令和 7 年 10 月 献 立 表

	1	朝	食	1	昼	食		II .	夕食	
日	曜日	和食		 主菜	┌╩		 汁物等		, <u> </u>	 汁物等
	-14			グリルチキン&コロッケ		胡麻和え		おでん	エビミックスフライ	味噌汁
	水	ります。 関長ハイ	イキング	1017	l kal	36.69		892 kal	31.5g	
2	木	さばの味噌煮	豆腐サラダ	カレーライス	盛	合せサラダ	コンク	チキン塩たれ焼き 豚のオイスターソース炒め	白菜とハムの辛子和え	味噌汁
<u></u>		664kal 25.69	430kal 17.6 g	1118	kal	24.1	9		0g 917kal	33.9g
3	金	温泉卵	コールスローサラダ	豚の磯辺天	もや	しとにらのソテー	味噌汁	鶏のねぎ味噌焼き	春雨サラダ	スープ
Ľ.	\perp	616kal 20.8g	479kal 15.1g	1010	kal	39. 2		965 kaal	31.6g	
4	土	朝食バイ	イキング	豚肉の一味風味	<u> </u>	卵サラダ	味噌汁	鶏の揚げ煮	ビーフンソテー	味噌汁
-				<u>1079</u> チキンガーリック焼	1	34.69 炒り豆腐	<u>]</u> 味噌汁	963 kal 親子丼	37.2g 野菜サラダ	 味噌汁
5	日	朝食バイキング		903	l	グラゴ		1079 kal	新来りフター 35.3g	14年11
		厚揚げの生姜煮	切干大根の和風サラダ		INLUE.	お浸し	。 味噌汁	鶏のチーズ焼き	五目ひじき	 味噌汁
6	月	719kal 264	483kal 14.8g	916	kal	31.59		すき煮 838 kad 39.		39.1g
7	人	高野豆腐の玉子とじ	ハムサラダ	豚肉のカレー天	鶏と	なすのピリ辛炒め	味噌汁	日身フライ 肉味噌キャベツ	ほうれん草サラダ	かき玉汁
<u> </u>		619kal 20.3g	479kal 17.2g	1143	T	36.7	3	921 kad 31.	5 g 992kal	29.3g
8	水	きのこソテー	フルーツヨーグルト		盛	合せサラダ	コンク	鶏と野菜の甘酢炒め キャベツメンチカツ	マカロニサラダ	味噌汁
-	\vdash	607kal 17.69	480kal 15.4 g		kal I	24.0		981 kal 35. きつねうどん	2g 980kal	34.4g
9	木	レンコンのおかか煮 585kml 15.6 g	チンゲン菜とツナの炒め物 540kal 17.3 g	かますの竜田揚げ 925	l conf	うま煮 33.7g	豚汁	きつねそは	┃ ミニチキンカツ ┃ 5g ┃ 1025kml	ゼリー 23.7g
10					T			995 k// 19. 柳川煮風	39 1025k/k/ ブロッコリーとウインナーソテー	<u>23. 7 g</u> 味噌汁
10	筮			912		33.7		920 kal	31.39	P/NPH/1
11	±	朝食バイキング		鶏のみそ焼き		拌三絲		豚のマスタードマヨかけ	高野豆腐の煮物	
				921	kal	33.4	3	885 kad	37.9g	
12		朝食バイキング		ポークピカタ	ブロ]ッコリーサラダ	味噌汁	鶏のチリソース	ごぼうと竹輪の炒め煮	スープ
	I				kal	29.9		956 kal	45.4g	
	月			コンビフライ	l	ゃが芋のガーリック炒め	味噌汁	鶏と白菜のクリーム煮	きんぴらごぼう	味噌汁
	-			,,,	kaal I⊥+	32.80		911 kd 鶏のごま天ぶら	32.5g	n+n&) l
14	火	ハムエッグ 690km/ 20.6g	シーザーサラダ 451㎞ 16.0g	豚のねぎ塩丼 1260		−ロラサラダ 30.49	味噌汁	鶏のごま天ぶら 豚肉の照焼き 990 km/ 38.	おくらのおかか和え 0g 810㎏	味噌汁 24.6g
15	_14	<u> </u>	大根サラダ					豚キムチ	きのこマリネ	<u>24.0 g</u> 味噌汁
15	水	637kal 27.3g	472kal 16.1 a	体育	第	頑張れフェブ	² ▶	チキンポテト 861 kg/ 9.	C	40. 2 g
16	木	がんも煮	野菜炒め	チキンカレー	₹;	カロニサラダ	コンク	鶏のバーベキューソース 豆腐野菜ハンバーグ	そぼろ煮	味噌汁
		618kal 19.6 g	532kal 16.4 g	1125	kal	35.0	9		9g 777kal	36.4g
17	金	オムレツ	チーズサラダ	中津から揚げ	オク	ラとしめじの和え物	味噌汁	回鍋肉	揚げ出し豆腐	味噌汁
		662kml 21.7g 488kml 17.0g 朝食バイキング		,,,,	kal 	31.6		944 kal	39.4g	n+n/2 \ 1
18	土			鶏肉の黒胡椒唐揚げ 1027		雨の中華和え	味噌汁	ポークチャップ	キャベツのピーナッツ和え	味噌汁
<u> </u>	日	朝食バイキング				31.6g そのなめ茸和え	<u></u> 味噌汁	<u>851 kal</u> とり天	29.1g にらと豆腐の卵炒め	 味噌汁
19				ラルコー風 874				993 kal	1とうと <u>金</u> 線の新みの 43.3g	P/NP日/1
20	月	もやしときのこのソテー	10種サラダ			-フンサラダ	味噌汁	タラのブライ	鶏じゃが	すまし汁
20		573kal 17.0g	518kal 16.9 g		kal	36.09		さばの味噌煮 <u>962 kad</u> 34.	2 g 891kad	34.4g
21	火	糸こんにゃくのそぼろ炒め	シーザーサラダ	豚の香草パン粉焼き	いん	げんの胡麻和え	味噌汁	麻婆丼 生姜焼き丼	揚げなす	味噌汁
<u> </u>	\perp	604kal 17.8g		849		40.2		1229 kal 33.	7 g 1232kal	28.3g
22	水	温泉卵	切干大根のサラダ	1		合せサラダ	コンク	鶏のたれ炒め 手羽のさっぱり煮	ごぼうサラダ	味噌汁
\vdash	$\vdash\vdash$	616kal 20.8g	494kal 16.69	1118 + >> 6 1= 6		25.7g 坦ば飲之		ハンバーググラタン	9g 846kall ほうれん草とコーンのサラダ	34.3g 味噌汁
23	★┃	肉ごぼう 663kad 17.9g	マセドアンサラダ 501kal 17.1g	ちゃんぽん 1097		揚げ餃子 38.19	みかん缶	Ⅱ 豚肉の竜田揚げ	ほうれん草とコーンのサラタ	味噌汁 25.1g
24			ひじきのサラダ		_		· 味噌汁	<u>1095 kw 34.</u> 鶏のトマト煮	<u>マリネ風</u>	25. 1 g スープ
	金		487kal 16.5g	880		31.89		940 kal	43.3g	
25	土			つくね丼	T	四川風炒め	味噌汁	豚肉とにらの炒め物	糸こんにゃくのピリ辛炒め	味噌汁
	_	朝食バイキング 		1203	T	36.1		878 kal	30.0g	
26	日	朝食バイキング		タンドリーポーク		パゲティサラダ	味噌汁	揚げ鶏の甘辛ソース	チンゲン菜と竹輪の中華煮	味噌汁
27	月			888		25.9		931 kd 豚と野菜の麻婆炒め	46.7g	n+n4>>1
		千草和え	スパソテー	かつとじ煮		大根サラダ	味噌汁	鶏肉の照焼	もやしとハムの辛子和え	味噌汁
\vdash	+	<u>561㎞ 25.0g</u> ベーコンソテー	574㎏ 25.0g レタスサラダ	<u>944</u> チキン南蛮	1	29.5 のれん草の和え物	<u> </u>	888 kal 30. 肉豆腐	3 g 814㎏ 814㎏ 814㎏ 814㎏ 814㎏ 814㎏ 814㎏ 814㎏	31.2g 味噌汁
28	火	ハーコフラテー 602kal 20.5g	レタスリフタ 453kal 13.1g	アヤノ開茧 1005		38.69		内豆腐 30.	1 a 1 957km/	28.1g
29	水		フルーツヨーグルト			うり うり うり うり うり うり うり うり かい	コンク		金平れんこん	
	小	611kal 21.0g	480kal 13.8g	1209		29.69		手羽先の唐揚げ 829 km 38. 鶏と大根の煮込み	4g 985kal	43.7g
30	木	切干大根煮	コールスローサラダ			ベツと春雨のピリ辛和え	味噌汁	鶏と大根の煮込み 豚肉のスタミナ炒め	ナムル	わかめスープ
<u> </u>	<u> </u>	589kal 16.5g		954		26.89	_	<u>796 kail 41.</u>	5 g 863kal	33.6g
31	金	厚揚げのそぼろ煮		ミックスグリル				ポークジンジャー	洋風うま煮	味噌汁
	ш	1 600kal 25.7g	527kal 14.7g	1191	kal	30.7	3	908 kaal	40.3g	

^{*}朝食(和食はご飯と味噌汁、洋食はパンとジャム、牛乳は和洋食ともついています。) *主菜の上段がA食、下段がB食です。