ピーマンソテー

キャベツの土佐煮

ナスとひき肉のトマト煮込み

プロッコリーのカニカママヨネーズ

蛋白質 7.1 g 脂質 10.3 g

2023年2月前食メニュー

小松菜の辛子和え

カリフラワーとウインナーのカレー妙め

鶏肉と高野豆腐の玉子とじ

若芽と春雨のサラダ

蛋白質 10.3 g 脂質 10.3 g

カロリー 184 kcal

白菜と若芽のナムル

ウインナーときのこの炒め物

さつま揚の味噌炒め

キャベツと卵のみそマヨ和え

蛋白質 10.2 g 脂質 10.0 g

カロリー 218 kcal



B	月	火	水	木	金	土
			豚肉と大根の煮物	温泉玉子	納豆	がんもと白菜の煮物
			れんこんの土佐煮	2 選択立て ごぼう大豆	さつま芋のケチャップ煮	4 こんにゃくの中華和え
			白菜の梅しそマヨネーズ和え	白菜の煮びたし	肉入りうの花	コーンと挽肉の炒め物
			法蓮草と豆腐のチャンプルー	肉じゃが煮	鶏肉ピーマン炒め	豚肉とキャベツのごま風味炒め
			バンサンスー	人参のごま味噌サラダ	青菜のわさび和え	ごぼうの柚子風味
			カロリー 255 kcal	カロリー 177 kcal	カロリー 197 kcal	カロリー 238 kgal
			蛋白質 11.4 g 脂質 12.6 g	蛋白質 11.1 g 脂質 7.7 g	蛋白質 11.6 g 脂質 10.2 g	蛋白質 10.9 g 脂質 14.0 g
				炭水化物 14.5 g 塩分 1.5 g	炭水化物 16.4 g 塩分 1.6 g	炭水化物 18.1 g 塩分 2.6 g
ミートインオムレツ	大根と豚肉の甘辛煮	1 柳豆 柳豆	建団子の山蕪園	豚肉と糸野菜の味噌炒め	445	安井戸府へらせまり
インゲンとえのきの炒め物	🍟 なめこと若芽のサッと煮	切昆布としめじの煮物	8 切干大根のおから煮	7 大根とひじきの煮物	10 きのこの佃煮	11 人参の炒りたら子
うま塩キャベツ	メンマごき炒め	竹輪の辛子炒め	昆布の佃煮	ピーマンソテー	一夜漬(大根昆布)	白菜と若布の煮物
ベーコンと野菜のソテー	和風ポトフ	鶏肉のネギ味噌炒め	じゃが芋と人参のカレー炒め	豆腐のかに風あんかけ	牛ごぼうの生姜煮	麩と野菜の煮物
スパゲティサラダ	春雨と菜の花の梅わさ和え	野菜のおひたし	ハムの和風サラダ	おくらのとろろ和え	人参と春雨のサラダ	ブロッコリーのツナマヨ和え
カロリー 195 kcal	カロリー 212 kcal	カロリー 160 kcal	カロリー 207 kcal	カロリー 165 kcal	カロリー 204 kcal	カロリー 201 kcal
蛋白質 7.2 g 脂質 10.5 g	蛋白質 6.7 g 脂質 11.2 g	蛋白質 11.8 g 脂質 5.5 g	蛋白質 8.2 g 脂質 9.2 g	蛋白質 9.3 g 脂質 6.7 g	蛋白質 8.5 g 脂質 9.6 g	蛋白質 7.2 g 脂質 12.5 g
炭水化物 18.5 g 塩分 1.6 g	炭水化物 20.9 g 塩分 2.0 g	炭水化物 16.8 g 塩分 2.2 g	炭水化物 23.4 g 塩分 2.2 g	炭水化物 16.4 g 塩分 1.6 g	炭水化物 21.4 g 塩分 1.7 g	炭水化物 15.5 g 塩分 2.0 g
12 じゃが芋デミグラスソース	<mark>,,</mark> 豚肉豆腐	1/4 納豆	15 キャベツと豚肉の味噌炒め	// 大根と鶏肉のバター醤油	<mark>17</mark> 納豆	18 豚肉と野菜の生姜炒め
一口ナスのオランダ煮	きんぴられんこん	大根とごぼうの甘辛煮	白花豆煮	高野豆腐の味噌煮	大根と人参のきんぴら	竹輪と玉ねぎの磯辺炒め
小松菜とベーコンのバター炒め		インゲンと人参のグラッセ	なすの中華風南蛮漬け	チンゲン菜の明太炒め	ひじきとベーコンの煮物	人参のレモン煮
ツナの玉子とじ	大根と小松菜の煮物	麩と豚肉のチャンプルー	春雨とツナのピリ辛炒め	ジャガイモと椎茸の煮物	牛肉の甘酢炒め	五目炒め煮
オクラのさっぱりオリーブ	ブロッコリーのサラダ	オクラのごま和え	おからと玉ねぎのサラダ	キャベツとツナのナムル	菜の花としめじの和え物	ハムとブロッコリーのマリーネ
カロリー 202 kcal	カロリー 151 kcal	カロリー 154 kcal	カロリー 301 kcal	カロリー 170 kcal	カロリー 187 kcal	カロリー 221 kcal
蛋白質 6.9 g 脂質 11.1 g	蛋白質 7.3 g 脂質 4.6 g	蛋白質 9.5 g 脂質 7.3 g	蛋白質 11.7 g 脂質 16.6 g	蛋白質 10.3 g 脂質 7.5 g	蛋白質 9.9 g 脂質 9.6 g	蛋白質 11.6 g 脂質 9.7 g
炭水化物 18.9 g 塩分 1.5 g	炭水化物 21.1 g 塩分 1.9 g	炭水化物 14.0 g 塩分 1.4 g	炭水化物 25.9 g 塩分 1.9 g	炭水化物 16.3 g 塩分 1.6 g	炭水化物 16.0 g 塩分 1.8 g	炭水化物 21.7 g 塩分 2.0 g
野菜とハムの卵炒め	20 根菜と肉団子の和風生姜スープ	21 43 43 20 0 0 0 4 8 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4	22 煮合せ(大根・巾着・れんこん)	23 鶏肉ピーマン妙め	24 納豆	700 移肉と冬野菜の味噌炒め
ジャガ芋ソテー	せんひつ	インケンとえいさい砂の物	延申 の 田魚	切丁じ入参のハリハリ	なめこと若芽のサッと煮	ひしての五日急
ブロッコリー	四色煮豆	蓮根と春菊のごま和え	花麩煮	椎茸昆布	インゲンソテー	白滝とチンゲン菜の煮物
ふきと大根のスープ煮	なすのトロトロ生姜煮	豚肉のチリソース炒め	春雨としめじの妙め物	ゴロゴロ野菜の塩炒め	鶏と大根の味噌煮	竹輪とキャベツのバター醤油炒め
南瓜サラダ	若布の塩こうじ和え	野菜の三杯酢	ポテトマサラダ	かにかまと春雨の中華和え	キャベツの漬物柚子風味	れんこんサラダ
カロリー 197 kcal	カロリー 180 kcal	カロリー 161 kcal	カロリー 194 kcal	カロリー 231 kcal	カロリー 103 kcal	カロリー 204 kcal
蛋白質 5.2 g 脂質 11.8 g	蛋白質 7.4 g 脂質 7.2 g	蛋白質 8.7 g 脂質 7.0 g	蛋白質 6.3 g 脂質 8.8 g	蛋白質 10.1 g 脂質 9.9 g	蛋白質 8.3 g 脂質 3.1 g	蛋白質 9.5 g 脂質 10.7 g
炭水化物 18.9 g 塩分 2.0 g	炭水化物 19.0 g 塩分 2.5 g	炭水化物 17.0 g 塩分 1.5 g	炭水化物 23.3 g 塩分 2.2 g	炭水化物 28.0 g 塩分 2.2 g	炭水化物 12.7 g 塩分 1.9 g	炭水化物 18.6 g 塩分 1.8 g
26 しめじの中華玉子とじ	27 内野菜煮込み	28 納豆			38g	* The state of the

2023年2月3食メニュー

大 水 木 金 ・ 鶏肉のレモン風味焼 。 とんかつ ・ 治部風煮物	土
<mark>・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・</mark>	
	肉カボチャ
<mark>・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・</mark>	ウインナーときのこの炒め物
人参グラッセ 若竹煮 大根と椎茸の煮物	ぜんきい煮
プロッコリーとハムのクリーム煮 蕪と鶏肉の煮物 ジャガイモのそぼろ煮	五色煮
さっぱりポテトサラダ 大根と柚子の甘酢漬け マカロニのたまご味噌マヨ	菜の花のおひたし
カロリー 244 kcal カロリー 300 kcal カロリー 243 kcal	カロリー 239 kgal
- 第二分 244 kbal	蛋白質 9.6 g 脂質 7.8 g
炭水化物 17.3 g 塩分 1.9 g 炭水化物 22.8 g 塩分 1.7 g 炭水化物 22.7 g 塩分 2.4 g	炭水化物 34.3 g 塩分 2.5 g
強っておこ サカン原根はつけ立き 吹ししめつみ吹 キタッサギギ リカレッフゅうカスと ナフと強肉のして体	ホッケの照焼
まりたいう ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	オニオンソテー
三色妙め煮 一夜漬(白菜人参) 大根の甘酢漬け 人参しりしり フレンチマカロニ 大根とえのきのきんぴら	竹輪と菜の花の煮物
麩の野菜あんかけ 蒸しシュウマイ ジャーマンポテト 豚パラのすき焼き煮 キャベツの麻婆あんかけ 油揚げの玉子とじ	鶏大豆
切干と法蓮草のおひたし チンゲン菜ともやしの和え物 オーロラマカロニサラダ 南瓜サラダ 小松菜のおひたし マッシュサラダ	コールスローサラダ
天ぷらのタレ	
カロリー 140 kcal カロリー 297 kcal カロリー 272 kcal カロリー 248 kcal カロリー 215 kcal カロリー 269 kcal	カロリー 241 kcal
蛋白質 7.2 g 脂質 10.5 g 蛋白質 10.9 g 脂質 19.7 g 蛋白質 8.8 g 脂質 12.4 g 蛋白質 13.6 g 脂質 12.0 g 蛋白質 10.4 g 脂質 9.4 g 蛋白質 10.7 g 脂質 14.8 g	蛋白質 16.8 g 脂質 11.8 g
炭水化物 18.5 g 塩分 1.6 g 炭水化物 23.2 g 塩分 2.3 g 炭水化物 32.0 g 塩分 2.3 g 炭水化物 20.3 g 塩分 1.8 g 炭水化物 22.6 g 塩分 2.7 g 炭水化物 21.0 g 塩分 2.2 g	炭水化物 16.1 g 塩分 1.6 g
12 ロールキャベツクリーム煮 野菜コロッケ 14 赤魚の醤油バター焼き 15 チキンピカタ サワラのごき醤油焼 17 白菜煮込みハンバーグ カライン・フェイン・フェイン・フェイン・フェイン・フェイン・フェイン・フェイン・フェ	18 えびカツ
スナップえんとつ 青代来の前時上位置和え いきのかつお点 青じセハスダ 大足点 ナンケン来ソナー	小仏来のてひに
メンマのおかか煮 豚挽き肉と切干大根の煮物 鶏とぼろと大豆の煮物 アスパラ ひとくちがんも煮 人参グラッセ	マカロニトマト妙め
れんこんと鶏肉のカレー煮 鶏肉と野菜の中華炒め 竹の子と春雨のスープ煮 ベーコンポテト れんこんの五目炒め煮 豚肉と厚揚げの煮物	ナスの油炒め
春菊のなめこ和え カリフラワーのピーナッツ味噌和え 若芽の明太和え プロッコリーのカニカママヨネース オクラとそぼろのピーナツ味噌和え メンマの中華和 え	鶏とごぼうの酢味噌和え
カロリー 196 kcal カロリー 281 kcal カロリー 158 kcal カロリー 313 kcal カロリー 277 kcal カロリー 216 kcal	カロリー 235 kcal
蛋白質 9.1 g 脂質 8.9 g 蛋白質 8.4 g 脂質 16.9 g 蛋白質 14.9 g 脂質 4.8 g 蛋白質 13.1 g 脂質 18.5 g 蛋白質 20.6 g 脂質 14.7 g 蛋白質 10.3 g 脂質 9.8 g	蛋白質 9.2 g 脂質 11.3 g
炭水化物 20.8 g 塩分 2.1 g 炭水化物 25.1 g 塩分 1.8 g 炭水化物 13.9 g 塩分 2.7 g 炭水化物 23.9 g 塩分 1.9 g 炭水化物 15.2 g 塩分 1.9 g 炭水化物 19.4 g 塩分 2.1 g	炭水化物 22.2 g 塩分 1.6 g
方は写在 # カチ・フ フリクエ会体 強の深葉(それ) フ ナナルナギコミノ !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!	25 さば塩焼
19	42 ふきと人参の甘露煮
―――――――――――――――――――――――――――――――――――――	金時豆煮
竹の子と豚肉の味噌煮 さつき揚げと小松菜の煮浸し 鶏肉のすき焼煮 中華うま煮 焼きそば ポレーンオムレツ	キャベツの麻婆あんかけ
バンサンスー 梅和えスパゲティ キャベツとベーコンの和え物 青菜のおかかマヨネース和え かぼちゃのタルタルサラダ カリフラワーのピクルス	切干と法蓮草のおひたし
カロリー 260 kcal カロリー 261 kcal カロリー 291 kcal カロリー 322 kcal カロリー 333 kcal カロリー 327 kcal	カロリー 268 kcal
蛋白質 11.3 g 脂質 13.9 g 蛋白質 14.4 g 脂質 11.4 g 蛋白質 18.9 g 脂質 15.6 g 蛋白質 16.4 g 脂質 19.0 g 蛋白質 14.8 g 脂質 16.7 g 蛋白質 15.3 g 脂質 16.9 g	蛋白質 13.1 g 脂質 16.2 g
炭水化物 22.6 g 塩分 2.6 g 炭水化物 24.3 g 塩分 2.6 g 炭水化物 16.3 g 塩分 1.9 g 炭水化物 17.6 g 塩分 2.6 g 炭水化物 29.7 g 塩分 1.9 g 炭水化物 28.5 g 塩分 2.8 g 豆腐ハンパーグ (かけだれ) の	炭水化物 16.5 g 塩分 2.2 g
26 豆腐ハンパーグ (かけだれ) 27	

ツナと大豆の炒め煮

野菜炒め

春雨の中華和え

炭水化物 21.7 g 塩分 2.1 g

カロリー 227 kcal

メンマごき炒め

大根とツナの炒め物

スパゲティサラダ

カロリー 283 kcal

三色炒め煮

イカと青梗菜の炒め物 キャベツサラダ

カロリー 283 kcal

炭水化物 28.3 g 塩分 3.1 g 炭水化物 26.2 g 塩分 1.7 g







炭水化物 16.0 g 塩分 1.8 g

白身魚の生姜煮

ぜんまい煮

人参グラッセ

豚肉と大根の煮物

菜の花の菜種和え

蛋白質 17.0 g 脂質 4.4 g

炭水化物 16.1 g 塩分 1.7 g

カロリー 172 kcal

炭水化物 17.0 g 塩分 1.7 g

蛋白質 15.2 g 脂質 19.4 g

カロリー 329 kcal

焼肉塩炒め

さつま芋の土佐煮

白菜と厚揚げの中華とぼろ煮

蒸し鶏のヘルシー和え

一夜漬 (大根昆布)

2023年2月夕食メニュー

=	A A	火	水	木	an an an an an an <mark>金</mark>	土
			さば梅煮	ロールキャベツの白味噌仕立て	ブリの照焼	オニオンソースハンバーグ
			ふきのきんぴら	きのこソテー	春菊のなめこ和え	切干大根のカレーきんぴら
			切干大根煮	マッシュポテト	大豆と人参の煮物	大豆煮
			豚肉と蓮根の生姜炒め	さつま揚げと小松菜の煮浸し		竹輪と玉ねぎの卵とじ
			春菊のおかか和え	ブロッコリーのサラダ	白菜のおかかポン酢和え	ベーコンと白菜のマリネ
			カロリー 301 kcal	カロリー 147 kcal	カロリー 313 kcal	カロリー 230 kcal
			蛋白質 16.0 g 脂質 17.8 g	蛋白質 6.9 g 脂質 4.6 g	蛋白質 18.6 g 脂質 17.9 g	蛋白質 12.2 g 脂質 9.4 g
			炭水化物 17.9 g 塩分 2.5 g		炭水化物 17.5 g 塩分 2.2 g	炭水化物 21.1 g 塩分 2.0 g
えびのケチャップ炒め	ひじきと野菜の豆腐寄せ和風あん		ままとのおろしトマトソース		10 中華丼の具	ハニーマスタードチキン
大根と人参のきんぴら	ナスの挽肉炒め	さつま芋と小松菜の煮物	塩枝豆	プロッコリーの煮物	切干と挽肉のオイスター炒め	
ピーマンのおかか和え	白花豆煮	オクラのペペロンチーノ	ふきの含め煮	竹の子と人参のおかか煮	白滝とチンゲン菜の煮物	キャベツと油揚げの味噌煮
鶏肉とジャガ芋の揚煮 オクラとツナの胡麻マヨネーズ	豚肉ときくらげの卵炒め キャベツのピーナッツ和え	イカと白菜の中華煮 若芽のごま酢和え	野菜とハムの卵炒め キャベツの白ドレ和え	焼きそば コーンサラダ	ナポリタンポテト オクラとめかぶの三杯酢	蕪のとろとろ煮 インゲンのごま和え
オリつとソナの明解マコネース	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	石分のこで軒和え	キャハグの日下レ和え	コーノサツタ	オックとのかふの二件時	インインのこま但え
カロリー 236 kcal	カロリー 285 kcal	カロリー 271 kcal	カロリー 261 kcal	カロリー 299 kcal	カロリー 193 kcal	カロリー 218 kcal
蛋白質 11.9 g 脂質 10.5 g	蛋白質 12.7 g 脂質 15.6 g	蛋白質 14.1 g 脂質 16.4 g	蛋白質 15.1 g 脂質 16.8 g	蛋白質 12.8 g 脂質 13.0 g	蛋白質 9.9 g 脂質 8.0 g	蛋白質 11.6 g 脂質 10.3 g
炭水化物 25.3 g 塩分 2.5 g スリの磯辺焼	独口フヘレナ つギ	炭水化物 16.9 g 塩分 1.7 g 鶏の柚子胡椒炒め	炭水化物 12.6 g 塩分 2.1 g 鯖の味噌煮	炭水化物 30.7 g 塩分 2.2 g カルビ丼の具	炭水化物 21.8 g 塩分 2.7 g 鶏のちゃんちゃん焼き	炭水化物 18.9 g 塩分 1.9 g メバルみりん焼
12 人参煮	特別 村豆とコーンのバター風味	14 鳥の価寸明体がの きのこソテー	15 切干大根煮	16 野菜のチリソース煮	17	18 メハルのりん焼 ごき昆布
トラベ 春雨としめじの炒め物	うき塩キャベツ	三色炒め煮	コーンと挽肉の炒め物	なめこおろし	きくらげの甘酢和え	法蓮草と油揚の煮物
ひじきの具だくさん煮	ぜんまいとコンニャクの炒め煮		第前煮	白菜のスープ煮	竹輪と玉ねぎの卵とじ	を
法蓮草のおひたし	大根とカニカマの柚子胡椒マヨ		菜の花ときのこの和え物	ハムと春雨のサラダ	じゃが芋と枝豆のおかかマヨ	
			,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			
カロリー 221 kcal	カロリー 242 kcal	カロリー 240 kcal	カロリー 314 kcal	カロリー 272 kcal	カロリー 259 kcal	カロリー 153 kcal
蛋白質 15.5 g 脂質 10.9 g	蛋白質 8.3 g 脂質 12.1 g	蛋白質 13.1 g 脂質 11.4 g	蛋白質 17.5 g 脂質 18.5 g	蛋白質 8.5 g 脂質 15.0 g	蛋白質 11.6 g 脂質 13.8 g	蛋白質 14.1 g 脂質 4.6 g
炭水化物 14.6 g 塩分 2.0 g ハースチキンソテー	炭水化物 24.9 g 塩分 2.5 g 赤魚のみぞれ煮	炭水化物 22.8 g 塩分 2.8 g 牛肉の柳川風煮	炭水化物 18.3 g 塩分 2.4 g あぶらかれい味噌煮	炭水化物 24.6 g 塩分 2.6 g 生姜焼き	炭水化物 23.3 g 塩分 2.2 g サワラのバジルオリース焼	炭水化物 15.6 g 塩分 1.5 g 照焼チキン
19	20 小黒のみてれ魚 人参煮	21 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	22 のふりかれり味噌点 竹輪のごま炒め	23 五目うの花	24 サ・ノフのハシルオリー &焼 うき塩キャベツ	25 無税プキノ 若竹煮
キャロットラペ	へを点 ふきの含め煮	人参のきな粉和え	一夜漬(白菜昆布)	鶏ミンチと小松菜の煮物	ふきのかつお煮	プロッコリーの明太子煮
とうふのかに玉あんかけ	プロッコリーの卵とじ	蒸しシュウマイ	内(して) 肉(じゃが煮	れんこんとさつき揚の煮物	豚肉とじゃが芋のキムチ炒め	
菜の花とツナの辛子和え	じゃがベーコンサラダ	若芽としらすのおひたし	春菊のおひたし	ひじきとごぼうのナムル	菜の花と竹輪の辛子和え	インゲンとツナのマスタード和え
カロリー 229 kcal	カロリー 172 kcal	カロリー 251 kcal	カロリー 199 kcal	カロリー 269 kcal	カロリー 210 kcal	カロリー 244 kcal
蛋白質 14.1 g 脂質 11.6 g	蛋白質 12.7 g 脂質 6.0 g	蛋白質 11.2 g 脂質 12.8 g	蛋白質 20.2 g 脂質 4.6 g	蛋白質 14.9 g 脂質 11.8 g	蛋白質 15.9 g 脂質 10.5 g	蛋白質 15.8 g 脂質 11.8 g

炭水化物 21.4 g 塩分 2.2 g 炭水化物 18.7 g 塩分 2.3 g

赤魚の磯辺焼

オクラのさっぱりオリーブ

きのこソテー

ひじきと挽肉の炒め煮

四色なます

蛋白質 14.6 g 脂質 7.0 g

カロリー 176 kcal

炭水化物 21.0 g 塩分 1.8 g 炭水化物 14.5 g 塩分 2.2 g

炭水化物 25.3 g 塩分 2.8 g

