

	土 2	日 3	月 4	火 5	水 6	木 7	金 8
朝食	 ●アカウオの西京焼き エネルギー 111kcal、たんぱく質 15.7g、脂質 3.3g、炭水化物 5.4g、食塩相当量 0.7g ●いんげん甘辛煮 エネルギー 59kcal、たんぱく質 3.4g、脂質 1.9g、炭水化物 8.3g、食塩相当量 0.6g ●ごぼうサラダ エネルギー 120kcal、たんぱく質 2.7g、脂質 7.2g、炭水化物 13.5g、食塩相当量 0.4g	 ●鶏肉のクリーム煮 エネルギー 89kcal、たんぱく質 5.3g、脂質 5.3g、炭水化物 5.3g、食塩相当量 0.6g ●ハムと玉ねぎの玉子とじ エネルギー 87kcal、たんぱく質 6.3g、脂質 4.4g、炭水化物 6.4g、食塩相当量 0.8g ●柚子大根 エネルギー 42kcal、たんぱく質 0.5g、脂質 0.7g、炭水化物 8.9g、食塩相当量 0.5g	 ●照焼き豆腐ハンバーグ エネルギー 143kcal、たんぱく質 9.2g、脂質 6.0g、炭水化物 13.1g、食塩相当量 1.5g ●里芋のごま味噌煮 エネルギー 81kcal、たんぱく質 2.5g、脂質 0.7g、炭水化物 17.1g、食塩相当量 0.6g ●二色和え エネルギー 19kcal、たんぱく質 1.8g、脂質 0.2g、炭水化物 3.3g、食塩相当量 0.6g	 ●アジの味噌煮 エネルギー 129kcal、たんぱく質 16.8g、脂質 4.0g、炭水化物 7.9g、食塩相当量 1.3g ●田舎煮 エネルギー 75kcal、たんぱく質 2.6g、脂質 0.4g、炭水化物 16.4g、食塩相当量 0.7g ●いんげんのツナマヨ和え エネルギー 112kcal、たんぱく質 4.9g、脂質 7.5g、炭水化物 6.9g、食塩相当量 0.8g	 ●厚揚げとひき肉の担々風炒め エネルギー 119kcal、たんぱく質 7.9g、脂質 7.1g、炭水化物 7.2g、食塩相当量 0.7g ●チンゲン菜の炒り菜 エネルギー 46kcal、たんぱく質 2.5g、脂質 2.1g、炭水化物 5.0g、食塩相当量 0.5g ●三杯酢和え エネルギー 60kcal、たんぱく質 2.0g、脂質 1.6g、炭水化物 10.4g、食塩相当量 0.8g	 ●ブリのしぐれ煮 エネルギー 209kcal、たんぱく質 18.1g、脂質 14.3g、炭水化物 6.9g、食塩相当量 1.1g ●大豆五目煮 エネルギー 87kcal、たんぱく質 6.8g、脂質 3.1g、炭水化物 11.2g、食塩相当量 0.8g ●コールスローサラダ エネルギー 118kcal、たんぱく質 3.7g、脂質 9.0g、炭水化物 7.0g、食塩相当量 1.0g	 ●鶏のおろし煮 エネルギー 131kcal、たんぱく質 9.6g、脂質 7.9g、炭水化物 6.9g、食塩相当量 0.9g ●じゃが芋のコンソメ煮 エネルギー 74kcal、たんぱく質 1.4g、脂質 2.0g、炭水化物 13.3g、食塩相当量 0.8g ●キャベツのぬた エネルギー 94kcal、たんぱく質 3.8g、脂質 2.5g、炭水化物 15.5g、食塩相当量 0.9g
昼食	 ●イワシハンバーグ エネルギー 187kcal、たんぱく質 7.7g、脂質 11.1g、炭水化物 13.4g、食塩相当量 1.1g ●大根きんぴら エネルギー 81kcal、たんぱく質 3.3g、脂質 3.8g、炭水化物 9.5g、食塩相当量 0.8g ●かぼちゃサラダ エネルギー 130kcal、たんぱく質 2.3g、脂質 7.0g、炭水化物 16.1g、食塩相当量 0.5g	 ●豚肉の塩だれ炒め エネルギー 107kcal、たんぱく質 8.2g、脂質 6.7g、炭水化物 4.6g、食塩相当量 1.0g ●がんものみぞれ煮 エネルギー 93kcal、たんぱく質 4.5g、脂質 4.8g、炭水化物 8.2g、食塩相当量 1.0g ●スパゲティサラダ エネルギー 171kcal、たんぱく質 5.5g、脂質 8.6g、炭水化物 19.3g、食塩相当量 1.3g	 ●回鍋肉 エネルギー 111kcal、たんぱく質 7.6g、脂質 6.3g、炭水化物 7.0g、食塩相当量 0.8g ●さつま芋と昆布の煮物 エネルギー 119kcal、たんぱく質 1.0g、脂質 0.2g、炭水化物 31.5g、食塩相当量 1.0g ●大根なます エネルギー 35kcal、たんぱく質 0.4g、脂質 0.1g、炭水化物 9.3g、食塩相当量 0.5g	 ●肉団子の中華風煮 エネルギー 99kcal、たんぱく質 4.4g、脂質 5.3g、炭水化物 8.9g、食塩相当量 0.7g ●ひじきとごぼうのきんぴら エネルギー 75kcal、たんぱく質 1.8g、脂質 1.6g、炭水化物 16.2g、食塩相当量 1.0g ●キャベツの沢庵和え エネルギー 40kcal、たんぱく質 1.7g、脂質 1.4g、炭水化物 6.4g、食塩相当量 1.0g	 ●黄金ガレイの揚げ煮 エネルギー 130kcal、たんぱく質 11.2g、脂質 6.2g、炭水化物 7.5g、食塩相当量 0.8g ●豆腐の野菜あんかけ エネルギー 65kcal、たんぱく質 3.5g、脂質 1.7g、炭水化物 8.6g、食塩相当量 0.8g ●青菜とかまぼこの和え物 エネルギー 18kcal、たんぱく質 1.6g、脂質 0.1g、炭水化物 3.4g、食塩相当量 0.7g	 ●鶏肉のねぎ塩だれ エネルギー 163kcal、たんぱく質 11.9g、脂質 10.9g、炭水化物 5.1g、食塩相当量 1.1g ●かぼちゃ煮 エネルギー 82kcal、たんぱく質 2.1g、脂質 0.2g、炭水化物 19.7g、食塩相当量 0.9g ●いんげんのごま和え エネルギー 52kcal、たんぱく質 2.8g、脂質 2.3g、炭水化物 6.6g、食塩相当量 0.6g	 ●豚肉の中華風炒め エネルギー 110kcal、たんぱく質 8.0g、脂質 6.9g、炭水化物 5.5g、食塩相当量 0.9g ●茄子のそぼろ煮 エネルギー 86kcal、たんぱく質 3.5g、脂質 5.0g、炭水化物 7.6g、食塩相当量 0.6g ●ブロッコリーサラダ エネルギー 116kcal、たんぱく質 3.6g、脂質 8.7g、炭水化物 7.2g、食塩相当量 0.8g
夕食	 ●鶏肉とキャベツのガリパタ風味 エネルギー 141kcal、たんぱく質 10.0g、脂質 9.7g、炭水化物 5.0g、食塩相当量 1.0g ●小松菜の炒り菜 エネルギー 43kcal、たんぱく質 2.6g、脂質 1.7g、炭水化物 5.3g、食塩相当量 0.4g ●わかめの酢の物 エネルギー 134kcal、たんぱく質 5.9g、脂質 4.1g、炭水化物 19.1g、食塩相当量 2.7g	 ●黄金ガレイの生姜煮 エネルギー 94kcal、たんぱく質 17.3g、脂質 1.1g、炭水化物 3.9g、食塩相当量 1.0g ●じゃが芋のそぼろ煮 エネルギー 96kcal、たんぱく質 5.0g、脂質 2.6g、炭水化物 14.5g、食塩相当量 0.6g ●ほうれん草のごま和え エネルギー 51kcal、たんぱく質 3.9g、脂質 2.1g、炭水化物 6.0g、食塩相当量 0.4g	 ●鶏の揚げ煮 エネルギー 209kcal、たんぱく質 9.9g、脂質 14.9g、炭水化物 9.3g、食塩相当量 0.6g ●茄子の炒め煮 エネルギー 65kcal、たんぱく質 1.1g、脂質 3.5g、炭水化物 7.9g、食塩相当量 0.5g ●おくらのおかか和え エネルギー 37kcal、たんぱく質 3.1g、脂質 0.1g、炭水化物 7.7g、食塩相当量 1.0g	 ●アカウオの柚焼焼き エネルギー 105kcal、たんぱく質 15.6g、脂質 3.0g、炭水化物 5.1g、食塩相当量 0.8g ●ふっくら高野の合せ煮 エネルギー 83kcal、たんぱく質 6.1g、脂質 3.7g、炭水化物 7.0g、食塩相当量 0.7g ●わかめ和え エネルギー 36kcal、たんぱく質 4.2g、脂質 0.4g、炭水化物 5.5g、食塩相当量 0.8g	 ●鶏肉のチリソース炒め エネルギー 155kcal、たんぱく質 10.7g、脂質 9.0g、炭水化物 8.6g、食塩相当量 1.1g ●ビーフン炒め エネルギー 110kcal、たんぱく質 4.6g、脂質 4.5g、炭水化物 14.3g、食塩相当量 0.8g ●わかめの青じそサラダ エネルギー 73kcal、たんぱく質 4.5g、脂質 0.9g、炭水化物 12.7g、食塩相当量 2.9g	 ●アジの塩焼き エネルギー 111kcal、たんぱく質 19.6g、脂質 4.5g、炭水化物 0.1g、食塩相当量 1.0g ●さつま芋の彩り煮 エネルギー 113kcal、たんぱく質 2.1g、脂質 0.7g、炭水化物 25.3g、食塩相当量 0.8g ●小松菜の錦和え エネルギー 31kcal、たんぱく質 2.4g、脂質 0.7g、炭水化物 4.7g、食塩相当量 0.8g	 ●肉団子のトマト煮 エネルギー 103kcal、たんぱく質 5.0g、脂質 4.2g、炭水化物 11.9g、食塩相当量 0.6g ●ジャーマンポテト エネルギー 103kcal、たんぱく質 2.7g、脂質 5.1g、炭水化物 12.5g、食塩相当量 0.8g ●カリフラワーのマリネ エネルギー 68kcal、たんぱく質 1.7g、脂質 1.6g、炭水化物 12.7g、食塩相当量 0.8g