

	土 13	日 14	月 15	火 16	水 17	木 18	金 19
朝食							
	<p>中華風鶏きんぴら エネルギー 136kcal、たんぱく質 6.2g、脂質 7.8g、炭水化物 10.5g、食塩相当量 1.3g</p> <p>切干大根の炒り煮 エネルギー 98kcal、たんぱく質 3.8g、脂質 3.1g、炭水化物 15.4g、食塩相当量 0.8g</p>	<p>タラと野菜のクリーム風味 エネルギー 84kcal、たんぱく質 5.9g、脂質 3.0g、炭水化物 9.1g、食塩相当量 0.7g</p> <p>根菜のカボナータ風 エネルギー 47kcal、たんぱく質 1.6g、脂質 1.8g、炭水化物 7.2g、食塩相当量 0.5g</p>	<p>チキンとポテトの味噌だれ こちらの商品は製造ロットにより内容が異なります。詳細は「原材料変更」のシートをご覧ください。</p> <p>野菜の玉子とじ エネルギー 49kcal、たんぱく質 2.8g、脂質 1.4g、炭水化物 6.4g、食塩相当量 0.7g</p>	<p>豆腐と魚のハンバーグ生姜野菜あん エネルギー 116kcal、たんぱく質 5.4g、脂質 7.0g、炭水化物 8.3g、食塩相当量 0.9g</p> <p>茄子とこんにゃくの煮浸し エネルギー 55kcal、たんぱく質 0.6g、脂質 3.8g、炭水化物 5.3g、食塩相当量 0.5g</p>	<p>スペイン風オムレツ エネルギー 60kcal、たんぱく質 3.3g、脂質 2.5g、炭水化物 5.9g、食塩相当量 0.5g</p> <p>野菜入りトマトビーンズ エネルギー 75kcal、たんぱく質 4.4g、脂質 4.0g、炭水化物 5.8g、食塩相当量 0.4g</p>	<p>真鯛入りつみれの胡麻柚子あん エネルギー 122kcal、たんぱく質 6.3g、脂質 7.1g、炭水化物 8.4g、食塩相当量 1.2g</p> <p>南瓜のほっこり煮 エネルギー 55kcal、たんぱく質 1.6g、脂質 1.3g、炭水化物 9.7g、食塩相当量 0.5g</p>	<p>ピビンパ并の具 こちらの商品は製造ロットにより内容が異なります。詳細は「原材料変更」のシートをご覧ください。</p> <p>大根きんぴら エネルギー 41kcal、たんぱく質 1.6g、脂質 1.9g、炭水化物 4.8g、食塩相当量 0.4g</p>
昼食							
	<p>八宝菜 こちらの商品は製造ロットにより内容が異なります。詳細は「原材料変更」のシートをご覧ください。</p> <p>チリ豆腐 エネルギー 56kcal、たんぱく質 3.3g、脂質 2.6g、炭水化物 5.4g、食塩相当量 0.5g</p> <p>五目ひじき エネルギー 44kcal、たんぱく質 1.6g、脂質 2.5g、炭水化物 5.2g、食塩相当量 0.6g</p>	<p>ウインナーと玉子の炒め物 エネルギー 226kcal、たんぱく質 6.3g、脂質 18.0g、炭水化物 10.2g、食塩相当量 1.0g</p> <p>野菜のパジル炒め エネルギー 53kcal、たんぱく質 2.1g、脂質 3.3g、炭水化物 4.5g、食塩相当量 0.5g</p> <p>三杯酢和え エネルギー 30kcal、たんぱく質 1.0g、脂質 0.8g、炭水化物 5.2g、食塩相当量 0.4g</p>	<p>厚揚げの煮物 エネルギー 162kcal、たんぱく質 8.3g、脂質 9.9g、炭水化物 10.0g、食塩相当量 0.9g</p> <p>野菜の柚子胡椒炒め エネルギー 54kcal、たんぱく質 3.4g、脂質 2.3g、炭水化物 5.7g、食塩相当量 0.5g</p> <p>白滝と蒲鉾の煮物 こちらの商品は製造ロットにより内容が異なります。詳細は「原材料変更」のシートをご覧ください。</p>	<p>さばの塩焼き エネルギー 221kcal、たんぱく質 11.6g、脂質 18.0g、炭水化物 0.5g、食塩相当量 0.6g</p> <p>じゃが芋のそぼろあんかけ こちらの商品は製造ロットにより内容が異なります。詳細は「原材料変更」のシートをご覧ください。</p> <p>ワカメのゴマ風味炒め エネルギー 30kcal、たんぱく質 0.9g、脂質 2.4g、炭水化物 2.4g、食塩相当量 1.2g</p>	<p>肉じゃが こちらの商品は製造ロットにより内容が異なります。詳細は「原材料変更」のシートをご覧ください。</p> <p>厚揚げの五目あんかけ エネルギー 53kcal、たんぱく質 1.3g、脂質 2.6g、炭水化物 6.7g、食塩相当量 0.6g</p> <p>ほうれん草のピーナッツ和え エネルギー 34kcal、たんぱく質 2.9g、脂質 1.1g、炭水化物 4.4g、食塩相当量 0.7g</p>	<p>親子煮 エネルギー 133kcal、たんぱく質 9.5g、脂質 7.5g、炭水化物 7.5g、食塩相当量 1.0g</p> <p>味噌田楽 こちらの商品は製造ロットにより内容が異なります。詳細は「原材料変更」のシートをご覧ください。</p> <p>キャベツの沢庵和え エネルギー 21kcal、たんぱく質 1.3g、脂質 0.4g、炭水化物 4.0g、食塩相当量 0.7g</p>	<p>ハンバーグきのこデミソース エネルギー 230kcal、たんぱく質 8.3g、脂質 10.3g、炭水化物 14.6g、食塩相当量 1.7g</p> <p>ソーセージのポトフ風 エネルギー 51kcal、たんぱく質 1.3g、脂質 2.7g、炭水化物 6.7g、食塩相当量 0.6g</p> <p>オクラとコーンのおろし和え エネルギー 33kcal、たんぱく質 1.4g、脂質 0.3g、炭水化物 6.7g、食塩相当量 0.4g</p>
<p>チキンスターキ照焼ソース エネルギー 124kcal、たんぱく質 10.5g、脂質 6.2g、炭水化物 6.5g、食塩相当量 1.5g</p> <p>いんげん甘辛煮 エネルギー 30kcal、たんぱく質 1.7g、脂質 1.0g、炭水化物 4.2g、食塩相当量 0.3g</p> <p>茄子の炒め煮 エネルギー 17kcal、たんぱく質 0.6g、脂質 1.7g、炭水化物 4.0g、食塩相当量 0.3g</p>	<p>大根と鶏肉の旨煮 エネルギー 97kcal、たんぱく質 6.2g、脂質 4.1g、炭水化物 9.4g、食塩相当量 1.5g</p> <p>豆腐の和風煮 エネルギー 42kcal、たんぱく質 2.7g、脂質 1.3g、炭水化物 5.7g、食塩相当量 0.4g</p> <p>ワカメの青汁ソラダ エネルギー 15kcal、たんぱく質 1.4g、脂質 0.2g、炭水化物 2.8g、食塩相当量 1.1g</p>	<p>肉野菜炒め エネルギー 118kcal、たんぱく質 6.1g、脂質 6.7g、炭水化物 9.9g、食塩相当量 1.1g</p> <p>さつま芋の甘露煮 エネルギー 77kcal、たんぱく質 0.6g、脂質 0.1g、炭水化物 18.7g、食塩相当量 0.2g</p> <p>ピーマンとナスの炒め物 エネルギー 55kcal、たんぱく質 0.8g、脂質 3.8g、炭水化物 4.6g、食塩相当量 0.4g</p>	<p>とんかつの玉子とじ エネルギー 165kcal、たんぱく質 8.1g、脂質 9.4g、炭水化物 11.8g、食塩相当量 1.2g</p> <p>大根のうま煮 エネルギー 21kcal、たんぱく質 1.0g、脂質 0.1g、炭水化物 4.6g、食塩相当量 0.4g</p> <p>バターコーン エネルギー 75kcal、たんぱく質 1.6g、脂質 3.3g、炭水化物 10.3g、食塩相当量 0.5g</p>	<p>海老とブロッコリーのトマトクリーム エネルギー 99kcal、たんぱく質 7.2g、脂質 4.3g、炭水化物 8.9g、食塩相当量 0.9g</p> <p>じゃが芋のコンソメ煮 エネルギー 37kcal、たんぱく質 0.8g、脂質 1.0g、炭水化物 6.7g、食塩相当量 0.4g</p> <p>塩枝豆 エネルギー 78kcal、たんぱく質 6.4g、脂質 3.7g、炭水化物 5.3g、食塩相当量 0.4g</p>	<p>焼肉 エネルギー 176kcal、たんぱく質 9.1g、脂質 10.0g、炭水化物 13.5g、食塩相当量 1.2g</p> <p>あさりとしじゃが芋のピリ辛醤油仕立て エネルギー 52kcal、たんぱく質 3.9g、脂質 1.0g、炭水化物 8.0g、食塩相当量 0.4g</p> <p>チンゲン菜とちやしのナムル こちらの商品は製造ロットにより内容が異なります。詳細は「原材料変更」のシートをご覧ください。</p>	<p>白身魚のたれカツ エネルギー 175kcal、たんぱく質 4.8g、脂質 8.5g、炭水化物 19.7g、食塩相当量 0.9g</p> <p>ハムと玉葱の玉子とじ エネルギー 77kcal、たんぱく質 3.1g、脂質 4.6g、炭水化物 6.5g、食塩相当量 0.6g</p> <p>ほうれん草のおかか和え エネルギー 22kcal、たんぱく質 2.7g、脂質 0.2g、炭水化物 3.4g、食塩相当量 0.7g</p>	