



今週の献立



	9月25日(月)				9月26日(火)				9月27日(水)				9月28日(木)				9月29日(金)				9月30日(土)				10月1日(日)																															
朝	和風炒め 納豆 佃煮 牛乳 味噌汁(なす)								さつま揚げの煮付け ほうれん草のお浸し ふりかけ 牛乳 清汁(とろろ昆布)								チョココロネ ポトフ 大根サラダ りんごジュース								豆腐炒り煮 いんげんのきなこ和え のり佃煮 牛乳 清汁(はんぺん)								卵とじ なめこと春菊のポン酢和え つけもの(つぼ漬け) 牛乳 味噌汁(麩)								食パン プレーンオムレツ ツナサラダ ジョア コーンスープ								生揚げと野菜の煮物 小松菜の辛子醤油 ふりかけ 牛乳 味噌汁(じゃが芋)							
	Iカロリー - 520				Iカロリー - 457				Iカロリー - 505				Iカロリー - 463				Iカロリー - 483				Iカロリー - 415				Iカロリー - 470																															
	たんぱく質	脂質	25.5	15.3	たんぱく質	脂質	20.4	10.5	たんぱく質	脂質	11.2	19.8	たんぱく質	脂質	21.3	11.3	たんぱく質	脂質	20	12.9	たんぱく質	脂質	21.6	11.2	たんぱく質	脂質	19.1	14.3																												
塩分		2.1		塩分		3.2		塩分		2.5		塩分		2.4		塩分		2		塩分		1.7		塩分		1.7																														
昼	正油ラーメン えび焼売 チョレギサラダ フルーツ杏仁								麦めし 鯖の生姜煮 竹輪と青菜の炒め物 トマトの和風和え フルーツ 味噌汁(南瓜)								ミートローフ ブロッコリーとピーマンのソテー シーザーサラダ フルーツ 卵スープ								秋刀魚の塩焼き カリフラワーの薄くす煮 小松菜の磯風味 フルーツ 味噌汁(白菜)								カレーライス ミックスローサラダ フルーツヨーグルト コンソメスープ(生椎茸)								赤魚の照り煮 人参のたらこ炒め もやしの胡麻酢和え フルーツ 味噌汁(ほうれん草)								松風焼き かぶの吉野煮 なめこと春菊のおろし和え フルーツ 清汁(キヌサヤ)							
	Iカロリー - 457				Iカロリー - 504				Iカロリー - 493				Iカロリー - 492				Iカロリー - 509				Iカロリー - 490				Iカロリー - 546																															
	たんぱく質	脂質	19.2	10	たんぱく質	脂質	21.9	13.3	たんぱく質	脂質	20.1	15.4	たんぱく質	脂質	22.7	16.9	たんぱく質	脂質	13.7	17.6	たんぱく質	脂質	23.1	5.8	たんぱく質	脂質	17.8	10.6																												
塩分		4.5		塩分		2.2		塩分		2.3		塩分		1.8		塩分		3.4		塩分		2		塩分		1.7																														
おやつ	手作りフレンチトースト								ふんわりチーズケーキ								手作りコーヒーゼリー								もみじまんじゅう(クリーム)								焼きドーナッツ								厚切りカットパウム(チョコ)								栗カステラまんじゅう							
	Iカロリー - 89				Iカロリー - 35				Iカロリー - 62				Iカロリー - 70				Iカロリー - 78				Iカロリー - 87				Iカロリー - 65																															
	たんぱく質	脂質	3.1	2.5	たんぱく質	脂質	1.2	12.6	たんぱく質	脂質	0.7	1.8	たんぱく質	脂質	1.6	0.4	たんぱく質	脂質	1.7	2.3	たんぱく質	脂質	1.7	4.6	たんぱく質	脂質	1.5	0.3																												
塩分		0.2		塩分		0		塩分		0		塩分		0		塩分		0.1		塩分		0		塩分		0																														
夕	シルバーの西京焼き 五目金平 黒豆 かきたま汁								青椒肉絲 チンゲン菜の華風炒め 中華サラダ 中華スープ(いんげん)								鯖の山椒焼 南瓜のいとこ煮 たくあんの切りごま和え 豚汁								チーズハンバーグ アスパラとヤングコーンのソテー 枝豆サラダ 野菜スープ								鮭の香味焼き 厚揚げのそぼろあん オクラと大豆のしそ風味 清汁(かにかま)								豚肉の甜麺醤焼き 大豆の甘辛煮 トマトのおろし和え 清汁(とろろ昆布)								たらのピザチーズ焼き もやしのカレーソテー マカロニサラダ コンソメスープ(キャベツ)							
	Iカロリー - 502				Iカロリー - 477				Iカロリー - 505				Iカロリー - 497				Iカロリー - 543				Iカロリー - 519				Iカロリー - 455																															
	たんぱく質	脂質	20	8.8	たんぱく質	脂質	17.8	18.7	たんぱく質	脂質	20.1	11.6	たんぱく質	脂質	20	17.1	たんぱく質	脂質	32.4	16.6	たんぱく質	脂質	20.3	16.8	たんぱく質	脂質	21.6	14.1																												
塩分		1.7		塩分		2.7		塩分		1.9		塩分		2.4		塩分		2.6		塩分		2.4		塩分		2.7																														

※都合により献立を変更させていただく場合もあります。

株式会社メフォス



今週の献立



	10月02日(月)		10月03日(火)		10月04日(水)		10月05日(木)		10月06日(金)		10月07日(土)		10月08日(日)																			
朝	ロールパン ベーコンと南瓜のクリーム煮 野菜のマリネ ショア		さつま揚げ入り野菜炒め とろろ ねり梅 牛乳 清汁(かにかま)		肉団子の甘辛煮 ほうれん草の梅しらす ふりかけ 牛乳 清汁(はんぺん)		食パン プレーンオムレツ 白菜サラダ ショア コーンスープ		和風炒め 納豆 のり佃煮 牛乳 味噌汁(小松菜)		ブロッコリーの旨煮 春菊のお浸し ふりかけ 牛乳 味噌汁(キャベツ)		食パン 目玉焼き スパゲティーサラダ ショア パンプキンポタージュ																			
	I補給 - 445		I補給 - 448		I補給 - 591		I補給 - 394		I補給 - 502		I補給 - 487		I補給 - 612																			
	カバク質	脂質	14.5	17.3	カバク質	脂質	16.8	9.9	カバク質	脂質	23.9	20.7	カバク質	脂質	17.9	10.7	カバク質	脂質	24.5	13.7	カバク質	脂質	23.3	12.8	カバク質	脂質	26.3	20.9				
	塩分		2		塩分		2.4		塩分		3.1		塩分		1.6		塩分		2.1		塩分		2.2		塩分		2.4					
昼	麦めし 鱈の味噌マヨネーズ焼き 里芋のそぼろあん チンゲン菜の和え物 フルーツ 清汁(みょうが)		エビカツ アスパラとウィンナーのソテー カリフラワーサラダ フルーツ コンソメスープ(小松菜)		山菜おろしそば ふろふき蕪 長芋のたらこ和え フルーツ		鯖の韓国風つけ焼き じゃが芋の煮物 キャベツの酢の物 フルーツ 味噌汁(南瓜)		チキンのトマトソース煮 ブロッコリーのソテー シルバーサラダ フルーツ コンソメスープ(椎茸)		鮭のおろし酢 五目豆煮 ひじき入り白菜浅漬 フルーツ 清汁(赤小板)		揚げ出し豆腐の肉味噌かけ 茎わかめの煮物 かぶの酢の物 フルーツ 清汁(とろろ昆布)																			
	I補給 - 552		I補給 - 517		I補給 - 445		I補給 - 542		I補給 - 483		I補給 - 447		I補給 - 472																			
	カバク質	脂質	23.9	9.1	カバク質	脂質	16.8	17.1	カバク質	脂質	15.7	2.5	カバク質	脂質	25.8	14.2	カバク質	脂質	20.5	11.1	カバク質	脂質	24.5	6.5	カバク質	脂質	17.8	11.6				
	塩分		2.9		塩分		2.8		塩分		2.9		塩分		2.3		塩分		2		塩分		3.2		塩分		3.5					
間	メープルドーナツ		ミニたいやき		手作りデザート ぶどうムース		ロールケーキ(コーヒー)		手作り蒸しパン		もみじまんじゅう (クリーム)		ぼたぼた焼き																			
	I補給 - 78		I補給 - 47		I補給 - 13		I補給 - 69		I補給 - 80		I補給 - 70		I補給 - 45																			
	カバク質	脂質	1.7	2.3	カバク質	脂質	1.2	0.2	カバク質	脂質	0.3	0	カバク質	脂質	0.3	0	カバク質	脂質	1.2	2.3	カバク質	脂質	1.5	1.9	カバク質	脂質	1.6	0.4	カバク質	脂質	0.8	0.9
	塩分		0.1		塩分		0		塩分		0.1		塩分		0.1		塩分		0		塩分		0		塩分		0.2					
夕	豚肉とごぼうの甘辛煮 白菜の煮浸し あちゃら漬 味噌汁(おくら)		麦めし 秋刀魚の塩焼 卵の花炒り たくあんの切りごま和え 味噌汁(なす)		擬製豆腐 野菜の含め煮 もやしと胡瓜の和え物 味噌汁(さつま芋)		豚肉と野菜のバタボン蒸し たけのこ金平 春菊のわさび醤油 清汁(とろろ昆布)		麦めし 鯖のゴマ照り焼き なすとピーマンの鍋しぎ もずく酢 清汁(なると)		麻婆豆腐 チンゲン菜の中華炒め トマトサラダ 中華スープ(春雨)		鯖の生姜煮 里芋のえびあんかけ ほうれん草の胡麻よごし 豚汁																			
	I補給 - 532		I補給 - 530		I補給 - 501		I補給 - 456		I補給 - 504		I補給 - 359		I補給 - 546																			
	カバク質	脂質	17.8	19.7	カバク質	脂質	21.3	19.1	カバク質	脂質	19.3	10	カバク質	脂質	19.8	17.2	カバク質	脂質	20.6	9.6	カバク質	脂質	12	7.3	カバク質	脂質	27	17.3				
	塩分		2.1		塩分		2.1		塩分		2.1		塩分		1.9		塩分		2.1		塩分		1.9		塩分		2.3					

※都合により献立を変更させていただく場合もあります。

株式会社メフオス



今週の献立

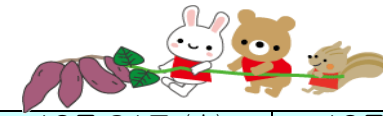


	10月09日(月)				10月10日(火)				10月11日(水)				10月12日(木)				10月13日(金)				10月14日(土)				10月15日(日)							
朝	がんもの含め煮 白菜の磯風味 つけもの(つぼ漬け) 牛乳 味噌汁(もやし)								車麩の卵とじ きゅうりのしその実和え ふりかけ 牛乳 清汁(ほうれん草)				じゃが芋と野菜の炒め物 厚焼き卵 のり佃煮 牛乳 味噌汁(にら)				竹輪とかぶの煮物 納豆 ねり梅 牛乳 かきたま汁				あんぱん ポトフ チーズサラダ りんごジュース				さんまのみぞれ煮 いんげんのきなこ和え 佃煮 牛乳 清汁(かにかま)				ツナと青菜の炒め煮 白菜の華風和え ふりかけ 牛乳 清汁(赤小板)			
	Iカロリー		477		Iカロリー		448		Iカロリー		508		Iカロリー		510		Iカロリー		543		Iカロリー		545		Iカロリー		437					
	カバク質	脂質	18.9	13.9	カバク質	脂質	19.1	12.2	カバク質	脂質	21.2	14	カバク質	脂質	21.9	13.6	カバク質	脂質	15.2	16.2	カバク質	脂質	23.6	18.6	カバク質	脂質	17.7	11.4				
	塩分		1.9		塩分		1.9		塩分		2.1		塩分		2.5		塩分		2.5		塩分		2.5		塩分		2.3					
昼	たらのピカタ ジャーマンポテト イタリアンサラダ フルーツ コンソメスープ(いんげん)								肉野菜炒め 茄子の煮浸し 長芋の梅肉和え フルーツ 味噌汁(豆腐)				もみじ御飯 おでん ひじきとささみのごま和え 抹茶寒天				麦めし 豚肉のみぞれ煮 五目金平 ほうれん草のお浸し フルーツ 味噌汁(玉ねぎ)				シルバーの野菜甘酢あん 切り昆布の煮物 春菊の辛子醤油 フルーツ 味噌汁(南瓜)				八宝菜 焼売 中華風サラダ フルーツ 中華スープ(春雨)				ひじきご飯 鯖の塩焼き 南瓜のいとこ煮 ほうれん草と大豆の白和え フルーツ 味噌汁(もやし)			
	Iカロリー		510		Iカロリー		526		Iカロリー		457		Iカロリー		525		Iカロリー		451		Iカロリー		516		Iカロリー		597					
	カバク質	脂質	23.5	12.2	カバク質	脂質	20	16	カバク質	脂質	18.8	10.1	カバク質	脂質	18.6	15	カバク質	脂質	21.8	8.8	カバク質	脂質	21.9	16.1	カバク質	脂質	25.4	17.1				
	塩分		2.4		塩分		1.6		塩分		2.3		塩分		2.5		塩分		3.1		塩分		3.4		塩分		3					
間	手作りカップケーキ				牛乳カステラ				どらやき				手作りババロア (ヨーグルト)				厚切りカットバウム (チョコ)				あんドーナッツ				窯焼きチーズケーキ							
	Iカロリー		90		Iカロリー		51		Iカロリー		63		Iカロリー		54		Iカロリー		87		Iカロリー		94		Iカロリー		24					
	カバク質	脂質	1.5	5.8	カバク質	脂質	1.2	0.7	カバク質	脂質	1.6	0.7	カバク質	脂質	1.5	1.8	カバク質	脂質	1.7	4.6	カバク質	脂質	2.7	2.4	カバク質	脂質	0.9	8.4				
	塩分		0.1		塩分		0		塩分		0		塩分		0		塩分		0		塩分		0.1		塩分		0					
夕	牛丼 チンゲン菜と生揚げの炒め物 ひじきと切り干し大根のポン酢和え 清汁(赤小板)								麦めし 鯖の梅照り焼き 南瓜の含め煮 小松菜のわさび醤油 吉野汁				ハンバーグデミソースかけ チンゲン菜とコーンのソテー きのこのマリネ コンソメスープ(白菜)				ホキの西京焼き 煮やっこの野菜あん 黒豆 清汁(はんぺん)				鶏肉のディアプル風 キャベツのソテー 大根サラダ コンソメスープ(チンゲン菜)				麦めし 千草焼き なすとしらすの煮浸し もずくのポン酢和え 味噌汁(春菊)				豚肉のマスタード焼き ブロッコリーとしめじソテー ごぼうサラダ コンソメスープ(キヌサヤ)			
	Iカロリー		533		Iカロリー		458		Iカロリー		436		Iカロリー		495		Iカロリー		457		Iカロリー		408		Iカロリー		537					
	カバク質	脂質	17.4	20.1	カバク質	脂質	20.7	6.9	カバク質	脂質	16.4	19.1	カバク質	脂質	22.4	6.4	カバク質	脂質	19.8	14	カバク質	脂質	16.8	7.1	カバク質	脂質	17.8	24.2				
	塩分		3		塩分		2		塩分		2.9		塩分		2.2		塩分		2.7		塩分		2.5		塩分		1.7					

※都合により献立を変更させていただく場合もあります。



今週の献立



	10月16日(月)				10月17日(火)				10月18日(水)				10月19日(木)				10月20日(金)				10月21日(土)				10月22日(日)																															
朝	ロールパン プレーンオムレツ コールスローサラダ ジョア パンプキンポタージュ								車麩と野菜の含め煮 長芋の磯風味 漬け物(高菜) 牛乳 味噌汁(油揚)								ウィンナー炒り野菜炒め 小松菜のピーナッツ和え ふりかけ 牛乳 味噌汁(おくら)								卵とじ チンゲン菜の辛子醤油 ねり梅 牛乳 清汁(はんぺん)								ジャムパン カレースープ煮 ビーンズサラダ りんごジュース								つみれの煮付け 胡瓜の梅カツオ ふりかけ 牛乳 味噌汁(にら)								野菜炒め 春菊なめ茸和え のり佃煮 牛乳 清汁(はんぺん)							
	I補給 - 526				I補給 - 501				I補給 - 522				I補給 - 450				I補給 - 513				I補給 - 452				I補給 - 442																															
	カバク質	脂質	22.2	17.1	カバク質	脂質	19.4	13.9	カバク質	脂質	19.6	19.5	カバク質	脂質	18.2	12.6	カバク質	脂質	13.3	13.6	カバク質	脂質	18.7	11.2	カバク質	脂質	17.8	11.1																												
塩分		2.2		塩分		2		塩分		2		塩分		2.8		塩分		2.3		塩分		1.8		塩分		2.4																														
昼	豆腐ハンバーグ 小松菜と油揚げの煮浸し カリフラワーの胡麻おかか和え フルーツ 味噌汁(白菜)								ミートソーススパゲティ レタスサラダ フルーツポンチ コンソメスープ(キャベツ)								鶏肉のピカタ えびとヤングコーンのソテー さつま芋のサラダ フルーツ 野菜スープ								麦めし 鱈の山椒焼 野菜の含め煮 ひじきの胡麻マヨ フルーツ 味噌汁(なめこ)								豚肉の甜麺醤焼き じゃが芋と舞茸の煮物 トマトのおろし和え フルーツ 清汁(海老ボール)								うなちらし寿司 鶏大根 ほうれん草とえびの彩り炒め 長芋ののりわさび酢醤油 フルーツ 清汁(花麩)								鶏の唐揚げ 野菜の含め煮 もやしと竹輪の大葉和え フルーツ 味噌汁(南瓜)							
	I補給 - 421				I補給 - 501				I補給 - 537				I補給 - 552				I補給 - 529				I補給 - 473				I補給 - 478																															
	カバク質	脂質	19.3	8.2	カバク質	脂質	19.1	13	カバク質	脂質	23.8	12.4	カバク質	脂質	21.6	13	カバク質	脂質	19.2	15.1	カバク質	脂質	23.3	10.1	カバク質	脂質	22.1	11																												
塩分		2		塩分		2.4		塩分		2.4		塩分		2.3		塩分		2.4		塩分		3.2		塩分		2.8																														
間	金時芋あんまんじゅう								エクレア								やわらか団子								手作りきなこクッキー								手作りようかん								ホワイトクリームブッセ								黒棒							
	I補給 - 103				I補給 - 71				I補給 - 42				I補給 - 95				I補給 - 43				I補給 - 67				I補給 - 69																															
	カバク質	脂質	2.3	0.6	カバク質	脂質	2.1	3.4	カバク質	脂質	0.9	0.1	カバク質	脂質	2.3	4.9	カバク質	脂質	0.7	0.1	カバク質	脂質	1.1	3.4	カバク質	脂質	1.4	1.7																												
塩分		0		塩分		0.1		塩分		0.1		塩分		0.1		塩分		0		塩分		0		塩分		0																														
夕	赤魚のおろし煮 肉じゃが なめこと春菊の酢の物 清汁(とろろ昆布)								五目豆腐焼き 竹輪とかぶの煮付け トマトの和風和え 清汁(なると)								鮭のゆずこしょう焼き ふきと切干し大根の炒め煮 即席漬(白菜) 清汁(たけのこ)								ミートローフ ほうれん草ソテー シーザーサラダ コンソメスープ(かかま)								カレイの照煮 なすとさつま揚げのボン酢炒め 春菊のお浸し 味噌汁(かぶ)								鶏肉のクリームソース ブロッコリーとヤングコーンのソテー カニ風味サラダ コンソメスープ(もやし)								赤魚の塩焼き じゃがいもと桜海老の和風炒め 小松菜の炒りたらこ和え かきたま汁							
	I補給 - 519				I補給 - 427				I補給 - 340				I補給 - 457				I補給 - 395				I補給 - 401				I補給 - 386																															
	カバク質	脂質	21.1	10	カバク質	脂質	19.7	8.1	カバク質	脂質	17.5	3.3	カバク質	脂質	20.5	14.6	カバク質	脂質	18.9	9.3	カバク質	脂質	20.7	8.4	カバク質	脂質	24	5																												
塩分		2.4		塩分		3		塩分		1.8		塩分		2.6		塩分		1.8		塩分		2.8		塩分		2.6																														

※都合により献立を変更させていただく場合もあります。





今週の献立



		10月23日(月)		10月24日(火)		10月25日(水)		10月26日(木)		10月27日(金)		10月28日(土)		10月29日(日)															
朝		さつま揚げの煮付け 納豆 漬け物(たくあん) 牛乳 清汁(えのき)		ロールパン ベーコン入りスクランブルエッグ ほうれん草サラダ ジョア コンソメスープ(白菜)		野菜のごった煮 白菜のおかか和え ふりかけ 牛乳 味噌汁(長芋)		野菜の中華炒め いんげんの胡麻よごし ねり梅 牛乳 清汁(なると)		クリームパン ポトフ アスパラサラダ りんごジュース		和風炒め キャベツのお浸し ふりかけ 牛乳 清汁(かにかま)		食パン ミートオムレツ 人参サラダ ジョア コンソメスープ															
		I kcal - 505		I kcal - 441		I kcal - 483		I kcal - 449		I kcal - 509		I kcal - 439		I kcal - 416															
		カバク質	脂質	22.4	13.3	カバク質	脂質	20.2	17.9	カバク質	脂質	19.3	14.4	カバク質	脂質	15.7	11.7	カバク質	脂質	16.2	17.3	カバク質	脂質	19.5	11.4	カバク質	脂質	17.3	9.9
		塩分	2.3		塩分	2.4		塩分	1.9		塩分	2.6		塩分	2.5		塩分	2.7		塩分	2								
昼		鮭のムニエル ポークビーンズ タラモサラダ フルーツ コンソメスープ(いんげん)		豆腐チャンプルー 大根のべっこう煮 もずく和え フルーツ 味噌汁(春菊)		麦めし 揚げたらの和風あんかけ 茄子のそぼろ煮 とろろ フルーツ 吉野汁		カレーライス ミックスローサラダ フルーツポンチ 卵スープ		大豆入りじゃこご飯 鯖の味噌煮 レンコンとこんにゃくの炒め物 海老と菜の花のたらこマヨ フルーツ		芙蓉蟹あんかけ 白菜と厚揚げの中華風旨煮 ひじき胡麻ドレ フルーツ 中華スープ(にら)		白身魚のすり身蒸し 大学芋 まさご和え フルーツ 味噌汁(なめこ)															
		I kcal - 570		I kcal - 491		I kcal - 498		I kcal - 581		I kcal - 524		I kcal - 449		I kcal - 500															
		カバク質	脂質	25.8	17.4	カバク質	脂質	19.1	17.2	カバク質	脂質	22.5	7.5	カバク質	脂質	14.5	21.4	カバク質	脂質	26.5	14.6	カバク質	脂質	12.9	15.3	カバク質	脂質	22	5.6
		塩分	2.5		塩分	2.2		塩分	2.3		塩分	3.4		塩分	2.6		塩分	2.6		塩分	1.9								
間		手作り紅茶ゼリー		焼きドーナッツ		手作りあんこパイ		抹茶カステラ		人形焼き(くりあん)		オレンジケーキ		厚切りカットバウム															
		I kcal - 55		I kcal - 78		I kcal - 71		I kcal - 65		I kcal - 65		I kcal - 82		I kcal - 87															
		カバク質	脂質	0.7	1.8	カバク質	脂質	1.7	2.3	カバク質	脂質	1.3	2.8	カバク質	脂質	2	1.1	カバク質	脂質	1.5	0.3	カバク質	脂質	1.4	3.3	カバク質	脂質	1.7	4.6
		塩分	0		塩分	0.1		塩分	0		塩分	0		塩分	0.1		塩分	0											
夕		白菜の重ね蒸し 揚げ茄子のおろし煮 れんこんとひじきの梅風味 味噌汁(おくら)		ほきのみりん焼き 金平ごぼう 胡瓜の甘酢漬 清汁(赤小板)		豚肉のガーリック炒め ブロッコリーとヤングコーンのソテー パンプキンサラダ コンソメスープ(小松菜)		麦めし 鯖の幽庵焼き ごぼうと牛肉のしぐれ煮 オクラと大豆のしそ風味 味噌汁(キャベツ)		治部煮 人参しりしり うぐいす豆 味噌汁(さつま芋)		鮭のマヨネーズ焼き 茄子のトマト煮込み 南瓜のマリネ コンソメスープ(もやし)		鶏肉のおろしポン酢かけ かぶのカニあんかけ 切干し大根のマヨ和え 清汁(たけのこ)															
		I kcal - 469		I kcal - 349		I kcal - 507		I kcal - 564		I kcal - 531		I kcal - 445		I kcal - 464															
		カバク質	脂質	17.3	10.4	カバク質	脂質	16.1	3	カバク質	脂質	16.6	19.1	カバク質	脂質	27.2	19.9	カバク質	脂質	24.3	8.3	カバク質	脂質	19.1	12.6	カバク質	脂質	20.1	14.4
		塩分	2.1		塩分	2.1		塩分	1.9		塩分	2		塩分	2.1		塩分	1.9		塩分	2.1								

※都合により献立を変更させていただく場合もあります。

