



		令和06年11月10日(日)	令和06年11月11日(月)	令和06年11月12日(火)	令和06年11月13日(水)	令和06年11月14日(木)	令和06年11月15日(金)	令和06年11月16日(土)						
昼		ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ピビンパ丼	ごはん	ごはん						
		A:たらのバター醤油焼き	A:鶏肉の香味ソースかけ	A:鶏肉のしぐれ煮	A:豚肉のしぐれ煮	いんげんの和え物	A:ぶりのポン酢焼き	A:肉団子の酢豚風炒め						
		B:鶏肉の生姜炒め	B:めばるのバター醤油蒸し	B:たらのパン粉焼き	杏仁豆腐	B:豚肉の甘辛炒め	B:白身魚の野菜あんかけ							
		かぶと油揚げの含め煮	ごぼうの炒り煮	春菊のお浸し	中華スープ(キャベツ・若布)	白菜の磯マヨ和え	かぼちゃの甘煮							
		フルーツ缶(マンゴー)	フルーツ缶(白桃)	フルーツ缶(マンゴー)		フルーツ缶(りんご)	フルーツ缶(マンゴー)							
みそ汁(じゃが芋・大根菜)	みそ汁(卵・貝割れ)	みそ汁(じゃが芋・しめじ)		みそ汁(うずまさ麩・葱)	中華スープ(春雨・貝割れ)									
15時		カフェオレゼリー	たいやき	ストロベリーケーキ	ロールケーキ	抹茶ケーキ	いちごムース							
		牛乳	ココア	紅茶	牛乳	紅茶	牛乳							
栄養量	I補給 -	422kcal	I補給 -	502kcal	I補給 -	666kcal	I補給 -	594kcal	I補給 -	625kcal	I補給 -	556kcal	I補給 -	620kcal
	蛋白質	17.2g	蛋白質	25g	蛋白質	29g	蛋白質	19.5g	蛋白質	31.7g	蛋白質	20.3g	蛋白質	20.4g
	脂質	12.4g	脂質	8.3g	脂質	17.3g	脂質	20.5g	脂質	17g	脂質	21.8g	脂質	14.7g
	炭水化物	61g	炭水化物	85.2g	炭水化物	102.1g	炭水化物	86.8g	炭水化物	91.7g	炭水化物	74.5g	炭水化物	108.9g
	食塩相当	4.4g	食塩相当	2.4g	食塩相当	2.5g	食塩相当	2.2g	食塩相当	3.7g	食塩相当	2.7g	食塩相当	2.9g
軟菜食		ごはん	ごはん	ごはん	ごはん		ごはん	ごはん						
		たらのバター醤油焼き	鶏肉の香味ソースかけ	豚肉のしぐれ煮		ぶりのポン酢焼き	肉団子の酢豚風炒め							
		かぶの含め煮	春菊の炒り煮	春菊のお浸し	ピビンパ丼	白菜の磯マヨ和え	かぼちゃの甘煮							
		フルーツ缶(マンゴー)	フルーツ缶(白桃)	フルーツ缶(マンゴー)	いんげんの和え物	フルーツ缶(りんご)	フルーツ缶(みかん)							
		みそ汁(じゃが芋・大根菜)	みそ汁(卵・貝割れ)	みそ汁(じゃが芋・しめじ)	杏仁豆腐	みそ汁(うずまさ麩・葱)	中華スープ(春雨・貝割れ)							
ソフト食		全粥												
		たらのバター醤油焼き	鶏肉の香味ソースかけ	豚肉のしぐれ煮	ピビンパ風	ぶりのポン酢焼き	酢鶏							
		青菜のごまだれ和え	じゃが芋の煮物	ほうれん草の煮浸し	いんげんのごま和え	白菜の磯マヨ和え	かぼちゃの含め煮							
		うめびしお	のり佃煮	うめびしお	のり佃煮	うめびしお	のり佃煮							
		オレンジゼリー	ピーチゼリー	パインゼリー	杏仁豆腐	青りんごゼリー	オレンジゼリー							
みそ汁	みそ汁	みそ汁	中華スープ	みそ汁	中華スープ									

※牛乳はたんぱく質強化の牛乳(乳飲料)です。

※材料仕入の都合により多少メニューが変更されることがありますので、あらかじめご了承ください。