## 平成25年度 02月献立

月	火	水	木	金
Я	Х	小	<b>小</b>	<u>जं</u> ट
3	4	5	6	7
ちらし寿司(のり・卵)ジャー	中華丼	<u>。</u> 白ごはん(ジャー)	<b>白</b> ごはん(ジャー)	<b>)</b> 白ごはん(ジャー)
島の竜田揚げ	りんごジュース	ではん(ラヤー) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	無と大根の石狩鍋風 ができる。	チキン南蛮 タルタル
	りんこうユース			
人参の金平		卵焼き	人参のゴママヨ和え	こんにゃくのごま炒め
チンゲン菜とコーンの和え物		厚揚げとエビの煮物	ウインナー	キャベツのお浸し
じゃがいもの煮物		小松菜のお浸し	オクラの天ぷら	じゃがいもとツナの煮物
五目豆			なすの生姜醤油	
440kcal 蛋白8.9g	459kcal 蛋白11.9g	460kcal 蛋白12.0g	439kcal 蛋白11.3g	445kcal 蛋白10.8g
脂質10.3g 塩分2.0g	脂質13.1g 塩分2.5g	脂質13.3g 塩分2.5g	脂質12.6g 塩分2.5g	脂質12.0g 塩分2.7g
10	11	12	13	14
白ごはん(ジャー)		ハヤシライス	白ごはん(ジャー)	チキンライス ジャー
豚肉の生姜焼き		りんごジュース	鶏のクリームシチュー	白身魚のカレー粉揚げ
ちくわの天ぷら			和風スパゲティ	ミックスビーンズサラダ
ブロッコリーの洋風煮	建国記念日		チンゲン菜のお浸し	揚げ出し豆腐の野菜あんかけ
ビーフンの中華ソテー	,22,0.0.		ひじきの煮物	かぼちゃのそぼろ煮
			ブロッコリー	70 100 5 ( 100 5 /m)
			7 - 7 - 7	
469kcal 蛋白11.8g		445kcal 蛋白9.7g	437kcal 蛋白10.7g	449kcal 蛋白11.8g
脂質13.5g 塩分2.3g		脂質13.9g 塩分2.4g	脂質12.6g 塩分2.6g	脂質12.9g 塩分2.7g
加貝10.0g 塩ガ2.0g	18	19	20	21
<u>ーー・</u> 白ごはん(ジャー)	白ごはん(ジャー)	白ごはん(ジャー)	わかめごはん(ジャー)	白ごはん(ジャー)
すき焼き風煮物	おでん(厚揚げ・こんにゃく・大根・ごぼう天	唐揚げ		ハンバーグ デミグラスソース
	サツマイモサラダ		さつまいもの天ぷら	ハンハーグ テミグラスグース マカロニツナサラダ
小松菜とがんもの煮物	サツマイモザフタ ウインナー	枝豆の卵とじ		
切干大根の煮物		きのことコーンのソテー	五目豆	レンコンの天ぷら
コーンの煮物	スナップえんどう	チンゲン菜のお浸し	がんもの煮物	大根の田楽
	ちくわの磯辺揚げ	ひじきの煮物	小松菜のハムマヨ	インゲンのゴマ和え
462kcal 蛋白12.1g	451kcal 蛋白12.0g	456kcal 蛋白11.6g	436kcal 蛋白10.5g	458kcal 蛋白11.0g
脂質13.7g 塩分2.4g	脂質13.2g 塩分2.3g	脂質12.6g 塩分2.5g	脂質13.2g 塩分2.6g	脂質12.3g 塩分2.4g
24	25	26	27	28
白ごはん(ジャー)	白ごはん(ジャー)	炊き込みごはん(ジャー)	白ごはん(ジャー)	カレーライス
鶏肉のトマト煮	イカフライ タルタルソース	焼き肉	白身魚のフライ ケチャップ	りんごジュース
大根のゆずあんかけ	筑前煮	キャベツとカニのサラダ	ちくわの天ぷら	
ひじきとレンコンの中華煮	さつまいもの天ぷら	手作りコロッケ	イカとコーンの中華炒め	
ほうれん草とコーンのソテー	スパゲティサラダ	レンコンの梅肉和え	ミニトマト	
	小松菜のゴマ和え		菜の花の和え物	
463kcal 蛋白11.8g	459kcal 蛋白11.4g	449kcal 蛋白12.1g	463kcal 蛋白12.3g	445kcal 蛋白9.7g
#63KCal 蛋白11.8g 脂質12.9g 塩分2.4g	#59Kcal 蛋白11.4g 脂質13.2g 塩分2.4g	#49kcal 蛋白12.1g 脂質13.5g 塩分2.4g	#63Kcal 蛋白12.3g 脂質13.7g 塩分2.5g	#45Kcal 蛋白9./g 脂質13.9g 塩分2.4g
- un in 1 / vo 1 in 1 in 1 in 1	■ Hp 目 13.7g 場分74g	■ Hp目 しょうり 場分2.49	■ HP目 13./2 場分2.52	Hp目13.98 場分2.48

仕入れの都合により、メニューに変更が生じる場合があります。どうぞご了承くださいませ。