



曜日	l =	1			金	±	<b>B</b>
日付		火 2	<u>水</u> 3	4	<u> </u>	6	7
<b>19</b>	ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー ー	<u>2</u>  ごはん	こ にはん	<b>4</b>  ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
	こほん  鶏肉のグリル	千草焼き	ボロニアソーセージ	こはん ポテトミンチ巻き			照り焼き風肉団子
			ホローテラーセーシ   味噌汁(わかめ・ちくわ)		カニカマ入りだし巻き卵	ほうれん草オムレツ	
朝	白菜と大根葉の麦味噌和え	ひじきと豆のマヨサラダ	水電汗(イノハロノ・クヘイノ)	キャベツとえのきの麹ナムル和え味噌汁(玉ねぎ・人参)	チンケン菜と油揚げのピーナツ和え	大根とちくわの香味ドレサラダ	もやしとコーンの和風ドレサラダ
	味噌汁(しろな・玉ねぎ)	味噌汁(じゃがいも・白菜)			味噌汁(大根・大根葉)	味噌汁(油揚げ・人参)	味噌汁(絹揚げ・玉ねぎ)
	エネ 341 kcal 蛋白 12.1 g 脂質 6.6 g 食塩 1.18 g	エネ 353 kcal 蛋白 13 g 脂質 6.4 g 食塩 1.35 g	エネ 377 kcal 蛋白 11.6 g  脂質 8.7 g 食塩 2.28 g	エネ 342 kcal 蛋白 9.7 g 脂質 3.9 g 食塩 1.48 g	エネ 361 kcal 蛋白 13.6 g  脂質 7.9 g 食塩 1.4 g	エネ 378 kcal 蛋白 11.7 g 脂質 8.8 g 食塩 1.62 g	エネ 388 kcal 蛋白 12.9 g 脂質 9.5 g 食塩 1.43 g
	加良 0.0 g 良塩 1.10 g  ごはん	脂質 0.4 g 良塩 1.35 g  ごはん	加員 0.7 g 良塩 2.20 g    ごはん	加良 3.9 g 良塩 1.40 g    ごはん	脂質 7.9 g 食塩 1.4 g  ごはん	脂員 0.0 g 良塩 1.02 g  ごはん	脂員 9.5 g 良塩 1.43 g  ごはん
	えびマカロニグラタンフライ(濃厚ソース)	煮込みハンバーグ	赤魚の柚庵焼き	シロガネダラのソテー(マリネソース)	クリームチキン	豚肉のピリ辛炒め	焼きさわらの南蛮漬け
	へいてガローアファファバル辰/字フーへ/  へ「ーコンと枝豆の塩ハ「ターソテー	キャベツと鶏肉の炒め物	野点の福庵焼き	昆布大豆煮	白菜と豚肉の煮物	一口がんもの煮物	里芋と油揚げの煮物
B	もやしとちくわの香味ドレサラダ	味噌汁(もやし・油揚げ)	主子と豚内の煮物  白菜といんげんのピリ辛和え	ほうれん草のごまドレサラダ	ロ米こが内の気物  アスパラの大葉ドレサラダ	味噌汁(キャベツ・ごぼう)	キャヘッと平天のバジルトレサラダ
企	味噌汁(大根・あさり)いりこ風味	マンゴー缶	味噌汁(絹揚げ・小松菜) 白味噌仕立て	味噌汁(さつまいも・白ねぎ) いりこ風味		みかん缶	味噌汁(ソーメン)
		<del>                                     </del>	エネ 478 kca  蛋白 26 g	エネ 454 kcal 蛋白 24.9 g	エネ 501 kcal 蛋白 21.6 g		T
	エネ 595 kcal 蛋白 20.6 g  脂質 23.7 g 食塩 2.98 g	エネ 582 kcal 蛋白 19.5 g  脂質 21.3 g 食塩 2.17 g	エホ 470 kGal 蛋白 20 g  脂質 9.5 g 食塩 2.24 g	I	エホ 501 kGal 蛋白 21.0 g  脂質 15.8 g 食塩 2.14 g	エネ 509 kcal 蛋白 17.1 g  脂質 16.7 g 食塩 1.54 g	エホ 555 kGal 虽日 22.9 g  脂質 15.4 g 食塩 2.85 g
	相負	相員 21.3 g 良塩 2.17 g   手作りあんシュー(こしあん)	相員 9.5 g 良塩 2.24 g    おたのしみ	相員 9.1 g 良塩 2.27 g  手作り水ようかん	脂質   13.0 g   良塩 2.14 g    手作り黒糖まんじゅう(白あん)	疳員 10.7 g 良塩 1.54 g	盾負   15.4 g   良塩 2.65 g    手作り栗あんまんじゅう(粒入り)
		T1F980/071 (CC80/0)	837207607	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	子下り無備よりにゆう(口め)の	T-11-73 C C 7 (1-17) 7 A/1/2/	子にう未めんなんとは人種人う
お	エネ 38 kcal 蛋白 0.1 g	エネ 100 kcal 蛋白 1.3 g	エネ 97 kcal 蛋白 1.3 g	エネ 75 kcal 蛋白 1.9 g	エネ 127 kcal 蛋白 0.8 g	エネ 50 kcal 蛋白 0.2 g	エネ 120 kcal 蛋白 2.4 g
	エホ   30 kGal 虽日 0.1 g  脂質 0 g 食塩 0.01 g	Tan   100 kCal 虽日 1.5 g     脂質 3.6 g 食塩 0.09 g	Tan	エホ 75 kcal 虽日 1.9 g  脂質 0.2 g 食塩 0.04 g	エホービア RCAI 蛋白 0.0 g  脂質 0.3 g 食塩 0.09 g	エホ 50 kGal 蛋白 0.2 g  脂質 1.4 g 食塩 0.01 g	エホー120 RCal 虽日 2.4 g  脂質 2.1 g 食塩 0.05 g
	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	加良 1.7 g 良温 0.01 g	ごはん
	4皿	高野豆腐の炊き合わせ	タンドリーチキン	豚カツの卵とじ	さけのちゃんちゃん焼き	ホキの香草焼き(オニオンソース)	提製豆腐 <b>2.13</b> 70
	- <del></del>  ほうれん草とかんぴょうの煮浸し		玉ねぎとツナのミニオムレツ	もやしとピーマンの炒め物	茎わかめと絹揚げの炒め煮	じゃがいものそぼろ煮	チンゲン菜と鶏肉の炒め物
Ą	やっこ(味噌ダレ)	大根とパプリカの和風ドレサラダ	ブロッコリーのたらこマヨサラダ	赤だし(あさり・白菜)	カリフラワーといんげんのマヨサラダ		味噌汁(白菜・大根葉) 白味噌仕立て
_	すまし汁(もずく)	すまし汁(白ねぎ・しいたけ)	味噌汁(大根葉・しめじ)	ちりめん山椒	すまし汁(おくら・おつゆ麩)	味噌汁(しめじ・しいたけ)	フルーツ(パイン缶・黄桃缶)
	エネ 509 kcal 蛋白 18.9 g	エネ 482 kcal 蛋白 18.5 g	エネ 532 kcal 蛋白 24.6 g	エネ 620 kcal 蛋白 24 g	エネ 585 kcal 蛋白 28.7 g	エネ 517 kcal 蛋白 24 g	エネ 469 kcal 蛋白 14.4 g
	脂質 17.6 g 食塩 2.66 g	脂質 14.1 g 食塩 2.25 g	脂質 17.8 g 食塩 1.83 g	脂質 20.3 g 食塩 3.11 g	脂質 19.9 g 食塩 3.49 g	脂質 13.2 g 食塩 2.51 g	脂質 10.2 g 食塩 2.23 g
	エネ 1483 kcal 蛋白 51.6 g	エネ 1517 kcal 蛋白 52.2 g	エネ 1484 kcal 蛋白 63.5 g	エネ 1491 kcal 蛋白 60.6 g	エネ 1574 kcal 蛋白 64.7 g	エネ 1453 kcal 蛋白 53 g	エネ 1532 kcal 蛋白 52.7 g
計	脂質 47.8 g 食塩 6.83 g	脂質 45.4 g 食塩 5.86 g	脂質 42.2 g 食塩 6.38 g	脂質 33.5 g 食塩 6.9 g	脂質 43.9 g 食塩 7.12 g	脂質 40.1 g 食塩 5.69 g	脂質 37.2 g 食塩 6.56 g
日付		9	10	11			3 24 2
	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん			
	大豆ミートハンバーグ(野菜ソース)	ミートオムレツ	豚肉の筑前煮	でんぶ入りだし巻き卵			12月11日(木)昼食
朝	味噌汁(わかめ・白ねぎ)	ほうれん草とかまぼこの麹ナムル和え	もやしと油揚げの豆乳和え	ブロッコリーと平天の白ごま和え			奈良のっぺ
料		味噌汁(大根葉・玉ねぎ)	味噌汁(大根・うまい菜)	味噌汁(あさり・人参)			[奈良県郷土料理]
	エネ 397 kcal 蛋白 11.4 g	エネ 324 kcal 蛋白 11.1 g	エネ 400 kcal 蛋白 15 g	エネ 401 kcal 蛋白 17.9 g			
	脂質 10.7 g 食塩 1.73 g	脂質 4 g 食塩 1.64 g	脂質 10.6 g 食塩 1.42 g	脂質 9.2 g 食塩 1.73 g	9 0		
	鶏そぼろと卵の二色丼	ごはん	パン	野菜かき揚げうどん	9 0	0	
	筍と昆布の煮物	さばの照り煮	合鴨スモークスライス	奈良のっペ[奈良県郷土料理]	0		
	ブロッコリーのスローサラダ	ピーマンと豚肉の炒め物	小松菜とツナの炒め物	胡瓜の甘酢和え	0 0	0	
昼	味噌汁(もやし・じゃがいも) いりこ風味	キャベツとなめこのわさび和え	カリフラワーのレモント゛レサラタ゛				
		味噌汁(チンゲン菜・油揚げ)	味噌汁(キャベツ・わかめ) 白味噌仕立て		0	0	
	エネ 490 kcal 蛋白 17.8 g	エネ 572 kcal 蛋白 23.2 g	エネ 533 kcal 蛋白 20.1 g	エネ 541 kcal 蛋白 11.1 g			
	脂質 16 g 食塩 2.66 g	脂質 25.6 g 食塩 2.08 g	脂質 21.4 g 食塩 2.24 g	脂質 13.2 g 食塩 3.37 g	0		
	手作りスイートポテト	ショコラブッセ	手作りみるくまんじゅう(抹茶)	手作りココアシフォンカップケーキ	_		奈良のっぺとは、奈良の1年を締めくく  る春日大社の「春日若宮おん祭」のご
お	- + 70 + + <del>W</del> + 4 4		_ + 400 + + 37 + 0.0				馳走料理として食べられています。大
	エイ /U KCAI 蛋日 I.I g	エネ 84 kcal 蛋白 1.5 g	エネ 133 kcal 蛋白 3.2 g	エネ 76 kcal 蛋白 1.7 g			根や人参、里芋などの具材をだし汁で
	脂質 1.6 g 食塩 0.06 g	脂質 4.5 g 食塩 0.04 g	脂質 2.1 g 食塩 0.05 g	脂質 4.4 g 食塩 0.08 g	(		煮込んだ精進料理です。優しい味わい
	ごはん 白息色の音中提ば(世酢なん)	ごはん  蒸し鶏(梅ソース)	ごはん	ごはん 白身魚の味噌煮		J)	の奈良のっぺをご賞味ください。
	白身魚の竜田揚げ(甘酢あん) 切干大根と鶏肉の煮物	揺場げの煮物	ホッケのたれ焼き 高野豆腐のそぼろ煮	日芽思の味噌魚			
g			高野豆腐のではつ点  白菜と大根葉のピーナッツ和え	日米と病内のとつみ炒め   ポテトサラダ		1991	
2	豚汁(豚肉・しいたけ・人参)  洋なし缶	マカロニサラダ  味噌汁(さつまいも・白菜)	日来と人依果のピーアック和え  味噌汁(白ねぎ・ちくわ)	ホテトサフタ  すまし汁(チンゲン菜・しいたけ)			
	· · · · ·				1		
	エネ 561 kcal 蛋白 21 g 脂質 13.5 g 食塩 2.1 g	エネ 527 kcal 蛋白 27.9 g  脂質 14.1 g 食塩 2.57 g	エネ 475 kcal 蛋白 28 g  脂質 11.4 g 食塩 2.3 g	エネ 547 kcal 蛋白 25 g  脂質 20.4 g 食塩 2.23 g			
	旧貝 13.5 g 良塩 2.1 g    エネ 1518 kcal 蛋白 51.2 g	加貝 14.1 g 良塩 2.57 g     エネ 1507 kcal 蛋白 63.7 g	脂員   II.4 g   良塩   Z.3 g     エネ 1541 kcal 蛋白 66.3 g	旧員 20.4 g 良塩 2.23 g    エネ 1565 kcal 蛋白 55.7 g	1		
計	エホー516 KCal 蛋白 51.2 g  脂質 41.9 g 食塩 6.56 g	TA 1507 KGal 蛋白 65.7 g    脂質 48.3 g 食塩 6.32 g	エホー1541 kGal 蛋白 60.3 g  脂質 45.5 g 食塩 6.01 g	1505 kGal 虫白 55.7 g   脂質 47.1 g 食塩 7.42 g			
L	加貝 41.3 g 艮塩 0.30 g	加貝 40.0 g 艮塩 0.32 g	加貝 4J.J ξ 艮塩 U.UI 8	加貝 47.1 g 艮塩 7.42 g	ļ		ļ

## 常食 献立だより 特養 2025年12月②

曜	月	火	水	エルの 17度 2020 平 1   木	金	<u>±</u>	B
<u> </u>			<i>x</i>	~	12	13	14
朝	Ħ				ごはん チキンナゲット(トマトソース) 大根とコーンのバンバンドレサラダ 味噌汁(玉ねぎ・しめじ)	ごはん じゃがいもと豚肉の煮物 ほうれん草と平天の塩ごま和え 味噌汁(白菜・大根葉)	ごはん 鶏つみれの煮物 白菜とアスパラの麦味噌和え 味噌汁(大根・あさり)
					エネ 397 kcal 蛋白 12.4 g 脂質 9.2 g 食塩 1.6 g ちらし寿司	エネ 427 kcal 蛋白 12 g 脂質 6.7 g 食塩 1.94 g ごはん・中華スープ(ザーサイ・わかめ)	エネ 363 kcal 蛋白 16.2 g 脂質 6.2 g 食塩 1.54 g ごはん
星	<u>R</u>		1008		大豆とこんにゃくの煮物 しろなとちくわの和え物 味噌汁(白菜・ごぼう) 白味噌仕立て	鶏チリ 金時豆煮 もやしの香味ドレサラダ 手作りりんごゼリー	白身魚の煮付け うまい菜と鶏肉の炒め物 スパゲティサラダ とろろ汁
			4000	M.	エネ 486 kcal 蛋白 22.9 g 脂質 7.6 g 食塩 3.61 g もつちりたい焼きクリーム	エネ 628 kcal 蛋白 19.9 g 脂質 24.7 g 食塩 2.8 g 手作りあんシュー(いちごあん)	エネ 526 kcal 蛋白 26 g 脂質 15.2 g 食塩 2.13 g おたのしみ
ŧ	3				エネ 140 kcal 蛋白 2.6 g	エネ 99 kcal 蛋白 2.4 g 脂質 3.6 g 食塩 0.09 g	エネ 115 kcal 蛋白 2.4 g 脂質 4.9 g 食塩 0.18 g
	as.		ALCO DE	<u> </u>	ごはん 豚肉の和風炒め やっこ(大葉味噌ダレ)	ごはん シロガネダラの生姜煮 大根とツナの炒め物	ごはん 豚肉の野菜炒め いかふくさ焼き
5			at in		かきたま汁 フルーツ(黄桃缶·白桃缶) エネ 593 kcal 蛋白 24.8 g	ひじきとれんこんのマヨサラダ 味噌汁(キャベツ・えのき) いりこ風味 エネ 449 kcal 蛋白 21.6 g	ブロッコリーと油揚げの塩ポン和え 味噌汁(玉ねぎ・かまぼこ) エネ 516 kcal 蛋白 22.9 g
ħ	<u> </u>				<u>脂質 22.3 g 食塩 2.05 g</u> エネ 1616 kcal 蛋白 62.7 g 脂質 44.9 g 食塩 7.42 g		<u>脂質 17.9 g 食塩 2.09 g</u> エネ 1520 kcal 蛋白 67.5 g 脂質 44.2 g 食塩 5.95 g
日	H 15	16	17	18	相負 44.7 g 良塩 7.42 g   19	20	加良 44.2 g 良塩 0.30 g
刺	ごはん スクランブルエッグ(ケチャップ) 大根の和風ドレサラダ 味噌汁(キャベツ・白ねぎ)	ごはん お魚厚揚げの煮物 しろなの麹ナムル和え 味噌汁(もやし・しめじ)	ごはん 玉子焼き 大根とちくわの白ごま和え 味噌汁(チンゲン菜・油揚げ)	ごはん メヌケの焼き浸し もやしといんげんの豆乳和え 味噌汁(キャベツ・しいたけ)	ごはん プレーンオムレツ(野菜ソース) うまい菜と平天のおから和え 味噌汁(大根葉・里芋)	ごはん 白身魚のつみれ(柚子) コールスローサラダ 味噌汁(玉ねぎ・さつまいも)	ごはん チキンピカタ ほうれん草と平天のピーナツ和え 味噌汁(白菜・ごぼう)
	エネ 361 kcal 蛋白 10.6 g 脂質 7.1 g 食塩 1.68 g ごはん	脂質 6.8 g 食塩 1.76 g 醤油ラーメン	エネ 407 kcal 蛋白 13 g 脂質 11.1 g 食塩 1.44 g ごはん	エネ 340 kcal 蛋白 18.7 g 脂質 4.7 g 食塩 1.4 g パン	エネ 371 kcal 蛋白 12.7 g 脂質 5.2 g 食塩 2.06 g チキンカレー	エネ 397 kcal 蛋白 9.7 g 脂質 11.2 g 食塩 2.26 g 木の葉丼	エネ 367 kcal 蛋白 13 g 脂質 6.4 g 食塩 1.84 g ごはん
星	レモンチキン ごぼうと平天の煮物 味噌汁(油揚げ・大根葉)白味噌仕立て ヨーグルト(マンゴーソース)	えびシューマイ 杏仁豆腐とフルーツ缶の盛合せ	ホキのソテー(和風バターソース) 小松菜と鶏肉の炒め物 カリフラワーとコーンのバジルドレサラダ 味噌汁(白菜・白ねぎ)	ハンバーグ(ドミソース) 高野豆腐のサイコロ煮 ほうれん草とかまぼこのごまドレサラダ 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)いりこ風味	プロッコリーとツナの香味ドレ和え 洋なし缶のはちみつジュレ	もやしと鶏肉の炒め物 とろろの梅かつお和え 味噌汁(あさり・わかめ)	赤魚の西京焼き  ひじきと油揚げの煮物  さつまいものサラダ    すまし汁(ソーメン)
	エネ 554 kcal 蛋白 21.1 g 脂質 14.7 g 食塩 1.79 g 手作り柿ミックスゼリー	エネ 456 kcal 蛋白 17 g 脂質 10 g 食塩 4.61 g 手作りぜんざい(もち麩)		エネ 583 kcal 蛋白 21.1 g 脂質 23.2 g 食塩 3.19 g 手作り酒まんじゅう	エネ 496 kcal 蛋白 18.5 g 脂質 10.6 g 食塩 1.95 g おたのしみ	エネ 489 kcal 蛋白 21.8 g 脂質 10.2 g 食塩 3.54 g もっちりたい焼きあん	エネ 478 kcal 蛋白 21.6 g 脂質 9.9 g 食塩 2.09 g 手作りパンナコッタ(ヨーケルト風味)
ま	T 木 56 kcal 蛋白 0.2 g       脂質 0.1 g     食塩 0.01 g	エネ 147 kcal 蛋白 4.8 g 脂質 0.4 g 食塩 0.07 g	脂質 8.6 g 食塩 0.27 g	エネ 122 kcal 蛋白 1.1 g 脂質 0.3 g 食塩 0.06 g	脂質 5 g 食塩 0.09 g	エネ 129 kcal 蛋白 2.6 g 脂質 3 g 食塩 0.12 g	エネ 81 kcal 蛋白 0.9 g 脂質 2 g 食塩 0.06 g
5	ゆかり御飯 さわらの照り焼き もやしと鶏肉の炒め物 7 いんげんのスローサラダ 味噌汁(小松菜・しいたけ)	ごはん 牛肉コロッケ(濃厚ソース) 絹揚げの煮物 白菜となめこの和え物 味噌汁(わかめ・人参) いりこ風味		ごはん おでん 金平ごぼう はちみつねり梅	ごはん 白身魚の生姜煮 大根と豚肉の塩だしとろみ炒め マカロニサラダ 味噌汁(油揚げ・人参)		ごはん 肉団子の甘酢あんかけ 大豆とキャベツのじゃこ炒め 大根と大根葉の和え物 味噌汁(小松菜・えのき)
ā	エネ 494 kcal 蛋白 24.9 g       脂質 16.8 g 食塩 2.6 g       エネ 1464 kcal 蛋白 56.6 g       脂質 38.8 g 食塩 6.09 g	エネ 1560 kcal 蛋白 52.2 g	<u>脂質 19.4 g 食塩 2.64 g</u> エネ 1574 kcal 蛋白 60.9 g	エネ 563     kcal 蛋白 20.7     g       脂質 19.3     g 食塩 3.47     g       エネ 1608     kcal 蛋白 61.6     g       脂質 47.5     g 食塩 8.11     g	エネ 542 kcal 蛋白 25.1 g       脂質 18.3 g     食塩 2.1 g       エネ 1566 kcal 蛋白 59 g     g       脂質 39.2 g     食塩 6.21 g	エネ     520     kcal     蛋白     22.2     g       脂質     18.2     g     食塩     1.95     g       エネ     1535     kcal     蛋白     56.3     g       脂質     42.5     g     食塩     7.88     g	エネ 563 kcal 蛋白 18.5 g       脂質 19.1 g     食塩 2.44 g       エネ 1489 kcal 蛋白 54 g     蛋白 6.43 g

## 常食 献立だより 特養 2025年12月③

22   23   24   25   26   27   28   28   24   25   26   27   28   26   27   28   26   27   28   26   27   28   26   27   28   26   27   28   26   27   28   26   27   28   28   28   28   28   28   28		帝良 <b>ト</b> 以 が 行食 2025年12月⑤							
信任   154	曜日	7.	火	水	本	金	<u>±</u>	日	
報送日本代子の名の	日付								
日本の別すムトあえ。									
# 機関所化のかいも八多)   機関所に関う多い名)   機関所は多少まはおき   機関所は大が大変を表する   機関所は大が大変を表する   機関所は大変を表する   機関が大変を表する   機関が大変									
正本 338 kcal 富白 9.2 g 本 356 kcal 蛋白 10 g ま 本 402 kcal 蛋白 10 g は 3 g ま 402 kcal 蛋白 10 g は 3 g ま 402 kcal 蛋白 10 g は 3 g ま 402 kcal 蛋白 10 g は 3 g ま 402 kcal 蛋白 10 g は 3 g ま 402 kcal 蛋白 10 g は 3 g ま 402 kcal 蛋白 10 g は 3 g ま 402 kcal 蛋白 10 g は 3 g ま 402 kcal 蛋白 10 g は 3 g ま 402 kcal 蛋白 10 g は 3 g ま 402 kcal 蛋白 10 g は 3 g ま 402 kcal 蛋白 10 g は 3 g ま 402 kcal 蛋白 10 g は 3 g ま 402 kcal 蛋白 10 g は 402 kcal 蛋白 10 g ま 402 kcal 蛋白 10 g	_								
***	777			外間ハ(のでかっ下1など)	弥唱川(アンケン米・八多)				
野樹 5.7   2 全体 1.2   野樹 6.3   2 全体 1.9   野樹 7.9   2 本体 1.7   2 x + 1.7   2		T A 338 kcal 蛋白 9.2 σ	T ネ 336 kcal 蛋白 10 σ	T ネ 402 kcal 蛋白 19.1 σ	T A 366 kcal 蛋白 9.8 σ			T A 462 kcal 蛋白 12 7 σ	
□ 日ム								脂質 16.3 g 食塩 1.48 g	
原成のご言語治妙の									
■ 大・ベッシュー・のフェリックラ 素型には無限でいます。		豚肉のごま醤油炒め		豚肉と大根の利休煮	鶏の唐揚げ	さばの味噌煮	白身魚の唐揚げ(中華あん)	豚肉のオイスター炒め	
###に治療性にいたけいます。				白菜と鶏肉のとろみ炒め	ブロッコリーの洋風お浸し	大根と豚肉の金平	れんこんと油揚げの煮物	ふろふき大根(白味噌田楽)	
エネ 519 kcal 蛋白 12.6 c			味噌汁(キャベツ・しめじ)		じゃがいものポタージュスープ				
# 接貨 28.1 g 金銭 2.14 g 胎質 16.3 g 女妓 2.67 g 胎質 20.7 g 鼓笠 20.7 g ಮ笠									
#作りあから上の「張みん」									
### 3 5							脂質 10.9 g 食塩 2.3 g		
□ 1.		于15りめんンユー(栄めん) 	ナョコ'ノツノル 	于作り黒糖まんしゆつ(こしあん)	手作ッミルクノリン(いちこソース) 	手作りハワントケーキ	于115りみるくまんじゆつ(日あん)	ハワムクーヘン	
■	お	T 之 00 kaal 遅白 1 0 ~	T 2 60 kool 定力 1 7 ~	T プ 197 kaol 延白 0.0 ~	エカ 05 kaal 程内 0.0 ~	T 2 162 kool 座内 9 1 ~	T 之 12/1 kaol 遅白 2.2 ~	T 2 07 kaal 延白 1 9 ~	
□ にはん 振りので									
### 20			0 0			0 -1 - 0			
□ 別の花									
映開汁(水陽東) 自総財社立て									
	タ	チンゲン菜のからし和え	大根と平天の和風ドレサラダ	キャヘッとちくわの塩レモントレサラダ	白菜のあっさり漬け	キャベツと平天のごまドレサラダ	のり佃煮	しろなと平天の白ごま和え	
脂質 10.6 g 食塩 1.83 g 脂質 13.8 g 食塩 2.46 g 脂質 8.3 g 食塩 2.37 g 脂質 9.7 g 食塩 1.2 g 脂質 9.7 g 食塩 1.2 g 脂質 9.7 g 食塩 1.2 g 脂質 9.7 g 食塩 1.82 g 脂質 9.6 g 食塩 2.94 g 脂質 8.5 g 脂質 3.6 g 食塩 5.5 g 脂質 3.7 g 食塩 5.5 g 脂質 3.7 g 食塩 5.2 g 脂質 3.7 g 食塩 5.2 g 脂質 3.7 g 食塩 5.2 g 脂質 4.9 g 食塩 5.4 g エネ 1505 koal 蛋白 5.5 g 脂質 4.0 g 食塩 5.2 g 脂質 9.7 g 食塩 5.4 g エネ 1505 koal 蛋白 5.2 g 脂質 1.0 g エネ 1505 koal 蛋白 5.2 g エネ 1505 koal 蛋白 5.2 g 脂質 1.0 g エネ 1505 koal 蛋白 5.2 g 脂質 1.0 g エネ 1505 koal 蛋白 5.2 g 脂質 1.0 g エネ 1505 koal 蛋白 5.2 g 脂質 1.0 g エネ 1505 koal 蛋白 5.2 g 脂質 1.0 g エネ 1505 koal 蛋白 5.2 g 脂質 1.0 g エネ 1505 koal 蛋白 5.2 g 脂質 1.0 g エネ 1505 koal 蛋白 5.2 g エネ 1505 koal 蛋白 5.2 g 脂質 1.0 g エネ 1505 koal 蛋白 5.2 g 脂質 1.0 g エネ 1505 koal 蛋白 5.2 g 脂質 1.0 g エネ 1505 koal 蛋白 5.2 g 脂質 1.0 g エネ 1505 koal 蛋白 5.2 g 脂質 1.0 g エネ 1505 koal 蛋白 5.2 g 脂質 1.0 g エネ 1505 koal 蛋白 1.0 g 脂質 1.0 g エネ 1505 koal 蛋白 1.0 g 脂質 1.0 koal 蛋白 1.0 g 脂質 1.								味噌汁(あさり・油揚げ)白味噌仕立て	
# 1 本 1500 koal 蛋白 55.4 g 胎質 45.3 g 鬼な 53.0 g 鬼な 53.0 g 鬼な 53.0 g 鬼な 55.5 g 器 47.11 g 胎質 40.3 g 食塩 5.41 g 脂質 55.4 g 服育 46.9 g 食塩 7.41 g 脂質 40.3 g 食塩 5.41 g 脂質 53 g 食塩 6.03 g 脂質 46.9 g 食塩 7.41 g 脂質 40.3 g 食塩 5.41 g 脂質 53 g 食塩 6.03 g 脂質 44.3 g 食塩 5.41 g 脂質 53 g 食塩 6.03 g 脂質 44.3 g 食塩 5.41 g 脂質 55 g 食塩 7.11 g 脂質 40.3 g 食塩 5.41 g 脂質 55 g 食塩 5.41 g 脂質 55 g 食塩 5.41 g 脂質 55 g 食塩 7.11 g 脂質 44.3 g 食塩 5.41 g 脂質 55 g 食塩 5.41 g 脂質 55 g 食塩 5.41 g 脂質 55 g 食塩 7.41 g 脂質 44.3 g 食塩 5.41 g 脂質 55 g 息塩 5.41 g 脂質 55									
## 29		0 0						0 11 0	
12月25日(木)屋食	計								
こばん かも田子 しなの要味噌和え 味噌汁(ためたいも・宝ねぎ)   12月25日(木)路やつ	日付		0 27 0		相員 40.3 g 良温 5.41 g	相貝 53 g 良塩 0.03 g	相員 40.9 g 良温 7.41 g	胎員 44.3 g 良塩 0.12 g	
# 中でしておりめんの和風トレサラダ 映幅計(としかがしも、玉ねぎ) エネ 370 kcal 蛋白 13.3 g エネ 411 kcal 蛋白 14.5 g 脂質 13.8 g 塩塩 1.72 g πω 12月31日(水)是食 かぼちゃの含め煮 を至			1						
# 中心したもりめんの和風トリチジ   Lうなの要味噌和え   Lいんげんのパジルドレサラダ   味噌汁(にゃがいも・玉ねぎ)   エネ 370   keal 蛋白 13.3 g   脂質 14.5 g   脂質 10.5 g   食塩 1.71 g   脂質 10.5 g   食塩 1.72 g   脂質 10.5 g   食塩 1.59 g   脂質 10.5 g   食塩 1.59 g   脂質 10.5 g   食塩 1.70 g   脂質 10.5 g   食塩 1.59 g   脂質 10.5 g   食塩 1.59 g   脂質 10.5 g   食塩 1.70 g   塩塩 1.70				5品目具材の玉子焼き	12月22日(月)昼食	12月25日(木)昼食	12月25日(木)おやつ	12月31日(水)昼食	
エネ 370 kcal 蛋白 13.3 g	古日		しろなの麦味噌和え						
脂質 7.6 g 食塩 1.72 g 脂質 13 g 食塩 1.71 g 脂質 10.5 g 食塩 1.59 g 脂母 10.5 g 食塩 1.59 g 脂母 1.59 g 脂母 1.59 g 脂母 1.72 g 脂母 1.74 g 魚塩 2.09 g 脂質 1.89 g 魚塩 1.89 g 上 1.89 g 魚塩 1.89 g 上 1.89 g 上 1.89 g 魚塩 1.89 g 上 1.89 g	777	味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)	味噌汁(油揚げ・大根葉)	味噌汁(大根・わかめ)	冬至		クリスマス	大晦日	
□ こはん									
弱肉の炭焼き風味									
日菜とかまぼこの炒め煮 お汁(豚肉・しいたけ・人参) 寒天とフルーツ佐の盛合せ エネ 521 kcal 蛋白 20.7 g 脂質 14.8 g 食塩 2.16 g 脂質 12.8 g 食塩 1.86 g 脂質 12.8 g 食塩 1.86 g 脂質 19.7 g 食塩 2.09 g 手作りあんシュー(よもぎあん) エネ 152 kcal 蛋白 3.5 g エネ 152 kcal 蛋白 20.9 g 大豆とえびの煮物 ケ 大根とバンドントリサラダ 味噌汁(キャベッ・ごぼう) エネ 542 kcal 蛋白 20.9 g 脂質 1.2 g 食塩 2.09 g 脂質 1.2 g 食塩 3.12 g 脂質 1.3 g 食塩 3.0 g エネ 558 kcal 蛋白 17.6 g 脂質 1.6 g 脂質 2.8 g 食塩 1.86 g 脂質 3.6 g 大根と小の味噌炒め かにシューマイ かぼちゃのサラダ 味噌汁(キャベッ・ごぼう) エネ 542 kcal 蛋白 20.9 g 脂質 1.2 g 食塩 3.12 g 脂質 1.2 g 食塩 3.12 g 脂質 2.8 g 食塩 2.09 g 脂質 1.8 g 食塩 2.09 g 脂質 1.8 g 食塩 2.09 g 上でもあくなる日の事です。一年で最も尽 の時間が短いことから、冬室は運気が で たいましたそうです。キリストの降騒を祝うこと た。それを乗り越えるために栄養価の の間像と結びつき。多様なシーキや療 ・大であるととで無病息の 高いあまかを食ることで無病息の 高いおまかを食ることで無病息の 高いおまかを食ることで無病息の 高いおまかを食ることで無病息の 高いおまかを食ることで無病息の 高いおまかを食ることで無病息の 高いおまかを食ることで無病息の 高がいます。を難してはを食べる の間後も貼でき、多様なシーキや療 ・た。それを乗り越えるために栄養価の の間像と結びつき。多様なシーキや療 ・大であるととで無病息の 高いおまかを食ることで無病息の 高いおまかを食ることで無病息の 高で、カリスマスのおやつは星形の ・カレフブリンです。 ・大でスススのおやつは星形の ・カレフブリンです。 東子なども生まれたそうです。 東子なども生まれたそうです。 東子なども生まれたそうです。 ボルフブリンです。 東子なども生まれたそうです。 東子なども生まれたそうです。 東子なども生まれたそうです。 東子なども生まれたそうです。 東子なども生まれたそうです。 東子なども生まれたそうです。 東子なども生まれたそうです。 東子なども生まれたそうです。 東子なども生まれたそうです。 東子なども生まれたそうです。 東上のフリンです。 東子なども生まれたそうです。 東子なども生まれたそうです。 東子なども生まれたそうです。 東上のと、 東上のに、 東子なども生まれたそうです。 東上のと、 東上の									
■ おけ(豚肉・しいたけ・人参)									
寒天とフルーツ缶の盛合せ         味噌汁(もやし・絹揚げ)         エネ 521 kcal 蛋白 20.7 g 脂質 14.8 g 食塩 2.16 g         味噌汁(もやし・絹揚げ)         エネ 452 kcal 蛋白 24.3 g 脂質 14.8 g 食塩 2.16 g         エネ 452 kcal 蛋白 24.3 g 脂質 12.8 g 食塩 1.86 g         エネ 568 kcal 蛋白 17.8 g 脂質 10.8 g 脂質 12.8 g 食塩 2.09 g         エネ 568 kcal 蛋白 17.8 g 脂質 10.8 g 能質 10.7 g 食塩 2.09 g         エネ 568 kcal 蛋白 17.8 g 脂質 10.8 g 食塩 0.00 g         エネ 568 kcal 蛋白 17.8 g 脂質 10.8 g 食塩 0.00 g         エネ 568 kcal 蛋白 17.8 g 脂質 0.3 g 食塩 0.00 g         エネ 142 kcal 蛋白 1.9 g 脂質 3.6 g 食塩 0.00 g 脂質 0.3 g 食塩 0.00 g         エネ 142 kcal 蛋白 1.9 g 脂質 0.3 g 食塩 0.00 g 脂質 7.1 g 食塩 0.2 g 脂質 2.4 cal 蛋白 20.9 g 味噌汁(キャベッと下天の香味ドレサラダ すまし汁(白ねぎ・しめじ)         エネ 554 kcal 蛋白 17.6 g 脂質 16.2 g 食塩 3.12 g 脂質 16.2 g 食塩 3.12 g 脂質 20.8 g 食塩 2.09 g 脂質 20.8 g 食塩 2.09 g 脂質 17.4 g 食塩 4.26 g 脂質 16.2 g 食塩 3.12 g 脂質 20.8 g 食塩 2.09 g 脂質 20.8 g 鬼塩 2.09 g 脂質 17.4 g 食塩 4.26 g         エネ 554 kcal 蛋白 22 g 脂質 16.2 g 食塩 3.12 g 脂質 20.8 g 食塩 2.09 g 脂質 20.8 g 食塩 2.09 g 脂質 20.8 g な 2.08 g な 2.08 g ま 2.09 g 脂質 20.8 g ま 2.09 g 脂質 20.8 g ま 2.09 g 脂質 20.8 g な 2.08 g 2.08 g 2.08 g ま 2.09 g 脂質 20.8 g 2.08 g 2.0	尽			J/V - J (0713·70)					
TA 521   kcal 蛋白 20.7   g   TA 452   kcal 蛋白 24.3   g   Big 14.8   g   g   g   g   g   g   g   g   g	,B.,				100				
脂質 14.8 g 食塩 2.16 g   脂質 12.8 g 食塩 1.86 g   脂質 19.7 g 食塩 2.09 g   手作りあんシュー(よもぎあん)   手作りあんシュー(よもぎあん)   手作りあんシュー(よもぎあん)   手作りあんシュー(よもぎあん)   手作りカフェマドレーヌ   香長くなる日の事です。一年で最も屋   本書屋く夜は一番長くなる日の事です。一年で最も屋   大売と、				エネ 568 kcal 蛋白 17.8 g					
## Table   T									
大京   152   kcal 蛋白   3.5 g		手作りおしるこ(あられ)		手作りカフェマドレーヌ					
上本   152   KGal   蛋白   3.5   g   上本   99   KGal   蛋白   2.4   g   上本   142   KGal   蛋白   1.9   g   hig   0.3   g   食塩   0.04   g   hig   7.1   g   食塩   0.2   g   hig   7.1   g   食塩   0.2   g   hig   1.9   g   hig   1.1   g   g   hig   1.1   g   g   hig   1.1   g   g   hig   1.9   g   hig   1.1   g   hig   1.9   hig   hi	お								
ではん	33				下がり身体も弱ると考えられていまし	たそうです。キリストの降誕を祝うこと	ベツレヘムという町に賢者たちを導い	願いを込めて年越しそばを食べるとい	
子草蒸し 大豆とえびの煮物       豚肉とキャベツの味噌炒め かにシューマイ かぼちゃのサラダ 味噌汁(キャベツ・ごぼう)       キャベツと平天の香味トレサラダ 手作りいちごミルクプリン       を願う風習が生まれたと言われていま す。       き菓子なども生まれたそうです。 のおいにシューマイ かぼちゃのサラダ すまし汁(白ねぎ・しめじ)       ルクプリンです。       楽しみに。         エネ 542 kcal 蛋白 20.9 g 脂質 16.2 g 食塩 3.12 g 脂質 20.8 g 食塩 2.09 g 脂質 17.4 g 食塩 4.26 g 脂質 18.2 g 食塩 3.12 g 脂質 20.8 g 食塩 2.09 g 脂質 17.4 g 食塩 4.26 g       エネ 1585 kcal 蛋白 58.4 g       エネ 1521 kcal 蛋白 58.8 g       エネ 1644 kcal 蛋白 51.7 g									
大豆とえびの煮物									
タ       大根とパプリカのパンパントレサラダ 味噌汁(キャベツ・ごぼう)       かぼちゃのサラダ すまし汁(白ねぎ・しめじ)         エネ 542 kcal 蛋白 20.9 g 脂質 16.2 g 食塩 3.12 g 脂質 20.8 g 食塩 2.09 g 脂質 17.4 g 食塩 4.26 g         計 エネ 1585 kcal 蛋白 58.4 g エネ 1521 kcal 蛋白 58.8 g エネ 1644 kcal 蛋白 51.7 g					す。				
味噌汁(キャベツ・ごぼう) すまし汁(白ねぎ・しめじ)				1 1500000000000000000000000000000000000					
エネ 542   kcal 蛋白 20.9 g   エネ 558   kcal 蛋白 17.6 g   エネ 554   kcal 蛋白 22 g     脂質 16.2 g 食塩 3.12 g   脂質 20.8 g 食塩 2.09 g   脂質 17.4 g 食塩 4.26 g     電料   エネ 1585   kcal 蛋白 58.4 g   エネ 1521   kcal 蛋白 58.8 g   エネ 1644   kcal 蛋白 51.7 g     電料   エネ 1585   kcal 蛋白 58.4 g   エネ 1521   kcal 蛋白 58.8 g   エネ 1644   kcal 蛋白 51.7 g     電料   エネ 1585   kcal 蛋白 58.4 g   エネ 1521   kcal 蛋白 58.8 g   エネ 1644   kcal 蛋白 51.7 g     電料   エネ 1585   kcal 蛋白 58.4 g   エネ 1521   kcal 蛋白 58.8 g   エネ 1644   kcal 蛋白 51.7 g     電料   エネ 1585   kcal 蛋白 58.4 g   エネ 1521   kcal 蛋白 58.8 g   エネ 1644   kcal 蛋白 51.7 g     エネ 1585   kcal 蛋白 58.4 g   エネ 1521   kcal 蛋白 58.8 g   エネ 1644   kcal 蛋白 51.7 g     エネ 1585   kcal 蛋白 58.4 g   エネ 1521   kcal 蛋白 58.8 g   エネ 1644   kcal 蛋白 51.7 g     エネ 1585   kcal 蛋白 58.4 g   エネ 1521   kcal 蛋白 58.8 g   エネ 1644   kcal 蛋白 51.7 g     エネ 1585   kcal 蛋白 58.4 g   エネ 1521   kcal 蛋白 58.8 g   エネ 1644   kcal 蛋白 51.7 g     エネ 1585   kcal 蛋白 58.4 g   エネ 1521   kcal 蛋白 58.8 g   エネ 1644   kcal 蛋白 51.7 g     エネ 1585   kcal 蛋白 58.4 g   エネ 1521   kcal 蛋白 58.8 g   エネ 1644   kcal 蛋白 51.7 g     エネ 1585   kcal 蛋白 58.4 g   エネ 1521   kcal 蛋白 58.8 g   エネ 1644   kcal 蛋白 51.7 g     エネ 1585   kcal 蛋白 58.4 g   エネ 1521   kcal 蛋白 58.8 g   エネ 1644   kcal 蛋白 51.7 g     エネ 1585   kcal 蛋白 58.4 g   エネ 1521   kcal 蛋白 58.8 g   エネ 1644   kcal 蛋白 51.7 g     エネ 1585   kcal 蛋白 58.4 g   エネ 1521   kcal 蛋白 58.8 g   エネ 1644   kcal 蛋白 51.7 g     エネ 1585   kcal 蛋白 58.8 g   エネ 1521   kcal 蛋白 58.8 g   エネ 1644   kcal 蛋白 51.7 g     エネ 1585   kcal 蛋白 58.8 g   エネ 1521   kcal 蛋白 58.8 g   エネ 1644   kc									
脂質 16.2 g 食塩 3.12 g 脂質 20.8 g 食塩 2.09 g 脂質 17.4 g 食塩 4.26 g			7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	エネ 554 kcal 蛋白 22 g					
# エネ 1585 kcal 蛋白 58.4 g エネ 1521 kcal 蛋白 58.8 g エネ 1644 kcal 蛋白 51.7 g									
<sup>  1  </sup>   脂質 38.9 g 食塩 7.04 g   脂質 50.1 g 食塩 5.75 g   脂質 54.7 g 食塩 8.14 g		エネ 1585 kcal 蛋白 58.4 g	エネ 1521 kcal 蛋白 58.8 g	エネ 1644 kcal 蛋白 51.7 g					
	# I	脂質 38.9 g 食塩 7.04 g	脂質 50.1 g 食塩 5.75 g	脂質 54.7 g 食塩 8.14 g					