栄養成分単位 カロリー (kcal) 蛋白質 (g) 塩分 (g) 弁当 (ごはん付) コース 卵 乳 小麦 スび かに そば %*6± <5> 日付 メニュー名 栄養成分 24 蛋白質 Н 月 塩分 豚肉とキャベツのカレー炒め 25 アスパラ梅おかか和え 463 カリフラワー甘酢和え ほうれん草えのき浸し さつま芋サラダ 蛋 白 13.1 質 卵焼き 塩分 2.1 カレイ煮つけ カーリー 26 小松菜中華炒め 487 インゲンのおかか和え 白菜ツナサラダ 蛋 20.1 キャベツ胡麻和え 白 質 がんも煮/人参煮 菜飯 水 塩 2.9 タラの柚庵焼き U IJ 27 柳川風煮 486 ワカメのぬた サナポテトサラダ 豆腐とミンチのくず煮 白質 16.4 ナムル ご飯 塩 分 2.2 アジ磯辺天 П IJ 豚肉と野菜の塩タレ炒め スクランブルエッグ ひじき胡麻サラダ 紅白生酢 蛋 21.4 白質 ビーフンソテー 金ご飯 塩分 2.5 さば生姜煮 キャベツと炒り卵の炒め物 さつま芋甘煮/高野煮物 法蓮草くるみ和え 蛋 白質 白菜梅肉和え 20.7 ご飯 塩分 \pm 2.3 サワラのきのこあんかけ 458 1 豚肉と白菜のこってり煮 さつまの芋コロコロ煮 青梗菜胡麻和え 春雨の酢物 蛋 白 16.5 質 月 1.9 分 蓮根と鶏肉炒め ルロリ-厚揚げの卵とじ 477 オクラ梅かつお和え ポテトサラダ 蛋 切干大根酢物 白 13.5 ご飯 質 火 塩 2.2 分 鶏肉の香り揚げオーロラソース ロ リ ー 3 麻婆豆腐 0 642 はすの酢物 日はうれん草ツナ炒め白花豆 蛋白 18.9 お寿司 塩分 2.8 赤魚塩焼き柚子味噌かけ □ IJ 肉団子と卵の中華炒め 489 チンゲン菜のとろみ煮 大根梅かつお和え カニ風味キャベツサラダ 白質 15.4 もやし浸し 木 ご飯 塩 分 1.9 ハムカツ ם ا 5 八宝菜 じゃが芋とさつま揚げの炒り煮 小松菜の煮浸し 金平牛蒡 蛋 白質 13.6 黒酢中華春雨 金ご飯 塩 分 2.4 タラのチャンチャン焼き 6 鶏と卵の親子煮 がんもと根菜煮 蛋 オクラおかか和え 22.1 ご飯 啠 土 塩 2.7

ます。 ②都合により、献立を一部変更させて頂くことがあります。 ③業者では