## 1985 1985		1日 (水)	2日 (木)	3日 (金)	4日 (土)	5日 (日)	6日 (月)	7日 (火)	
### 1997 - 199	_	ご飯/パン 味噌汁 焼き豆腐と卵の煮物 二色和え 洋なし缶	ご飯/パン 味噌汁 ハムエッグ ふきと油揚げの煮付け バナナ	ご飯/パン 白菜のスープ ボイルウインナー 豆サラダ 黄桃缶	ご飯/パン <mark>すまし汁</mark> いんげんの炒め煮 小松菜ともやしの和え物 バナナ 牛 乳	ご飯/パン クラムチャウダー コールスロー りんご缶 牛 乳	ご飯/パン 味噌汁 もやしのカレーソテー いんげんのマヨ和え バナナ	ご飯/パン すまし汁 温泉卵 がんもと野菜の煮物 洋なし缶	
### 1		◎ナポリタン◎ご飯・鱈のムニエル野菜スープ南瓜のミルク煮じゃこサラダダイスゼリー(りんご)⑦じゃこ	冬瓜のスープ 麻婆茄子 ビーフンの炒め物 胡瓜のもろみ和え カットマンゴー	とろろ昆布汁 白身魚のみぞれ煮 青梗菜と舞茸のソテー ポテトサラダ 繊維ゼリー	※選択食◎ご飯◎黒糖パンコーンポタージュゲリルチキンラタトゥイユトマトとレタスのサラダ洋なし缶	 ※選択食 ◎ラーメン ◎□★ 野のスーブ・豚肉ときのこの炒め物 揚げしゆうまい 木耳の中華和え オレンジ 	すまし汁 鮭の照り焼き 金平ごぼう 青梗菜のお浸し フルーツ入りヨーグルト	<mark>ワンタンス</mark> 回鍋肉 竹の子とふきの煮物 春雨の和え物 春午豆腐 プワンタン	
### 15 日本		すまし汁 焼き鳥風 たらこと野菜のソテー 大根とツナのサラダ	けんちん汁 鯵のから揚げ 野菜つみれの煮物 ほうれん草の胡麻和え	味噌汁 豚肉の三色巻き かぶと椎茸の含め煮 かまぼこと菜の花のお浸し	味噌汁 蒸し鮭の野菜あん 揚げだし豆腐 ブロッコリーのおかか和え	すまし汁 千草焼き ちくわと大根の煮付け 青菜のわさび和え	コンソメスープ ハンバーグ さつま芋のレモン煮 チキンサラダ	かきたま汁 鯖の味噌煮 揚げ茄子 春菊の胡麻和え	
18									
## 1	脂質(g)	61.8	59. 3	63. 6	58. 8	56. 4	65. 2	64. 1	
### 19 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10		ご飯/パン ポークビーンズ シーザーサラダ 黄桃缶 牛 乳	ご飯/パン 味噌汁 卵焼き さつま揚げの炒め物 バナナ 牛 乳	ご飯/パン 味噌汁 豆腐野菜ハンバーグ ほうれん草とささみの和え物 バナナ 牛 乳	ご飯/パン 野菜スープ スクランブルエッグ 青梗菜のクリーム煮 洋なし缶 牛 乳	ご飯/パン 味噌汁 はんぺんと椎茸の煮付け ツナとわかめの和え物 バナナ 牛 乳	ご飯/パン 鶏肉のスープ ウインナーのケチャップ炒め 和風サラダ 黄桃缶 牛 乳	ご飯/パン すまし汁 鰆の西京焼き 小松菜の胡麻和え バナナ 牛 乳	
### 1		◎きつねうどん◎ご飯・すましお・鰆の和風ステーキ里芋のいかの煮物胡瓜のゆかり和えキウイ⑦いか	カリフラワーのスープ 鱈のクリームソース マッシュポテト コーンサラダ りんご缶	すまし汁 親子煮 野菜の金平 ちくわのサラダ いちご	味噌汁 鯵の南蛮漬け 南瓜のいとこ煮 春菊の白和え ミックスフルーツ	◎和風きのこパスタ ◎ で飯・ボークソテーオニオンソース ごぼうスープ スペイン風オムレツ グリーンサラダ ヤクルト	かきたま汁 鮭のムニエル ひじきの妙り煮 ほうれん草の辛子和え いちご	オクラのスープ スイートポテト風 野菜サラダ はちみつヨーグルト ⑦えび・いか・あさり	
10 10 10 10 10 10 10 10	食	ザーサイスープ 油淋鶏 にんじんしりしり 青菜のおかか和え ダイスゼリー(ぶどう)	ご飯 すまし汁 ◎豚肉の生姜焼き ◎鮭のちゃんちゃん焼き かぶと厚揚げの炊き合わせ マカロニサラダ カットパイン	きのこのスープ 白身魚の黄金焼き 小松菜とウインナーのソテー トマトのサラダ ヨーグルト	春雨スープ <mark>冬瓜の含め煮</mark> 豆腐サラダ 繊維ゼリー ⑦かにかま	とろろ汁 鰤の煮付け 蒸し茄子の肉味噌かけ 三色野菜の和え物 オレンジ	味噌汁 鶏肉のバーベキュー風 もやしの中華炒め いんげんの胡麻ドレッシング ダイスゼリー (りんご)	味噌汁 豚肉の香味焼き ぜんまいの炒め煮 花野菜サラダ キウイ	
1.58 (大) 1.58 (大) 1.58 (大) 1.78 (全) 1.58 (土) 1.58 (土) 2.08 (大) 2.18 (大) 1.58 (大) 1	たんぱく質(g)	82. 5	80. 5	83. 1	81. 2	83. 2	81	82. 2	
	脂質(g)								
### 1		ご飯/パン チキンボールのコンソメ煮 トマトと胡瓜のサラダ 洋なし缶	ご飯/パン 味噌汁 ふくさ焼き かぶの煮付け バナナ	ご飯/パン ポトフ ミモザサラダ 黄桃缶	ご飯/パン すまし汁 五目豆腐揚げの煮物 白菜のかにかまあんかけ バナナ 牛 乳	ご飯/パン ポテトのスープ オムレツ チーズ入りサラダ バナナ	ご飯/パン すまし汁 高野豆腐と野菜の煮物 ブロッコリーのマヨ和え 黄桃缶	ご飯/パン 椎茸のスープ ウインナーとキャベツのソテー アスパラと大根の和え物 バナナ	
### 1		◎オムそば◎オムそば◎ご飯・鶏肉の照り焼きわかめき大根サラダカットマンゴー	野菜スープ 白身魚のチーズ焼き ほうれん草のパター炒め パンプキンサラダ りんご缶	すまし汁 松風焼き 大根のおかか煮 青菜のツナ和え ダイスゼリー(みかん)	ご飯 オニオンスープ 豚肉のオーロラソース もやしのソテー ちくわと野菜のサラダ フルーツ入りヨーグルト	◎胡麻味噌きしめん ◎ご飯・味噌汁・赤魚の煮付け 竹の子の煮物 いんげんの昆布和え オレンジ ♪チョコレートケーキ 誕生日会♪	冬瓜のスープ 八宝菜 茄子のおろし煮 春雨の酢の物 りんご佐 プえび	味噌汁 鱈の南蛮タルタルソース かぶのそぼろ煮 もやしの和え物 ダイスゼリー (ぶどう)	
18.16 22.4 22.8 22.8 20.1		すまし汁 鱈の南部焼き 炒り鶏 菜の花のお浸し	中華風コーンスープ 煮豚 茄子のしぎ焼き 帆立と胡瓜の酢の物 のむヨーグルト	赤だし さんまの蒲焼き れん根と豚肉の炒り煮 奴豆腐オクラ添え	味噌汁 生椎茸の肉詰め ほうれん草の胡麻和え	田舎風ミネストローネ タンドリーチキン ピーマンとツナの炒め物 春菊のお浸し	味噌汁 鰤の照り焼き 肉じゃが 菜の花の辛子和え	すまし汁 鶏肉の味噌焼き 青菜とコーンのソテー わかめサラダ 金時豆	
1									
■		60. 8	58. 4	63. 4	61. 1	61. 9	57. 1	59. 9	
□ (金元 (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1) (1)		ご飯/パン 味噌汁 チキンオムレツ 白菜の和え物 みかん缶 牛 乳	ご飯/パン 味噌汁 えのき豚 ツナとオクラの和え物 バナナ 牛 乳	ご飯/パン クリームシチュー さっぱりサラダ 黄桃缶 牛 乳	ご飯/パン すまし汁 ベーコン巻きエッグ 白菜の炒め物 バナナ 牛 乳	ご飯/パン 味噌汁 大根とさつま揚げの煮物 キャベツの柚子和え 納豆/りんご缶 牛 乳	ご飯/パン 野菜スープ チーズオムレツ ツナサラダ バナナ 牛 乳	ご飯/パン 味噌汁 ウインナーといんげんの炒め物 小松菜の和え物 バナナ 牛 乳	
#		 ◎ボロネーゼ ◎ご飯・煮込みハンバーグカリフラワーのスープフライドポテト海老サラダョーグルト 	ビーフンスープ 鶏肉のカシューナッツ炒め 豆腐しゅうまい 青梗菜と木耳の和え物 カットマンゴー	味噌汁 鮭の塩焼き 厚揚げの生姜煮 青菜の胡麻和え オレンジ	味噌汁 鶏肉の和風焼き 里芋煮 胡瓜せしらすの酢の物 繊維ゼリー プレらす	◎青椒肉絲麺 ◎ご飯・青椒肉絲 青梗菜のスープ 茄子の田楽 アスパラのサラダ メロン	すまし汁 白身魚の野菜あんかけ 南瓜のそぼろ煮 ほうれん草の白和え ババロア ⑦もずく	卵のスープ 家常豆腐 つみれと竹の子の煮物 めかぶ和え 杏仁豆腐	
たんぱく質(g) 84 82.5 85.8 81.7 83.4 81.1 81.6 62.9 62.6 63.3 63.3 63.9 60.2 62.6 63.3 63.3 63.9 62.9 62.6 63.3 63.3 63.9 62.9 62.6 63.3 63.3 63.9 63.9 62.6 63.3 63.3 63.9 63.9 63.9 62.6 63.3 63.3 63.9 63.0 63.3 63.9 63.0 63.	食	沢煮碗 鰆の香味蒸し 切干大根 即席漬け ミックスフルーツ	菜飯 味噌汁 ◎ほうれん草のキッシュ ◎えびかつ 五目金平 冷やしトマト ダイスゼリー(梨) ⑦えび	わかめスープ ふきの土佐煮 中華サラダ ヤクルト	ほうれん草のスープ 鯖のトマトガーリックソース かぶと豚肉のさっと煮 パスタサラダ カットパイン	すまし汁 鯵の煮付け もやしと豆苗のソテー いんげんの和え物 フルーツ入りヨーグルト	味噌汁 豚肉のカレー焼き 春雨と海老の炒め物 大豆と千切り野菜のサラダ 洋なし缶 プえび	コンソメスープ 鮭のコーンクリーム焼き さつま芋の甘煮 セロリのサラダ キウイ	
### 29日 (水) 30日 (木) で酸パン で酸パン いや菓のスープ にきんかん草のサラダ りんご缶 中 乳	たんぱく質(g)	84	82. 5	85. 8	81. 7	83. 4	81. 1	81. 6	
またいた。	脂質(g)				61. 9				
日本食 ②五目にゆう麺 ボタージュ 豚肉のにんにくソース アスパラとベーコンのソテー 胡麻ドレサラダ ミックスフルーツ (B) 鮭のちゃんちゃん焼き 人切です。 ・また、たんぱく質は1gあたり4 kcalのエネルギー源にもなります。 ・摂取した、たんぱく質が体内で有効利用されるためには、ビタミンB6の助けを借りることが必要です。 タ 類肉のさっぱり煮 れん根の金平キャベツの昆布和え カットマンゴー ご飯 対した、たんぱく質が多く含まれる食品:肉類、魚介類、卵、大豆、大豆製品、乳製品 すまし汁 ・粉ののこのはり煮 れん根の金平キャベツの昆布和え カットマンゴー 大豆、大豆製品、乳製品 ・大んぱく質が多く含まれる食品:肉類、魚介類、卵、大豆、大豆製品、乳製品 ・木んぱく質が多く含まれる食品:肉類、魚介類、卵、大豆、大豆製品、乳製品 ・木んぱく質が多く含まれる食品:肉類、魚介類、卵、大豆、大豆製品、乳製品 ・木んぱく質が多く含まれる食品:肉類、魚介類、卵、大豆、大豆製品、乳製品 ・木んぱく質が多く含まれる食品:肉類、魚介類、卵、大豆、大豆製品、乳製品 ・木んぱく質が多く含まれる食品・肉類、魚介類、卵、大豆、大豆製品、乳製品 ・木んぱく質が多く含まれる食品・肉類、魚介類、卵、大豆、大豆製品、乳製品 ・木んぱく質が多く含まれる食品・肉類、魚介類、卵、大豆、大豆製品、乳製品 ・木んぱく質が多く含まれる食品・肉類、魚介類、卵、大豆、大豆製品、乳製品 ・木んぱく質が多く含まれる食品・肉類、魚介類、卵、大豆、大豆製品、乳製品 ・木んぱく質が多く含まれる食品・肉類、魚介類、卵、大豆、大豆製品、乳製品 ・木んぱく質が多く含まれる食品・肉類、魚介類、卵、大豆、大んぱく質が多く含まれる食品・肉類、魚介類、卵、大豆、大豆製品、乳製品 ・木んぱく質の多ります。 ・摂りすぎると腎臓の負担増加となり、将来の腎臓疾患の原因となりこともあります。 ・摂りすぎると腎臓の負担増加となり、将来の腎臓疾患の原因となりこともあります。 ・摂りすぎると腎臓の負担増加となり、将来の腎臓疾患の原因となりこともあります。 ・たんぱく質(g) 82.4		ご飯/パン 小松菜のスープ ミートボール ほうれん草のサラダ りんご缶 牛 乳	ご飯/パン 味噌汁 ほうれん草入り炒り卵 魚河岸揚げの含め煮 バナナ 牛 乳	19日(日) 誕生日会 間食にケーキを提供しま 【選択食】 9日(木)夕食		たんぱく質は三大栄養素 構成成分になります。人体 新しい細胞に作り替えられ 人体のたんぱく質を構成 これらをバランス良く補給	の一つで、主に細胞の材料とし は約60兆個の細胞からできて ています。 するアミノ酸は20種類ありま	て使われ、人体の おり、つねに す。	
夕 こ版 なめこ汁 第為内さっぱり煮 すまし汁 鱈のチリソースかけ かぶの柚子炊き 青菜のナムル ダイスゼリー (ぶどう) (B) えびかつ ※選択食の入力はお早めに! 不足すると体力低下、患考力低下、免疫力低下、貧血など体全体の機能低下の原因となります。 4月の検食当番は「のぞみユニット」です。 エネルギー (kcal) たんぱく質(g) 80.1 2213 2187 たんぱく質(g) 80.1 82.3		◎五目にゅう麺 ◎ご飯・すまし汁・鰆の生姜煮 ちくわの磯部揚げ 春菊の辛子和え ヤクルト	ポタージュ 豚肉のにんにくソース アスパラとベーコンのソテー 胡麻ドレサラダ ミックスフルーツ	(B) 鮭のちゃんちゃん焼き23日(木)夕食		また、たんぱく質は1gあたり4kcalのエネルギー源にもなります。 摂取した、たんぱく質が体内で有効利用されるためには、ビタミンB6の 助けを借りることが必要です。			
たんぱく質 (g) 80.1 82.3 4月 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1		なめこ汁 鶏肉のさっぱり煮 れん根の金平 キャベツの昆布和え	すまし汁 鱈のチリソースかけ かぶの柚子炊き 青菜のナムル	※選択食の入力はお早め		不足すると体力低下、思考 原因となります。	原因となります。 摂りすぎると腎臓の負担増加となり、将来の腎臓疾患の原因となりこともあります。		
	たんぱく質 (g)	80. 1	82. 3				4月 たんぱく	〈質(g) 82.4	



4 -	エネルギー(kcal)	2216
4月 亚物	たんぱく質 (g)	82. 4
7-20	脂質(σ)	61.4