週間献立表

	11月25日(月)	11月26日(火)	11月27日(水)	11月28日(木)	11月29日(金)	11月30日(土)	12月1日(日)
朝	ごはん(学)	ごはん(学)	ごはん(学)	サンドイッチ(卵)	あわごはん(学)	ごはん(学)	ごはん (学)
	魚の紙つつみ焼き(学)	サバの塩焼き(学)	ししゃも塩焼き	サラダ(キャベツ・コーン)	鮭のマヨネーズ焼き	ぶりの照り焼き(学)	魚の香草パン粉焼き(学)
	ベーコンエッグ	キムチ納豆(学)	納豆(学)	ほうれん草のソテー	ゆで卵	アスパラバター炒め	納豆みそ(学)
	納豆(学)	からし菜炒め(学)	かに玉風厚焼き玉子	コーンスープ	キムチ納豆(学)	おろし和え	からし菜炒め(学)
	ほうれん草のしらす和え(学)	けんちん汁(学)	沖縄風みそ汁(学)	くだもの(バナナ)	ゆし豆腐(学)	納豆(学)	胡瓜の浅漬け(学)
	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)学	くだもの(バナナ)	くだもの(キウイ)	牛乳	くだもの(パイン)	みそ汁(じゃが芋/ねぎ)(学)	すまし汁(もずく)
	カレーうどん(学)	オムライス(学)	ほうれん草とベーコンの和風スパゲッティー(学)	ごはん(学)	ロコモコ丼	ごはん(学)	ごはん(学)
	ジャーマンポテト(学)	クリームコロッケ (学)	チキンナゲット(学)	カルシウムUPカレー(学)	ポテトフライ	鶏肉の生姜焼き(学)	豚カツ(学)
	ささみとブロッコリーのサラダ(学)	豚しゃぶサラダ(学)	ポテトサラダ(学)	ブロッコリーとコーンのサラダ(学)	カプレーゼサラダ(学)	(付)スパゲッティ	(付)キャベツ
	フルーツポンチ(学)	白菜の野菜スープ(学)	具だくさんコンソメスープ(学)	フルーツ盛り合わせ(学)	マッシュルームスープ	ゆで卵	厚焼き卵(学)
		くだもの(メロン)	くだもの(梨)学		くだもの(キウイ)	竹輪のチーズ磯辺揚げ(学)	きんぴらごぼう(弁)
						ブロッコリーのカレー炒め(学)	ひじきの五目煮
						キャロットラペ(弁)	漬物
						パインジュース	オレンジジュース
	ごはん(学)	ごはん(学)	ごはん(学)	ごはん(学)	ごはん(学)	ごはん(学)	親子丼(学)
	ラタトゥイユ風鶏肉のトマト煮(学)		揚げない油淋鶏(学)				きびなごのカレー揚げ(学)
		蒸し鶏の梅ヨーグルトサラダ(学)				小籠包(学)	三色なます(学)
タ			水菜としらすの豆腐サラダ	厚焼き卵(学)	生ハムサラダ(学)	バンバンジーサラダ(学)	そば汁(学)
	オニオンスープ(学)	くだもの(いちご)	お雑煮風すまし汁(学)	小松菜のなめたけ和え		もずく入りキムチスープ(学)	くだもの(キウイ)
	デザート(ももゼリー)	スィートポテト(学)	アイスクリーム	根菜汁(学)	くだもの(りんご)	くだもの(パイン)	
				くだもの(みかん)			
_							
栄養成分							エネルギー 4511 kcal
	たんぱく質 228.7 g						
	1 - 1 - 1	脂質 126.6 g	脂質 140.4 g	脂質 131.1 g	脂質 120.1 g	脂質 126.5 g	脂質 117.1 g
	食塩相当量 18.8 g	食塩相当量 13.3 g		食塩相当量 16.9 g	食塩相当量 13.9 g	食塩相当量 12.2 g	食塩相当量 14.3 g

◎材料の都合により、一部献立の内容が変わる事があります。