.4g 食塩当量 2.7g
夕食	ご飯 ホキの塩麹焼き 添え野菜 切干大根の煮物 人参のさっぱり和え 吸物	ご飯 筑前煮 ビーフソテー 小松菜の塩昆布和え 味噌汁 	ご飯 牛肉のスタミナ炒め チンゲン菜の煮浸し 大根サラダ 味噌汁 	ご飯 鶏の照り焼き 添え野菜 カリフラワーのソテー ひじきのサラダ 味噌汁 	ご飯 タラの幽庵焼き 添え野菜 大根のくず煮 青菜の胡麻和え 吸物	ご飯 五目玉子 糸こんにゃくの炒め煮 春菊の香味和え 味噌汁 	ご飯 アジの味噌煮 添え野菜 さつま芋の煮物 オクラのゆかり和え 吸物
	I杯 - 369kcal 炭水化物 65.9g 蛋白質 17.3g 脂質 4.8g 食塩当量 2.9g	I杯 - 469kcal 炭水化物 77.3g 蛋白質 16.2g 脂質 11.6g 食塩当量 2.9g	I杯 - 454kcal 炭水化物 68.0g 蛋白質 16.8g 脂質 14.3g 食塩当量 4.1g	I杯 - 546kcal 炭水化物 65.3g 蛋白質 21.7g 脂質 23.4g 食塩当量 3.3g	I杯 - 330kcal 炭水化物 62.0g 蛋白質 17.9g 脂質 1.4g 食塩当量 2.6g	I杯 - 441kcal 炭水化物 68.0g 蛋白質 19.1g 脂質 11.7g 食塩当量 3.7g	I杯 - 441kcal 炭水化物 81.7g 蛋白質 20.7g 脂質 4.6g 食塩当量 2.6g

※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。

手作りおやつの日



メニュー表



	5月22日(日曜日)	5月23日(月曜日)	5月24日(火曜日)	5月25日(水曜日)	5月26日(木曜日)	5月27日(金曜日)	5月28日(土曜日)
朝食(和)	ご飯 豆腐ハンバーグ きのこサラダ 味噌汁 	ご飯 ほうれん草のソテー ポテトサラダ 味噌汁 	ご飯 オムレツ ゴボウサラダ 味噌汁 佃煮	ご飯 ベーコンエッグ さつまいもサラダ 味噌汁	ご飯 ハッシュドポテト 青菜のお浸し 味噌汁 梅ソース 	ご飯 じゃがいものそぼろ煮 ブロッコリーの和え物 味噌汁	ご飯 玉子とじ スパサラダ 味噌汁 佃煮
	I補付 - 326kcal 炭水化物 61.4g 蛋白質 10.1g 脂質 4.9g 食塩当量 2.4g	I補付 - 314kcal 炭水化物 60.8g 蛋白質 7.2g 脂質 4.9g 食塩当量 2.2g	I補付 - 404kcal 炭水化物 66.8g 蛋白質 10.2g 脂質 10.9g 食塩当量 3.2g	I補付 - 361kcal 炭水化物 65.5g 蛋白質 8.5g 脂質 7.4g 食塩当量 2.0g	I補付 - 394kcal 炭水化物 74.8g 蛋白質 7.9g 脂質 7.9g 食塩当量 3.8g	I補付 - 311kcal 炭水化物 64.5g 蛋白質 8.5g 脂質 2.2g 食塩当量 2.4g	I補付 - 373kcal 炭水化物 67.1g 蛋白質 10.0g 脂質 7.1g 食塩当量 3.3g
朝食(洋)	丸ロール 豆腐ハンバーグ きのこサラダ 牛乳 	レーズンパン ほうれん草のソテー ポテトサラダ 牛乳	食パン/マーガリン オムレツ ゴボウサラダ 牛乳	メロンパン ベーコンエッグ さつまいもサラダ 牛乳 	食パン/ジャム ハッシュドポテト 青菜のお浸し 牛乳	北海道ミルクパン じゃがいものそぼろ煮 ブロッコリーの和え物 牛乳 	食パン/マーガリン 玉子とじ スパサラダ 牛乳
	I補付 - 413kcal 炭水化物 49.1g 蛋白質 16.7g 脂質 16.6g 食塩当量 1.9g	I補付 - 391kcal 炭水化物 50.5g 蛋白質 12.3g 脂質 15.4g 食塩当量 1.5g	I補付 - 554kcal 炭水化物 57.0g 蛋白質 19.1g 脂質 28.0g 食塩当量 2.1g	I補付 - 489kcal 炭水化物 62.4g 蛋白質 14.3g 脂質 19.8g 食塩当量 1.3g	I補付 - 543kcal 炭水化物 78.4g 蛋白質 17.3g 脂質 18.4g 食塩当量 2.5g	I補付 - 413kcal 炭水化物 50.0g 蛋白質 14.0g 脂質 16.9g 食塩当量 1.6g	I補付 - 535kcal 炭水化物 60.4g 蛋白質 18.9g 脂質 24.2g 食塩当量 2.1g
昼食	ご飯 八宝菜 肉団子 スープ 杏仁豆腐 	紫蘇の実散らし寿司 炊き合わせ 吸物 和菓子 	ご飯 カレーの煮つけ 添え野菜 大根のそぼろ煮 ｽｯﾌﾟ えんどうの和え物 味噌汁	ご飯 揚げだし豆腐 竹輪の甘辛煮 小松菜の磯和え 味噌汁 	ご飯 タラの酒粕漬け焼き 甘酢生姜添え シューマイ チンゲン菜のお浸し 味噌汁	<三重県 ご当地メニュー> おにぎり 亀山味噌焼きうどん ごぼうサラダ 吸物 フルーツ寒天 	ご飯 サバのごま醤油焼き 添え野菜 高野の含め煮 春菊のからし和え 味噌汁
	I補付 - 516kcal 炭水化物 77.3g 蛋白質 19.3g 脂質 15.0g 食塩当量 3.8g	I補付 - 440kcal 炭水化物 90.6g 蛋白質 10.3g 脂質 4.0g 食塩当量 3.3g	I補付 - 385kcal 炭水化物 66.8g 蛋白質 21.3g 脂質 4.1g 食塩当量 3.2g	I補付 - 472kcal 炭水化物 70.7g 蛋白質 18.3g 脂質 13.5g 食塩当量 3.1g	I補付 - 407kcal 炭水化物 66.2g 蛋白質 20.6g 脂質 6.1g 食塩当量 3.1g	I補付 - 530kcal 炭水化物 89.2g 蛋白質 12.7g 脂質 14.9g 食塩当量 4.0g	I補付 - 448kcal 炭水化物 61.9g 蛋白質 22.9g 脂質 14.1g 食塩当量 2.9g
夕食	ご飯 鶏肉の梅風味焼き 添え野菜 れんこんの金平 ブロッコリーのサラダ 味噌汁 	ご飯 肉じゃが ミニお好み焼き 青菜のおかか和え 味噌汁 	ご飯 和風ロールキャベツ ひじきの煮物 カリフラワーのサラダ 味噌汁 	ご飯 焼肉風炒め 茄子の田楽 白菜の和え物 吸物	ご飯 煮込みハンバーグ 添え野菜 ほうれん草のソテー マカロニサラダ 味噌汁 	ご飯 すき焼き煮 かぶのくず煮 三度豆のわさび醤油和え 味噌汁 	ご飯 根菜と肉団子の煮物 卵の花 オクラの和え物 味噌汁
	I補付 - 519kcal 炭水化物 70.0g 蛋白質 21.9g 脂質 17.6g 食塩当量 3.4g	I補付 - 477kcal 炭水化物 77.2g 蛋白質 18.0g 脂質 12.1g 食塩当量 3.1g	I補付 - 481kcal 炭水化物 80.7g 蛋白質 11.9g 脂質 13.9g 食塩当量 3.2g	I補付 - 540kcal 炭水化物 70.8g 蛋白質 13.7g 脂質 23.1g 食塩当量 2.6g	I補付 - 533kcal 炭水化物 77.5g 蛋白質 16.2g 脂質 21.6g 食塩当量 4.6g	I補付 - 452kcal 炭水化物 69.0g 蛋白質 19.2g 脂質 12.7g 食塩当量 3.3g	I補付 - 393kcal 炭水化物 77.6g 蛋白質 12.3g 脂質 4.8g 食塩当量 3.4g

※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。



メニュー表

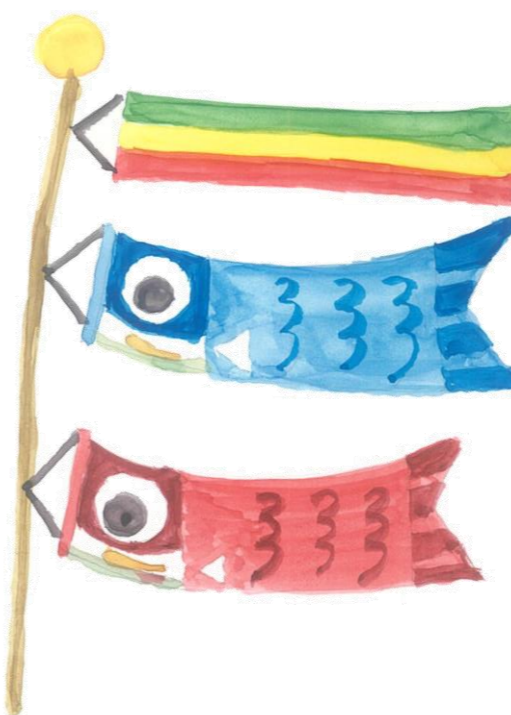


	5月29日(日曜日)	5月30日(月曜日)	5月31日(火曜日)
朝食(和)	ご飯 野菜のソテー フルーツ 味噌汁	ご飯 ジャーマンポテト 温泉卵 味噌汁	ご飯 豆腐ハンバーグ きのこサラダ 味噌汁 佃煮
	I杯 - 308kcal 炭水化物 65.4g 蛋白質 8.1g 脂質 1.8g 食塩当量 2.8g	I杯 - 365kcal 炭水化物 61.4g 蛋白質 12.0g 脂質 8.2g 食塩当量 2.5g	I杯 - 346kcal 炭水化物 67.0g 蛋白質 10.3g 脂質 4.4g 食塩当量 3.1g
朝食(洋)	丸ロール 野菜のソテー フルーツ 牛乳	レーズンパン ジャーマンポテト 温泉卵 牛乳	食パン/マーガリン 豆腐ハンバーグ きのこサラダ 牛乳
	I杯 - 395kcal 炭水化物 53.1g 蛋白質 14.7g 脂質 13.5g 食塩当量 2.3g	I杯 - 442kcal 炭水化物 51.3g 蛋白質 17.0g 脂質 18.7g 食塩当量 1.8g	I杯 - 496kcal 炭水化物 57.2g 蛋白質 19.2g 脂質 21.5g 食塩当量 2.0g
昼食	ご飯 厚揚げの炒め煮 白菜の煮浸し 大根サラダ 味噌汁	散らし寿司 南瓜の煮物 赤だし フルーツ	<昔懐かしメニュー> ご飯(小) ナポリタン スープ たい焼き饅頭
	I杯 - 440kcal 炭水化物 64.7g 蛋白質 16.2g 脂質 13.9g 食塩当量 2.8g	I杯 - 449kcal 炭水化物 97.4g 蛋白質 9.6g 脂質 2.7g 食塩当量 3.7g	I杯 - 605kcal 炭水化物 113.0g 蛋白質 17.3g 脂質 12.9g 食塩当量 4.0g
夕食	ご飯 鶏肉の柚子胡椒焼き 添え野菜 ひじきの煮物 青菜の和え物 吸物	ご飯 アジの蒲焼き 添え野菜 がんも煮 チンゲン菜の和え物 味噌汁	ご飯 豚肉のネギ塩炒め 冬瓜の煮物 アロリーのわかめ和え 味噌汁
	I杯 - 502kcal 炭水化物 65.3g 蛋白質 21.0g 脂質 18.7g 食塩当量 3.0g	I杯 - 413kcal 炭水化物 63.1g 蛋白質 21.9g 脂質 8.8g 食塩当量 3.1g	I杯 - 517kcal 炭水化物 66.7g 蛋白質 16.3g 脂質 22.7g 食塩当量 2.8g

鯉のぼり

中国には難所である竜門の滝を鯉が登り切ると竜になるという伝説があります。この伝説になぞらえ、わが子も健康に、将来は出世してほしいとの気持ちを含めて鯉のぼりは揚げられるようになりました。また、天の神様に男の子の誕生を知らせて、「この子を守って下さい」とお願いするための目印であるとも言われています。

鯉のぼりの一番上でなびいている吹き流しは赤・青・黄・白・黒(紫)の5色で、魔除けの意味があるそうです。



※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。