

御飯

食

エネルギー たんぱく質

脂質

食塩

昼

食

エネルギー

たんぱく質

脂質

食塩

お

や

2

エネルギ・

たんぱく質

脂質

食塩

エネルギ・

たんぱく質

脂質

食塩

1日トータル

エネルギー

たんぱく質

脂質

食塩

炒り豆腐

のり佃煮

けんちんそば

さつま芋の甘煮

フルーツ杏仁

チョコまんじゅう

さんまの蒲焼き

かぶのそぼろ煮

御飯

豆ひじき

オクラのポン酢和え

牛乳

9月14日

小松菜のお浸し

407

13.5

8.6

644

20.8

14.1

1.6

102

1.9

2.2

640

24.1

24.1

1793

60.3

49.0

(月)

味噌汁(とろろ昆布・かいわれ) 味噌汁(大根・水菜)

Kcal

g

Kcal

g

g

Kcal

g

g

9月15日

御飯

牛乳

御飯

春雨炒め

キウイフルーツ

黒糖ケーキ

ハンバーグ

スパゲティサラダ

御飯

漬物

|味噌汁(もやし・油揚げ) 味噌汁(ニラ・南瓜)

Kcal

g

g

Kcal

g

味噌汁(なめこ・豆腐)

521

19.6

15.8

1.7

147

2.2

7.4

0.3

572

18.8

15.8

1711

58.7

51.0

2.9

オムレツ

ふりかけ

## 予定献立法

(火)

Kcal

白身魚のタルタル焼き 豚肉のすき煮

ブロッコリーの梅和え |白菜のゆず和え

Kcal

g

g

Kcal

g

g

Kcal

g

Kcal

g

g

御飯

漬物

五目煮

471

18.1

12.0

2.0

アスパラのピーナッツ和え
・チンゲン菜の煮浸し

9月16日

味噌汁(ねぎ・高野豆腐)

431

17.3

8.9

1.9

鮭の塩焼き

御飯

梅干し

ヤクルト

御飯

タラモサラダ

チョコババロア

ほっけの漬け焼き

|味噌汁(大根・葉大根)

655

16.1

28.8

163

3.4

9.6

0.1

467

24.6

1716

61.4

55.4

7.3

8.1

Kcal

Kcal

Kcal

g

(水)

Kcal



9月17日

514

19.4

12.5

1.9

712

41.6

22.1

4.4

79

1.6

0.1

412

11.9

10.0

1717

74.5

44.7

8.6

豆腐の野菜あんかけ|親子煮

御飯

温泉卵

三色豆

練り切り

御飯

漬物

牛乳

2020年9月14日

9月18日

御飯

納豆

牛乳

御飯

バナナ

(木)

Kcal

g

Kcal

g

Kcal

g

g

Kcal

g

g

Kcal

g

g

御飯

あみ佃煮

73.4

52.4

7.7

g

g

2020年9月20日 9月19日 (金) 9月20日 (日) (土) 御飯 御飯 かに卵ロール めかぶ キャベッとソーセージの炒め煮 竹輪と白菜の炒め煮 じゃが芋のうす葛煮 さつま揚げの煮物 なめたけおろし 味付けのり 金時豆 味噌汁(とろろ昆布・水菜) 味噌汁(大根・油揚げ) 味噌汁(かぶ・かいわれ) 味噌汁(もやし・高野豆腐) 牛乳 野菜ジュース 489 496 445 Kcal Kcal Kcal 17.6 19.1 11.5 g g g 10.2 12.6 3.4 g 2.3 2.2 2.4 御飯 クロワッサン 鮭の幽庵焼き さばの味噌煮 クリームシチュー ぜんまいの煮物 |茄子の揚げ浸し コールスローサラダ 菜の花のわさび和え |春菊の土佐和え 黄桃缶 フルーチェ コンソメスープ 味噌汁(わかめ・高野豆腐) |清汁(みつば・白玉麩) 508 Kcal 645 601 Kcal Kcal 26.5 17.1 25.9 g g g 10.2 19.0 33.3 g g 3.4 2.4 2.5 マスカットゼリー キャラメルプリン せんべい 104 Kcal 113 Kcal 113 Kcal 2.0 3.6 2.4 g g 5.8 5.9 0.4 g g g 0.5 0.1 御飯 御飯 鰆のしそ香り焼き 豚肉の味噌炒め 白菜と油揚げの煮物 カリフラワーのかにマヨ和えしひじきと枝豆の白和えし小松菜のおろし和え 漬物 漬物 味噌汁(わかめ・茄子) 味噌汁(ふのり・もやし) 味噌汁(じゃが芋・こねぎ) 味噌汁(ニラ・里芋) 味噌汁(あおさ・葉大根) 532 521 639 Kcal Kcal Kcal 27.9 26.3 14.2 g g g 20.7 23.8 16.6 g 3.0 2.6 1740 1786 1680 Kcal Kcal Kcal

63.4

55.8

7.0

g

g

57.3

53.7

8.9

g

g

※仕入れ等の都合により変更することがあります。



## 子定就立程



2020年9月14日

2020年9月20日

~

9月22日 9月23日 9月26日 9月21日 (月) (火) 9月24日 9月25日 (金) 9月27日 (日) (水) (木) (土) 御飯 御飯 御飯 御飯 御飯 御飯 御飯 スクランブルエッグ さばの塩焼き 納豆 温泉卵 油麩の卵とじ 厚焼き玉子 とろろ 朝 アスパラのごま和え 小松菜の煮浸し 竹輪の煮物 じゃが芋の煮付け 春菊のお浸し キャベツとさつま揚げの炒め煮 白菜とソーセージの炒め煮 ふりかけ 食 梅干し しらすおろし やさい豆 味付けのり たいみそ うぐいす豆 味噌汁(あおさ・高野豆腐) 味噌汁(とろろ昆布・かいわれ) 味噌汁(大根・水菜) 味噌汁(大根・葉大根)味噌汁(とろろ昆布・水菜) 味噌汁(かぶ・かいわれ) 味噌汁(あおさ・葉大根) 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 ヤクルト りんごジュース 462 480 428 Kcal 516 451 450 エネルギー Kcal Kcal Kcal Kcal Kcal 491 Kcal たんぱく質 13.0 19.0 16.2 12.2 14.7 18.4 11.6 g g g g g 9.9 脂質 13.6 14.6 4.4 14.5 13.8 3.4 g g g 3.0 食塩 2.0 2.0 1.8 1.7 2.1 1.7 御飯 エビピラフ 御飯 三色おはぎ 御飯 ゆかり御飯 御飯 八宝菜 鮭のちゃんちゃん焼き キッシュ |鶏肉と秋野菜の炒り煮||白身魚のオーロラ焼き||タンドリーチキン ほっけの塩焼き 昼 南瓜の利休煮 海藻サラダ 焼きぎょうざ かぶの即席漬け 冬瓜のカニあん ポテトサラダ 茄子の味噌炒め 食 菜の花の磯和え ブロッコリーサラダ フルーツヨーグルト もやしのナムル ほうれん草のピーナッツ和え |巨峰 小松菜のからし和え 清汁(豆腐・みつば) 野菜スープ オレンジ バナナ 洋ナシ缶 みかん缶 味噌汁(ふのり・高野豆腐) わかめスープ 豚汁 清汁(はんぺん・しいたけ) 味噌汁(わかめ・油揚げ) 527 628 605 490 591 エネルギー Kcal 656 Kcal Kcal Kcal 617 Kcal Kcal 21.5 たんぱく質 26.0 20.2 23.0 12.4 20.3 17.8 g g g g g g 7.7 30.5 23.6 19.5 6.2 7.2 19.5 脂質 g g g g g g 2.6 食塩 3.4 3.3 お 紅茶ケーキ 杏仁ミルクプリン ところてん 抹茶まんじゅう スイートポテトパン 南瓜ババロア や オレンジゼリー 2 35 エネルギ・ 115 Kcal 91 Kcal 118 Kcal 104 Kcal Kcal 89 Kcal 159 Kcal たんぱく質 2.3 2.8 0.6 1.9 1.9 3.6 g 4.0 g g g g g 5.9 2.5 8.9 8.0 2.0 0.6 脂質 g g g g 0.1 0.1 0.4 0.2 食塩 0.1 御飯 御飯 御飯 御飯 御飯 御飯 御飯 豚肉のキムチ炒め アジの一味焼き 肉じゃが 鰆のしそ味噌焼き 赤魚のみぞれ煮 肉団子の黒酢炒め さばの照り焼き カリフラワーのドレ和えビーフン炒め チンゲン菜の錦糸和え 豆腐とエビの中華煮 オクラのなめたけ和えし人参とツナのしりしり ひじきと大豆の煮物 漬物 漬物 漬物 昆布の佃煮 漬物 漬物 山くらげ 味噌汁(茄子・油揚げ) 味噌汁(里芋・ニラ) 味噌汁(南瓜・こねぎ)味噌汁(油揚げ・葉大根) 味噌汁(もやし・油揚げ) 味噌汁(ねぎ・はんぺん) 清汁(みつば・白玉麩) 570 437 503 579 454 エネルギ・ Kcal 479 Kcal Kcal Kcal 558 Kcal Kcal Kcal 13.3 25.6 たんぱく質 13.7 22.3 23.1 21.9 13.7 g g g g g g 22.9 脂質 27.5 10.6 6.7 9.1 g 16.6 19.4 g g 2.4 食塩 2.1 3.1 1.8 2.6 1日トータル 1674 1706 1611 1728 1661 1695 エネルギー Kcal Kcal 1608 Kcal Kcal Kcal Kcal Kcal たんぱく質 32.7 54.6 63.8 60.7 57.5 47.1 50.6 g g g g g g g 37.2 脂質 54.7 56.5 52.6 39.4 40.6 40.9 g g g g g g 7.0 6.5 8.6 8.4 6.8 7.0 食塩

※仕入れ等の都合により変更することがあります。