

 ●栄養成分(1ヶ月平均) エネルギー 681 k cal たんぱく質 24.7 g 脂質 23.2 g 炭水化物 96.2 g 		1日 (水)	2日 (木)	3日 (金)
		御飯 すまし汁 メンチカツ 魚のしょうが煮 大根の炒り煮 グリーンサラダ マヨネーズ和え ふりかけ ぶどうムース チーズ蒸しケーキ	御飯 味噌汁 豚肉のスタミナ焼き 魚のおろし煮 ほうれん草の白和え きんぴらごぼう シーザーサラダ 漬物 フルーツポンチ まんじゅう	御飯 味噌汁 麻婆豆腐 ホッケの塩焼き 蓮根の炒り煮 マカロニサラダ ナムル のり佃煮 丸ぼうろ ピーチゼリー
6日 (月)	7日 (火)	8日 (水)	9日 (木)	10日 (金)
カレーライス コンソメスープ ヒレカツ 和風マカロニソテー コールスローサラダ 冷奴 福神漬け フルーツ(柿) プリン	御飯 コンソメスープ 豚肉のプルコギ風 スパゲティーミートソース ナムル チーズ入りかぼちゃサラダ マリネ ヨーグルトいちごソースがけ せんべい	御飯 中華スープ 鶏つくねの田楽風 白身魚のパン粉焼き 揚げギョーザ 卵ロール ポテトサラダ チンゲン菜のポン酢和え フルーツ(オレンジ) メープルアーモンドトースト	御飯 味噌汁 鶏肉の味噌焼き かれの煮付け ホタテ風味フライ 切干ナポリタン 花野菜のサラダ チンゲン菜のおひたし フルーツ(バナナ) 紅茶のシフォンケーキ	御飯 味噌汁 鶏肉の塩麴焼き 豆腐ともやしのチャンプルー 大豆五目煮 海藻サラダ なすの揚げびたし 昆布佃煮 バームクーヘン ババロア
13日 (月)	14日 (火)	15日 (水)	16日 (木)	17日 (金)
御飯 味噌汁 スパニッシュオムレツ 鶏肉のごまだれ焼き ナチュラルポテト 和風炒め 野菜の盛り合わせサラダ 昆布佃煮 まんじゅう ほうじ茶プリン	御飯 すまし汁 白身魚の梅焼 肉どうふ もやし卵の中華あんかけ じゃがいもの焼きそば風炒め 大根サラダ 漬物 ソフトクッキー ごま団子	御飯 コンソメスープ 油淋鶏(ユーリンチイ) 魚のムニエル 和風おろしソース 卵ロール お好み焼き 中華炒め ブロッコリーのドレッシング和え ゼリー ピザトースト	御飯 味噌汁 鶏肉の磯辺焼き 厚揚げと野菜の炒め物 山形の芋煮風 春菊のナムル コーンサラダ うずら煮豆 黒糖蒸しパン せんべい	御飯 味噌汁 クリーム煮 魚の生姜焼 炒り豆腐 小松菜の煮浸し 海藻サラダ 白菜の浅漬け フルーツ(りんご) コーヒーズゼリー
20日 (月)	21日 (火)	22日 (水)	23日 (木)	24日 (金)
御飯 味噌汁 鶏肉のチーズ焼き 魚のフライ 魚河岸揚げの含め煮 切干大根の炒り煮 春雨サラダ うぐいす豆 フルーツヨーグルト ロールケーキ	御飯 コンソメスープ 鶏肉のから揚げ 炒り豆腐 はんぺんの含め煮 酢味噌和え グリーンサラダ 漬物 ロールケーキ ピーチムース	炊き込みご飯 すまし汁 具沢山厚焼き卵 竹輪の磯辺揚げ 鶏肉と里芋のゴマ味噌煮 MIXビーンズのサラダ 漬物 いちごスペシャル あべかわ寒天	御飯 味噌汁 肉と野菜の炒め物 ししゃもの甘露煮 さつまいもの甘煮 スパゲティサラダ キャベツのおひたし 甘酢漬け せんべい ホットケーキ	御飯 味噌汁 高野豆腐と野菜のとし煮 鶏肉のオーロラ焼き 大根のきんぴら 棒棒鶏 コールスローサラダ 漬物 おしるこ フルーツ(バナナ)
27日 (月)	28日 (火)	29日 (水)	30日 (木)	31日 (金)
御飯 中華スープ ロールキャベツ 魚の土佐漬け 肉とひじきのみそ炒め ブロッコリーのネギ塩おかか和え きのこサラダ 昆布豆 さつまいも蒸しパン 杏仁豆腐	御飯 野菜スープ メンチカツ 魚の塩麴漬け焼き ミニ焼きそば 刻み昆布と生揚げの炒り煮 白菜と人参のけずり和え ふりかけ フルーツポンチ ブッセ	御飯 コンソメスープ 厚揚げ炒め チキンカツ 竹輪とピーマンの金平 かぼちゃの小倉煮 春雨サラダ 漬物 蒸しパン フルーツ(りんご)	御飯 味噌汁 千草焼き 魚の蒲焼き がんもの含め煮 ポテトサラダ もずくの酢の物 蟹ちらし いんげんのごま和え ミニどら焼き せんべい	《ハロウィン》 カレーピラフ トマトスープ 魚のムニエル ゆずマスタードソース なすのミートグラタン 秋の野菜のごろごろサラダ チキンナゲット ピクルス 季節のフルーツ ババロア