



9月1日 (1	9月2日	Q	9	9月3日	Q	3	9月4日	E	3	9月5日	金		9月6日	3
ご飯 (B)		ご飯			きのこご飯			ご飯			ご飯			ご飯	
味噌汁(B)		味噌汁 🍣			味噌汁			味噌汁 😂			中華スープ			味噌汁 😂	
A 冷やし鶏とろろそば		A ほっけの塩焼き			A 豚肉のポン酢炒め			A たらフライとほたて風味フライ			A 豚肉のオイスターソース炒め			A あじの塩麹焼き	
B ますの葱醤油焼き		B 鶏肉のガーリックソースがけ			B さわらのカレー風味焼き			B 豚肉のピリ辛焼き			B 白身魚の梅肉焼き			B 鶏肉ときのこの炒め物	
さつま芋のレモン煮		ごぼうの甘辛煮			なすの含め煮			さつま揚げと昆布の妙り煮			切り干し大根の煮物			冬瓜の土佐煮	
キャベツの磯和え		春雨サラダ			白菜サラダ			もやしとかにかまサラダ			カリフラワーサラダ			プロッコリーのフレンチ和え	
マンゴー缶		漬物			カクテル缶			漬物			漬物			黄桃缶	
栄養成分 A	В	栄養成分	Α	В	栄養成分	Α	В	栄養成分	Α	В	栄養成分	Α	В	栄養成分	A B
エネルギー(kcal) 503	552	エネルギー(kcal)	523	577	エネルギー(kcal)	573	610	エネルギー(kcal)	548	516	エネルギー(kcal)	501 4	48	エネルギー(kcal)	466 475
たんぱく(g) 19.2	21.0	たんぱく(g)	20.3	22.2	たんぱく(g)	19.4	21.6	たんぱく(g)	17.3	18.9	たんぱく(g)	20 2	1.3	たんぱく(g)	22.8 21.8
塩分(g) 2.8	2.3	塩分(g)	3.3	2.8	塩分(g)	3.4	3.2	塩分(g)	4.0	3.7	塩分(g)	3.5 3	3.4	塩分(g)	3.1 2.9
おやつ ピーチゼリ	1-0	おやつ バナイ	ウレ	ーる	おやつ あ	んぱん	. 6	おやつ マスカ	ットせ	<u>:</u> 11—	おやつ 炭酸質	頭&ジョ	7	おやつ バナナケリ	ームサンドケーキ
9月8日 📵		9月9日 🔱			9月10日 🕖			9月11日 🞧			9月12日 🔒			9月13日 🔒	
Y月8日 €	*	9月9日	U	9	9月10日	V		9月11日	W	7	(9月12日	並		7H 13D	
9月8日 ご飯		9月9日 ご飯(A	\	9	9月10日			9月11日 ご飯 (E		3	グ月12日 ご創			7月13日 ご飯	
ご飯)		A)	9					3)			\bar{x}			
ご飯		ご飯(人	A) (A)		ご飯	+ @	•	ご飯(E コンソメフ	3) スープ		ご創味噌	\bar{x}		ご飯 中華ス-	
で飯味噌汁	素し	ご飯(<i>/</i> 味噌汁	A) (A) 7 —F	焼き	ご飯 味噌;	+ 6	諸油焼き	ご飯(E コンソメフ	3) スープ カレー		ご 味噌 A ぶりのみ	it it it いん焼き		ご飯 中華ス- A 麻婆	i -7
ご飯 味噌汁 A メバルの香味	素しき煮	ご飯(A 味噌汁 A 鶏肉のマス B 温玉さ	A) (A) タート うどん	焼き	ご飯 味噌; A あぶらかれいの	+ C パター器 ン粉様	諸油焼き	ご飯(E コンソメ7 A チキン	3) スープ カレー	2 <i>t</i> it	ご 味噌 A ぶりのみ	it HUん焼き 場げの煮	物	ご飯 中華ス- A 麻婆	i - 7 なす がす ! 印焼き
ご飯 味噌汁 A メバルの香味 B 牛肉のすき焼き	夢 蒸し き煮 ク炒め	ご飯(A 味噌汁 A 鶏肉のマス B 温玉さ	A) (A) タート うどん	焼き	ご飯 味噌; A あぶらかれいの。 B 鶏肉のパ 小松菜の煮	+ 6 パター# ン粉修 びたし	諸油焼き	ご飯(E コンソメス A チキン B ますのクリー	3) スープ カレー ムソー: ケ (- スがけ	ご前 味噌: A ぶりのみ B 豚肉と厚:	計 いいん焼き 場げの煮り 塩麹炒め	物	ご師 中華ス- A 麻婆 B ツナ入り	i ープ なす J 印焼き 白煮
ご飯 味噌汁 A メバルの香味 B 牛肉のすき焼き プロッコリーガーリッ	夢 蒸し き煮 ク炒め	ご飯 (A 味噌汁 A 鶏肉のマス B 温玉さ	A) (A) タート うどん き ポン暦	焼き	ご飯 味噌; A あぶらかれいの。 B 鶏肉のパ 小松菜の煮	+ C バター器 ン粉様 びたし めの利	諸油焼き	ご飯(E コンソメス A チキン B きすのクリー	3) スープ カレー ムソー: ケ (- スがけ	ご前 味噌: A ぶりのみ B 豚肉と厚 れんこんの:	計 いん焼き 場げの煮物 塩麹炒め の磯和え	物	ご師 中華ス- A 麻婆 B ツナン	です がす がす がす が が が が が が が が が す が す が す
ご飯 味噌汁 A メバルの香味 B 牛肉のすき焼き プロッコリーガーリッ スパゲティサラ	夢 蒸し き煮 ク炒め	ご飯(A 味噌汁 A 鶏肉のマス B 温玉さ 春巻き オクラのおろし	A) (A) タート うどん き ポン暦	焼き	ご飯 味噌; A あぶらかれいの B 鶏肉のパ 小松菜の煮 きゅうりとわか	+ C バター器 ン粉様 びたし めの利	諸油焼き	ご飯(E コンソメフ A チキン B ますのクリー コロッ グリーン+	3) スープ カレー ムソー: ケ (2 třít	ご前 味噌: A ぶりのみ B 豚肉と厚: れんこんの: チンゲン菜	計 いれた焼き 場げの煮り 塩麹炒め の磯和え	物	ご師 中華ス- A 麻婆 B ツナ入り かぶのE キャベツのロ	です がす がす がす が が が が が が が が が す が す が す
ご飯 味噌汁 A メバルの香味 B 牛肉のすき焼 プロッコリーガーリッ スパゲティサラケ 漬物	多 素し き煮 ク炒め ダ B	ご飯 (人 味噌汁) A 鶏肉のマス B 温玉さ 春巻ミ オクラのおろし マンゴー	A) (A) タート うどん き ポン酢	焼き 和え B	ご飯 味噌; A あぶらかれいの。 B 鶏肉のパ 小松菜の煮 きゅうりとわか 漬物	+ 6 パター器 ン粉修 びたし めの利	語油焼き きき リス物	ご飯(E コンソメス A チキン B ますのクリー コロッ グリーン+	ろう カレー ムソー: ケ (士ラダ	2 tilt	ご前 味噌: A ぶりのみ B 豚肉と厚 れんこんの: チンゲン菜 漬物	京 けいん焼き 場げの煮り 塩麹炒め の磯和え	物	ご師 中華ス- A 麻婆 B ツナン かぶのE キャベツのロ 漬物	です いか焼き 1 卵焼き 1 煮
ご飯 味噌汁 A メバルの香味 B 牛肉のすき焼 プロッコリーガーリッ スパゲティサラ 漬物 栄養成分 A	素し き煮 ク炒め ダ B 532	ご飯 (人 味噌汁 A 鶏肉のマス B 温玉さ 春巻ミ オクラのおろし マンゴー 栄養成分	A) (A) タート うどん き ポン暦 - 缶	院き 和え B 468	ご飯 味噌; A あぶらかれいの。 B 鶏肉のパ 小松菜の煮 きゅうりとわか 漬物 栄養成分	+ 6 バター器 ン粉様 びたし めの利	記油焼き きき リス物 B 492	ご飯(E コンソメフ A チキン B ますのクリー コロッ グリーンサ りんご 栄養成分	3) スープ カレー ムソー: ケ (計ラダ 缶	2.10111	ご前 味噌: A ぶりのみ B 豚肉と厚: れんこんの: チンゲン菜 漬物	が けいん焼き 場げの煮り 塩麹炒め の磯和え の み 506 4	物 B	ご師 中華ス- A 麻婆 B ツナ入り かぶのE キャベツのロ 漬物	i 一つ。 おす 一が焼き 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一 一
ご飯 味噌汁 A メバルの香味 B 牛肉のすき焼 スロッコリーガーリッ スパゲティサラ・ 漬物 栄養成分 A エネルギー (Kcal) 497	素し き煮 ク炒め ダ B 532 21.4	ご飯 (人 味噌汁 A 鶏肉のマス B 温玉さ 春巻ミ オクラのおろし マンゴー 栄養成分 エネルギー (kcal)	A) (A) タート うどん ま ポン暦 A 575	に 開 を は は は は は は は は は は は は は	ご飯 味噌; A あぶらかれいの B 鶏肉のパ 小松菜の煮 きゅうりとわか 漬物 栄養成分 エネルギー (kcal)	+ C バター器 ン粉様 びたし めの利 A 462	記油焼き きき リス物 B 492	ご飯(E コンソメフ A チキン B ますのクリー コロッ グリーン+ りんご 栄養成分 エネルギー (kcal)	3) スープ カレー ムソー: ケ (計ラダ 品 A 637	2 tilt B 573	ご前 味噌: A ぶりのみ B 豚肉と厚: れんこんの: チンゲン菜 清牧 栄養成分 エネルギー (kcal)	対 いん焼き 場げの煮 塩麹炒め の磯和え A 506 4 20.2 10	物 B 92	ご師 中華スー A 麻婆 B ツナ入り かぶの日 キャベツのロ 漬物 栄養成分 エネルギー (kcal)	です がす が 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1