



メニュー表



	7月28日(日曜日)	7月29日(月曜日)	7月30日(火曜日)	7月31日(水曜日)	8月 1日(木曜日)	8月 2日(金曜日)	8月 3日(土曜日)
朝食	くるみロール マカロニのトマト仕立て ポテトサラダ ジュース	ショコラロール ベーコンエッグ ブロッコリーの煮浸し 牛乳	ロールパン 高野豆腐の玉子とし かぼちゃサラダ 牛乳	レーズンパン ミートボール ほうれん草のソテー スープ	黒糖ロールパン ハッシュドポテト 春雨の中華風 牛乳	りんごパン スクランブルエッグ ジャーマンポテト 牛乳	うずまきクリームパン ベーコンポテト ブロッコリーの煮浸し 牛乳
	I補給 - 362kcal 炭水化物 61.8g 蛋白質 7.8g 脂質 9.4g 食塩当量 1.3g	I補給 - 403kcal 炭水化物 42.9g 蛋白質 14.9g 脂質 19.1g 食塩当量 1.5g	I補給 - 403kcal 炭水化物 48.6g 蛋白質 15.1g 脂質 16.3g 食塩当量 1.6g	I補給 - 354kcal 炭水化物 45.3g 蛋白質 11.4g 脂質 14.0g 食塩当量 2.4g	I補給 - 428kcal 炭水化物 55.4g 蛋白質 12.6g 脂質 17.2g 食塩当量 2.2g	I補給 - 473kcal 炭水化物 58.6g 蛋白質 14.8g 脂質 20.7g 食塩当量 1.9g	I補給 - 375kcal 炭水化物 43.2g 蛋白質 12.8g 脂質 16.7g 食塩当量 1.6g
昼食	ちらし寿司 高野の煮物 青菜のわさび和え 赤だし	ご飯 加クリームシロココナツメチカ 添え野菜 かぶの煮物 五目豆 吸物	<埼玉県ご当地メニュー> おにぎり 冷汁うどん がんも煮 フルーツ	ご飯 白身魚のマヨネーズ焼き 添え野菜 竹輪の甘辛煮 チンゲン菜の和え物 味噌汁	かき揚げ丼 ブロッコリーサラダ 吸物 フルーツ	ご飯 赤魚の煮付け 添え野菜 糸こんにゃくの炒め煮 春菊の和え物 味噌汁	ご飯 肉吸い風 千草焼 青菜のお浸し 漬物
	I補給 - 427kcal 炭水化物 84.3g 蛋白質 12.5g 脂質 4.9g 食塩当量 4.4g	I補給 - 605kcal 炭水化物 88.3g 蛋白質 12.5g 脂質 23.2g 食塩当量 3.2g	I補給 - 417kcal 炭水化物 77.5g 蛋白質 11.9g 脂質 7.8g 食塩当量 3.5g	I補給 - 449kcal 炭水化物 66.0g 蛋白質 20.7g 脂質 12.3g 食塩当量 3.2g	I補給 - 522kcal 炭水化物 90.8g 蛋白質 9.1g 脂質 14.3g 食塩当量 2.4g	I補給 - 382kcal 炭水化物 67.1g 蛋白質 18.4g 脂質 5.4g 食塩当量 3.0g	I補給 - 498kcal 炭水化物 72.5g 蛋白質 18.0g 脂質 17.1g 食塩当量 3.9g
夕食	ご飯 鶏肉の味噌焼き 添え野菜 大根の煮物 二色和え 吸物	ご飯 肉団子の中華煮 れんこんの煮物 三度豆の塩昆布和え スープ	ご飯 豚肉の甘辛炒め 切干大根の煮物 オクラの和え物 味噌汁	ご飯 玉子焼きの和風あんかけ 茄子の煮物 カリフラワーのサラダ 味噌汁	ご飯 海老団子とかぶの煮物 ピーマンソテー かぼちゃサラダ 味噌汁	ご飯 炒り豆腐 さつまいもの甘煮 白菜のピーナッツ和え 味噌汁	ご飯 ブリ大根 三度豆の炒め煮 マカロニの明太サラダ 味噌汁
	I補給 - 497kcal 炭水化物 65.7g 蛋白質 21.4g 脂質 17.6g 食塩当量 3.1g	I補給 - 416kcal 炭水化物 76.8g 蛋白質 12.5g 脂質 7.2g 食塩当量 4.1g	I補給 - 562kcal 炭水化物 80.3g 蛋白質 16.0g 脂質 21.0g 食塩当量 3.7g	I補給 - 493kcal 炭水化物 73.3g 蛋白質 17.6g 脂質 14.9g 食塩当量 3.7g	I補給 - 506kcal 炭水化物 82.2g 蛋白質 11.1g 脂質 16.0g 食塩当量 3.6g	I補給 - 506kcal 炭水化物 82.7g 蛋白質 20.9g 脂質 11.4g 食塩当量 3.0g	I補給 - 524kcal 炭水化物 75.9g 蛋白質 21.7g 脂質 16.7g 食塩当量 2.9g

※仕入れの都合上、メニューが一部変更になる場合がございます。ご了承下さい。