



# メニュー表



	9月 1日(日曜日)	9月 2日(月曜日)	9月 3日(火曜日)	9月 4日(水曜日)	9月 5日(木曜日)	9月 6日(金曜日)	9月 7日(土曜日)
朝食	りんごパン マカロニのトマト仕立て 野菜のクリーム煮 ジュース 	うずまきクリームパン 野菜オムレツ かぼちゃサラダ 牛乳	ロールパン スクランブルエッグ ジャーマンポテト 牛乳 	カスタードロール ベーコンポテト ブロッコリーの煮浸し スープ 	ジャムパン ベーコンエッグ さつまいもサラダ 牛乳	くるみロール 豆腐ハンバーグ ほうれん草の煮浸し 牛乳 	ショコラロール ミートボール 高野豆腐の玉子とし 牛乳 
	I補給 - 371kcal 炭水化物 73.2g 蛋白質 9.0g 脂質 6.0g 食塩当量 1.4g	I補給 - 392kcal 炭水化物 42.6g 蛋白質 13.6g 脂質 18.4g 食塩当量 1.3g	I補給 - 445kcal 炭水化物 48.3g 蛋白質 14.7g 脂質 21.3g 食塩当量 1.8g	I補給 - 292kcal 炭水化物 40.1g 蛋白質 7.7g 脂質 11.1g 食塩当量 2.8g	I補給 - 435kcal 炭水化物 53.3g 蛋白質 13.0g 脂質 18.5g 食塩当量 1.1g	I補給 - 382kcal 炭水化物 43.5g 蛋白質 14.4g 脂質 16.0g 食塩当量 1.9g	I補給 - 461kcal 炭水化物 47.7g 蛋白質 19.3g 脂質 21.5g 食塩当量 1.1g
昼食	ちらし寿司 筍の煮物 青菜のからし和え 赤だし 	ご飯 牛肉コロッケ/かにクリームコロッケ 添え野菜 レンコンの金平風 スープ フルーツ 	＜熊本県ご当地メニュー＞ 高菜飯 唐揚げ 白菜の和え物 味噌汁 	ご飯 サワラの利休焼き 添え野菜 冬瓜の煮物 小松菜の和え物 味噌汁 	ご飯 具だくさん豚汁 竹輪の磯辺揚げ オクラの香味和え 漬物 	カレーライス ごぼうサラダ デザート 福神漬 	おにぎり 札幌味噌ラーメン風 春巻き フルーツ 
	I補給 - 408kcal 炭水化物 86.0g 蛋白質 10.8g 脂質 2.8g 食塩当量 4.0g	I補給 - 608kcal 炭水化物 94.7g 蛋白質 9.7g 脂質 21.6g 食塩当量 3.4g	I補給 - 614kcal 炭水化物 81.7g 蛋白質 15.6g 脂質 24.6g 食塩当量 3.9g	I補給 - 437kcal 炭水化物 66.3g 蛋白質 20.3g 脂質 10.9g 食塩当量 3.1g	I補給 - 538kcal 炭水化物 78.9g 蛋白質 16.5g 脂質 19.0g 食塩当量 3.1g	I補給 - 526kcal 炭水化物 100.2g 蛋白質 9.5g 脂質 10.2g 食塩当量 2.9g	I補給 - 514kcal 炭水化物 96.0g 蛋白質 14.1g 脂質 9.8g 食塩当量 3.8g
夕食	ご飯 サバの味噌漬焼き 添え野菜 ビーフンソテー ほうれん草の塩昆布和え 吸物	ご飯 鶏肉のはちみつ照り焼き 添え野菜 高野煮 ブロッコリーサラダ 味噌汁	ご飯 炒り豆腐 チンゲン菜の煮浸し 明太スバサラダ 味噌汁 	ご飯 肉団子の甘酢あん 茄子の田舎煮 カリフラワーサラダ 味噌汁 	ご飯 チキンピカタ 添え野菜 切干大根の煮物 胡瓜とワカメの酢味噌和え 吸物	ご飯 かに玉風 南瓜の煮物 三度豆の和え物 味噌汁 	ご飯 豚肉とキャベツのうま煮 五目豆 青菜の胡麻和え 味噌汁 
	I補給 - 488kcal 炭水化物 72.1g 蛋白質 21.0g 脂質 14.6g 食塩当量 2.9g	I補給 - 541kcal 炭水化物 64.8g 蛋白質 24.2g 脂質 21.5g 食塩当量 3.0g	I補給 - 499kcal 炭水化物 72.9g 蛋白質 21.0g 脂質 14.2g 食塩当量 3.4g	I補給 - 493kcal 炭水化物 81.9g 蛋白質 12.5g 脂質 12.9g 食塩当量 3.2g	I補給 - 420kcal 炭水化物 73.1g 蛋白質 20.4g 脂質 5.8g 食塩当量 2.2g	I補給 - 434kcal 炭水化物 77.9g 蛋白質 14.1g 脂質 8.4g 食塩当量 3.6g	I補給 - 510kcal 炭水化物 78.4g 蛋白質 15.1g 脂質 16.2g 食塩当量 3.7g

※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。