月	火	水	3月 <b>9 月間献立</b>	金	±	日
	1	2	3	4	5	6
A u	ごはん゛゛	ごはん。	ごはん	ごはん	ごはん <sub></sub>	ごはん
	すまし汁	すまし汁	みそ汁	みそ汁	すまし汁	みそ汁
	赤魚の香味焼き	鶏肉のみそ焼き	揚げ物(メンチカツ・コロッケ)	スタミナ炒め	さばのみそ煮	親子煮
	切干大根の煮物	なすの煮浸し	南瓜の煮付け	かぶのゆず嵐味和え	豆腐のそぼろ炒め	大根きんぴら
	チョコクレープ	りんご <mark>缶</mark>	はくとうかん <b>白桃缶</b>	イチゴババロア	a h にんどう à 杏仁豆腐	黄桃缶
I	エネルキ*- 599kcal 蛋白質 22.4g	エネルキ*- 631kcal 蛋白質 20.8g	エネルキ - 723kcal 蛋白質 13.5 g	エネルギー 698kcal 蛋白質 21.3g	エネルギ- 727kcal 蛋白質 27.9g	たんぱくしつ エネルキ - 698kcal 蛋白質 32.2
	脂質 10.1g 食塩 2.5g	uっ 脂質 16.4g 食塩 2.0g	us 脂質 19.5g 食塩 2.3g	に 脂質 19.9g 食塩 2.3g	いっ 脂質 20.8g 食塩 2.3g	us 脂質 16.0g 食塩 3.0g
7	8	9	10	11	12	13
ごはん。	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん。
├まし┆ ゚゚	みそ汁	中華スープ	みそ汁	みそ汁	みそ汁	すまし汁
<del>-</del> キンカツ	ほっけの塩焼き	はっぽうさい 八宝菜	鶏肉の和風ソース	たらの野菜あんかけ	インディアンポーク	さわらのみりん焼
質瓜の煮物	たたき胡瓜	ナムル	ひじきの煮物	・ 小松菜のドレ和え	がんもの含め煮	野菜炒め
ニョコクレープ	バニラババロア	みかん苦	プリン	ピーチゼリー	りんご缶	チョコババロア
H <sup>*</sup> - 746kca  蛋白質 19.2g	エネルギ- 547kcal 蛋白質 22.2g	エネルギー 572kcal 蛋白質 17.1g	エネルギー 635kcal 蛋白質 26.3g	፲ネルギ- 609kcal 蛋白質 21.6 g	エネルキ - 721kcal 蛋白質 23.4g	
に 指質 20.6g 食塩 2.2g	に 脂質 8.4g 食塩 2.2g	にう 脂質 14.0g 食塩 2.6g	にう 脂質 12.0g 食塩 2.2g	llっ 脂質 9.8g 食塩 2.0g	脂質 23.4g 食塩 2.4g	ルラ 脂質 16.3g 食塩 2.3g
14	15	16	17	18	19	20
ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん <sup>ちゅうか</sup>	ごはん
<b>∀そ汁</b>	みそ汁 strc しゅうがいた	みそ汁	みそ汁	すまし汁	中華スープ	みそ汁
まっ。 引 <b>げ物</b> (メンチカツ・コロッケ)	※たにく しょうがいた 豚肉の生姜炒め	さばの塩焼き	鶏肉の野菜あんかけ	<sup>にくどう か</sup> <b>肉豆腐</b>	はっぽうさい 八宝菜 しゅうまい	豚ロースの塩麹焼き
<b>冬瓜のあんかけ</b>	にゃっこ <b>煮奴</b> おるようかな	豚肉の炒めもの	切干大根の煮物	<sup>ぉんせん</sup> 温泉たまご	Lpうまい <b>焼売</b>	もやしとちくわの生姜和
んにんどう & 「一豆腐	黄桃缶	りんご缶	レアチーズムースケーキ	ピーチゼリー	シュークリーム	ぶどうゼリー
***	エネルギー 703kcal 蛋白質 25.4g	Iネルギー 673kcal 蛋白質 25.5g	エネルキ*- 714kcal 蛋白質 22.5 g	エネルギー 668kcal 蛋白質 27.1g	エネルド - 699kcal 蛋白質 21.2g	エネルギー 657kcal 蛋白質 22.6
高質 21.2g 食塩 2.5g	脂質 21.0g 食塩 2.2g	脂質 21.3g 食塩 2.5g	lig 22.9g 食塩 1.7g	脂質 15.0g 食塩 1.7g	脂質 22.9g 食塩 2.8g	脂質 16.2g 食塩 2.4g
21	22	23	24	25	26	27
ごはん 中華スープ	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん <sup>ちゅうか</sup> 。	ごはん	ごはん
	すまし汁	みそ汁 とりにく てりゃ	すまし汁	中華スープ	みそ汁	みそ汁 ※たにく しょうがいた
くだんご ちゅうか に 団子の中華煮 きゅうり	あじの焼き南蛮漬け	とりにく 鶏肉の照焼き ゃきぃぃた	しろみきかな 白身魚のフライ にびた	えん	ほっけの香味焼き	旅肉の生姜炒め ※〈 に
たき胡瓜	冬瓜のあんかけ	野菜炒め	なすの煮浸し	もやしのナムル	ほうれん草とちくわの和え物	
<b>いかん</b>	チョコクレープ	りんご缶	チョコババロア	あんにんどうぶ 杏仁豆腐 たんぱくつ	バニラババロア	みかん缶
ル - 575kcal 蛋白質 17.1 g	エネルギー 600kcal 蛋白質 23.4g	I礼は - 581kcal 蛋白質 24.4 g		Iネルギ- 550kcal 蛋白質 21.9g	I礼井*- 586kcal 蛋白質 24.4g	1 1/7 (
置 10.6g 食塩 2.8g	脂質 11.6g 食塩 2.7g	脂質 8.2g 食塩 2.0g	脂質 21.0g 食塩 2.3g	脂質 7.0g 食塩 2.4g	脂質 8.3g 食塩 2.5g	脂質 23.4g 食塩 2.8g
28	29	30	31			
ごはん ・・・ <sup>じる</sup>	ごはん	ごはん	ごはん <sup>ちゅ<u>うか</u> 。</sup>	* *		
けまし汁	みそ汁 とりにく、たかき	みそ汁	<sup>ちゅうか</sup> 中華スープ	* *		
きわらのみそ焼き	とりにく 鶏肉の和風ソース きりほしだいこん にもの	にくどう か <b>肉豆腐</b> だいがくいも	にら <u>玉</u> すいぎょうざ	* * *		WM
ンじきの煮物	切干大根の煮物	だいがくいも <b>大学</b> 芋 はくとうかん	水餃子			
ンアチーズムースケーキ たんぱくしつ	りんご缶 たんぱくしつ	白桃缶	バニラババロア		. · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	

 エネルギー 643kcal 蛋白質 24.7g
 エネルギー 579kcal 蛋白質 23.8g
 エネルギー 668kcal 蛋白質 21.8g
 エネルギー 682kcal 蛋白質 22.7g

 脂質 16.8g 食塩 2.8g
 脂質 8.4g 食塩 2.1g
 脂質 10.4g 食塩 1.6g 食塩 1.6g 食塩 2.4g

 ※食材の都合により、一部献立を変更させていただく場合がございます。ご理解のほど、よろしくお願いいたします。