献 立 表

20	23年08月		m)\	L 1X		金叫休月图	(四正寸口	122.791)
日/曜	献立名		材料名(昼食血や肉や骨になるもの	体の調子を整えるもの		3時おやつ	栄		
	軟飯80g ピーマンのそぼろあんかけ	米、片栗粉	かれい、鶏ひき肉、 無添加味噌	う、にんじん、なす、 たまねぎ、だいこ	かつお・昆布だし 汁、有機醤油	軟飯80g カレイの煮つけ	エネルギー たんぱく質		
	h-7h			ん、ピーマン		ほうれん草の和え物		2.3	
-	味噌汁(茄子) ミートうどん	ゆでうどん、米、	ヨーグルト(無糖)、	はくさい、きゅうり、	かつお・昆布だし	味噌汁(大根) 軟飯80g	カルシウ <i>4</i> エネルギー		
	じゃが芋煮	じゃがいも	挽きわり納豆、豚肉 /赤身二度挽き、無		汁、かつおだし 汁、有機醤油	納豆と自菜のとろ煮	たんぱく質		
水	プレーンヨーグルト		添加味噌、かつお 粉			きゅうりのおかか和え	脂 質	t 3.6	g
0.2	軟飯80g	米、片栗粉	絹ごし豆腐、鶏ひき	ブロッコリー たま	かつお・昆布だし	味噌汁(かぶ) 軟飯80g	カルシウ <i>4</i> エネルギー	98	mg
	鶏そぼろのほうれん草煮	214(712)603	肉、無添加味噌	ねぎ、だいこん、ほ うれんそう、なす、		東 取 の い の と ら み 者	エイルイーたんぱく質		
木	大根と人参煮			にんじん		茹でブロッコリー	脂 質	2.7	g
0.4	味噌汁(茄子)	ゆでうどん、米、片	コーガルト(無特)	かぼちゃ、にんじ	かつお・昆布だし	味噌汁(玉ねぎ)	カルシウム		
	そぼろあんかけ丼 キャベツサラダ	栗粉		ん、キャベツ、ほう れんそう、はくさい、	汁、かつおだし	しらすうどん かぼちゃの煮物	エネルギー たんぱく質		
	味噌汁(かぶ)		し、無称加水帽	かぶ、たまねぎ	(1、17校酉四	プレーンヨーグルト		t 3.5	
		1	→ Kal/makk	** + 10 +%) + 1 = 10)	1 b = + b		カルシウム		
	お麩うどん ほうれん草煮	ゆでうどん、米、さ つまいも、片栗粉、	鶏ひき肉、無添加	たまねぎ、ほうれん そう、にんじん、だ		軟飯80g 鶏そぼろの野菜あんかけ	エネルギー		
	プレーンヨーグルト	焼ふ	味噌	いこん、キャベツ		さつま芋の煮物		t 8.8 t 3.4	
						味噌汁(大根)	カルシウム		
07	軟飯80g	米、さつまいも、片 栗粉	豆、無添加味噌、	そう、なす、はくさ	かつお・昆布だし 汁、かつおだし	軟飯80g なこの b 2 7 2 表	エネルギー		
月	ほうれん草の納豆あえ 大根のおかか和え		かつお粉	い、にんじん	汁、有機醤油	たらのとろみ煮 茄子の煮物	たんぱく質脂	↓ 12.4 〔 1.8	
	味噌汁(さつま芋)					味噌汁(白菜)	カルシウム		
08	軟飯80g	米、じゃがいも、焼	豚ひき肉、しらす干 し、無添加味噌、す	ん、かぶ、こまつ	かつお・昆布だし 汁、かつおだし	軟飯80g	エネルギー		kcal
ık	豚そぼろのごまみそ煮 わかめサラダ		りごま	な、きゅうり、生わか め	汁、有機醤油、穀 物酢	小松菜のしらす煮 かぶ煮	たんぱく質脂	₹ 8.4 ₹ 2.6	
	すまし汁(焼き麩)					味噌汁(じゃが芋)	カルシウム		
	味噌うどん	ゆでうどん、米	ヨーグルト(無糖)、 絹ごし豆腐、鶏ひき	ほうれんそう、にん じん、キャベツ、な	かつお・昆布だし 汁、有機醤油	軟飯80g	エネルギー		
	キャベツサラダ プレーンヨーグルト		肉、無添加味噌	す、こまつな、あおのり		豆腐の磯煮 ほうれん草の和え物	たんぱく質脂 質		
八						味噌汁(茄子)	カルシウム	4.1	
	軟飯80g	米、片栗粉	さけ、鶏ひき肉、無添加味噌	とうがん、きゅうり、 かぼちゃ、はくさ	かつお・昆布だし 汁、有機醤油、穀	軟飯80g	エネルギー	311	kcal
	鮭の煮付け タロの老物		MONEY II	い、だいこん、たまねぎ、にんじん		かぼちゃのそぼろ煮 きゅうりのサラダ	たんぱく質		
\(\Lambda\)	冬瓜の煮物 味噌汁(白菜)			1446 (10070		味噌汁(大根)	脂質カルシウム	3.1	g mg
12	味噌うどん	ゆでうどん、米、 じゃがいも、片栗	ヨーグルト(無糖)、 鶏ひき肉、無添加	だいこん、キャベ ツ、にんじん、はくさ	かつお・昆布だし	軟飯80g	エネルギー	263	kcal
	じゃが芋煮	粉、焼ふ	味噌	い、たまねぎ	汁、有機醬油	キャベツの鶏そぼろあんかけ こフェス 老 thn			
工	プレーンヨーグルト					ころころ煮物 味噌汁(玉ねぎ)	脂 質カルシウ♪	3.4	
14	軟飯80g	米、片栗粉	かれい、絹ごし豆 腐、無添加味噌	にんじん、キャベ ツ、なす、かぶ、い	かつお・昆布だし 汁、かつおだし	軟飯80g	エネルギー	281	kcal
	カレイの煮つけ		//XI / //XI //X * E	んげん、ひじき	汁、有機醬油	豆腐ステーキ風	たんぱく質		
月	ひじきの煮物 味噌汁(茄子)					キャベツサラダ 味噌汁(かぶ)	脂質カルシウム	1.8	g mg
16	お麩うどん	ゆでうどん、米、 じゃがいも、焼ふ	ヨーグルト(無糖)、 挽きわり納豆、無添	はくさい、とうがん、	かつお・昆布だし 汁、かつおだし	軟飯80g	エネルギー	00	
١.	冬瓜の煮物	C-271-1 . D' WE'S	加味噌、かつお粉		汁、有機醤油	納豆と自菜のとろ煮	たんぱく質		
水	プレーンヨーグルト			ICNUN		じゃが芋の土佐煮 味噌汁(大根)	脂質カルシウム	3.2	
17	軟飯80g	米	さけ、鶏ひき肉、無添加味噌	かぼちゃ、かぶ、は	かつお・昆布だし 汁、かつおだし	青菜とそぼろ丼	エネルギー		
	鮭のみそ煮		(水)川が下町	くさい、なす、こま つな、にんじん	汁、有機醤油	かぶの含め煮	たんぱく質		
木	かぼちゃの煮物 すまし汁(白菜)					味噌汁(茄子)	脂 質カルシウム	3.1	
18	軟飯80g	米、片栗粉、焼ふ		きゅうり、ほうれんそ		軟飯80g	エネルギー		
	回鍋肉風		添加味噌	ベツ、ピーマン、生	汁、かつおだし 汁、有機醤油	白身魚の煮付け	たんぱく質		
金	きゅうり煮 わかめスープ			わかめ、あおのり		ほうれん草の磯あえ		2.0	
21	軟飯80g	米、さつまいも、片	鶏ひき肉、挽きわり		かつお・昆布だし	味噌汁(焼き麩) 軟飯80g	カルシウ <i>1</i> エネルギー		
	ほうれん草の納豆あえ	栗粉	納豆、無添加味噌、かつお粉	い、にんじん、キャ	汁、かつおだし 汁、有機醤油	キャベツと鶏そぼろのあんかけ	たんぱく質	9.1	g
月	大根のおかか和え			ベツ		茄子の煮物		3.1	
22	味噌汁(さつま芋) 軟飯80g	米、じゃがいも、焼		たまねぎ、にんじ	かつお・昆布だし	味噌汁(白菜) 軟飯80g	カルシウ4 エネルギー		mg kcal
	豚そぼろのごまみそ煮	ふ	煮缶、無添加味噌、すりごま	ん、かぶ、こまつ な、きゅうり、生わか		小松菜のツナ煮	たんぱく質	2.0	
火	わかめサラダ			め	物酢	かぶ煮		2.6	
25	すまし汁(焼き麩) そぼろあんかけ丼	ゆでうどん、米、片	ヨーグルト(無糖)、	かぼちゃ、にんじ	かつお・昆布だし	味噌汁(じゃが芋) 野菜うどん	カルシウ <i>1</i> エネルギー		mg kcal
	キャベツサラダ	栗粉、焼ふ	鶏ひき肉、無添加 味噌	ん、キャベツ、ほう	汁、かつおだし汁、有機醤油	かぼちゃの煮物	たんぱく質		
金	味噌汁(かぶ)			かぶ、たまねぎ	2000 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	プレーンヨーグルト	脂質	3.4	g
	※都合により献立を変更する場合がございま。	ト デフュノボシ い		<u></u>			カルシウム	99	mg

※都合により献立を変更する場合がございます。ご了承ください。