## 多乙分尼尼尼 6月号 松波共同調理場



	月	栄養量	火	栄養量	水	栄養量	木	栄養量	金	栄養量	
		1					- TO - S		1日	エネルギー	
						<b>№</b> [4	テ月の地場産物】	0	ごはん	818Kcal	
z		こんだて		· <b>(</b>			<ul><li>牛乳・きゅうり・玉ね</li></ul>	ぎ・🍡	千草和え すきやき風煮	たんぱく質	
6			日の「歯と口の健康; くかまなげれば食べ		. 🚅		ゃがいも・キャベツ・		牛乳	31.1g	
だった			ニュー(メニュー名		$\sim$	2000	ニトマト・生しいたけ・		135	脂質	
τ			いています)を取り	入れ 👌	d:11		ししいたけ・卵を予定	•		24.3g	
	ました	。よくか	んで食べましょう。		inho!	Y U	ています。	7		塩分	
			祥の「チキン南蛮」	です。	7	. 7				2.4g	
使用		-	い料理でしたが、	- アハキ	<b>.</b>	2	<b>"</b>		牛乳 牛肉 油揚げ 焼き豆	腐 ハム	
食品	ラは呂	呵仓1/衣	する料理の一つにな	つ こいま	9.	rge.	0 0	100	ごはん スパゲッティ る しらたき 車ふ 油		
		-					<b>(100 € 100 €</b>	<u>@</u> 6 ∰		キャベツ もやし にんじん こまつな 白菜 玉ねぎ ごぼう ねぎ	
	4日	エネルギー	5日	エネルギー	6日	エネルギー	7日	エネルギー	8日		
	ごはん		米粉パン		ドライカレー	ェネルキー 866Kcal		ェネルキー 762Kcal	_8/1 /	エネルギー 700Kcal	
J	肉団子	たんぱく質	オムレツ	たんぱく質	グリーンサラダ	たんぱく質	チキン南蛮	たんぱく質	ぶた肉の	たんぱく質	
ر ا	ポテトサラダ	たんはく貝 31.4g	★いかくんサラダ	たんぱく貝 36.8g	牛乳	たんはく貝 28.8g	さざなみ和え	たんぱく貝 33.9g	しょうが焼き炒め	たんぱく貝 28.0g	
だだ	コンソメスープ 牛乳	脂質	ミルクス一プ チーズ	脂質		脂質	すまし汁 牛乳	脂質	おひたし みそ汁	脂質	
τ	十孔	ヵ月 34.7g	ナース  牛乳	加貝 29.4g		加貝 29.6g	十子L 	加貝 19.3g	    牛乳	相貝 18.4g	
		塩分	1 30	塩分		塩分		塩分		塩分	
		塩ガ 4.2g		温力 3.9g		塩ガ 2.8g		温力 3.4g		温力 3.1g	
使用	牛乳 とり肉 豚肉		牛乳 たまご さきいか チー	Ü	牛乳 ぶた肉 牛肉 チ		牛乳 とり肉 たまご こんぷ	, i	牛乳 ぶた肉 厚揚げ みそ		
食品	ごはん パン粉 さとう マヨネー	ズ じゃがいも	米粉パン じゃがいも 油	米粉	ごはん 麦 小麦粉 油	さとう	ごはん 油 さとう かたくり粉	おつゆふ	ごはん 油 さとう ごま	ŧ	
	玉ねぎ にんじん きゅうり キャベ しめじ 大根	ツ ブロッコリー	大根 きゅうり にんじん 玉ね ブロッコリー しめじ	ぎ コーン	玉ねぎ パプリカ ピーマン トマ りんご いんげん キャベツ		キャベツ きゅうり にんじん 玉木	aぎ えのき	しょうが 玉ねぎ にんじん s こまつな もやし しめ		
	11日		12日		13日		14日		15日		
	ごはん	エネルギー	ミルクロール	エネルギー	ごはん	エネルギー	ごはん	エネルギー	そぼろ丼	ェネルギー 826Kcal	
l _ l	キャベツと厚揚げの	į	★大豆の		さばの竜田揚げ		瀬戸風味		キャベツと		
こん	みそ炒め	たんぱく質 30.9g	コロコロサラダ	たんぱく質 25.0~	ひじきの甘辛煮	たんぱく質 29.0g	磯香和え	たんぱく質 20.4g	枝豆の和えもの	たんぱく質 35.9g	
んだ	チンゲン菜の。	1	ナポリタン	35.0g	なめこ汁	, ,	五目うどん		みそ汁	Ū	
7	スープ くだもの	脂質 22.9g	牛乳	脂質 31.2g	牛乳	脂質 26.2g	牛乳	脂質 14.2g	牛乳	脂質 26.9g	
	4乳	1		Ĭ				Ŭ		ŭ	
		塩分 2.2g		塩分 4.1g		塩分 3.1g		塩分 3.5g		塩分 3.9g	
使用	牛乳 ぶた肉 厚揚げ みそ		牛乳 大豆 ツナ缶 ウインナー				牛乳 ハム のり ぶた肉 カ		牛乳 とり肉 たまご わ	かめ	
食品	ごはん きとう かたくり粉 油 しょうが にんじん たけのこ 玉ねぎ キャベツ		ミルクロール きょう マヨネーズ 油 スパゲティ		ごはん 米粉 かたくり粉 油 さとう		ごはん さとう うどん ごま		ハム 油揚げ みそ ごはん 麦 油 さとう		
JC 111			にんじん きゅうり コーン にんにく 玉ねぎ		しょうが にんじん こんにゃく ねぎ		こまつな もやし キャベツ 玉ねぎ		にんじん 干ししいたけ 玉ねぎ こまつな		
	チンゲン菜 干ししいたけ アメリカンチェリー		マッシュルーム ピーマン トマト		こまつな なめこ		ねぎ にんじん 干ししいたけ		枝豆 きゅうり キャベツ もやし ねぎ		
	18日	<b>誌</b> 仕 ロ	19日 チーズクッペ	エネルギー	20日 デナノ	エネルギー	21日 <i>-</i> */+/	エネルギー	22日 ★キムタクごはん	エネルギー	
	全能登大会の振	百小口	マカロニサラダ	/58Kcal	ごはん チキンナゲット	/55Kcal	ごはん かつおフライ	/88Kcal	★キムダクこはん ひじきの	/8/Kcal	
ļ	1.30	(	ポトフ	たんぱく質	ドレッシング	たんぱく質	五色和え	たんぱく質	マリネサラダ	たんぱく質	
んだ	av		牛乳	30.8g	サラダ	26.2g	みそ汁	38.5g	すまし汁	30.4g	
たて	0 -	a		脂質	しめじの	脂質	牛乳	脂質	ヨーグルト	脂質	
	-	1		31.2g	コンソメスープ 牛乳	i		22.5g	牛乳 	20.5g	
	P	4		塩分	1 70	塩分		塩分		塩分	
使用	おもに体をつくる	食品	牛乳 ウインナー ハム	3.8g	牛乳 とり肉 ハム	2.6g	牛乳 かつお ハム わかめ 油	3.2g 揚げ みそ	牛乳 ぶた肉 ひじき 豆腐	4.5g ハム	
食品	おもに熱や力のもとに			・ いも マカロニ	ごはん パン粉 小麦粉 油 さとう じゃがいも				わかめ ヨーグルト ごはん 麦 ごま油 ごま さとう 油		
民吅		1-71°7 #w-211 2. The					ごはん パン粉 小麦粉 油 ごま油 さとう		たいん 友 こま油 こま さどり 油 キムチ たくあん きゅうり キャベツ コーン		
	おもに体の調子を整える食品		キャベツ ブロッコリー		ブロッコリー しめじ		キャベツ にんじん こまつな もやし 大根 ねぎ		しめじ ねぎ		
	25日	エネルギー	26日	エネルギー	27日	エネルギー	28日	エネルギー	29日	エネルギー	
	ごはん	797Kcal	ごはん	921Kcal	ごはん	720Kcal	セルフ	726Kcal	ごはん	753Kcal	
こ	きゅうりの酢の物 親子煮	たんぱく質	鶏肉の唐揚げ ★切干大根の	たんぱく質	野菜コロッケ 冷しゃぶサラダ	たんぱく質	ハンバーガー ★ごぼうサラダ	たんぱく質	いわしの かんろ煮	たんぱく質	
6	くだもの	28.8g	和えもの	34.5g	すまし汁	22.7g	クリーム	30.0g	一塩野菜	27.8g	
だって	牛乳	脂質	のっぺい汁	脂質	牛乳	脂質	チャウダー風	脂質	みそ汁	脂質	
て		18.1g	牛乳	34.8g		19.2g	牛乳	30.1g	ミニトマト	21.6g	
		塩分		塩分		塩分		塩分	牛乳	塩分	
		2.6g		3.3g		2.7g		4.0g		3.7g	
使用	牛乳 わかめ とり肉 ちくわ たまご		牛乳 とり肉 わかめ ツナ缶 油揚げ		牛乳 ぶた肉 豆腐		牛乳 ぶた肉 ハム ベーコン		牛乳 いわし 油揚げ みそ わかめ		
食品	ごはん 車ふ じゃがいも さとう ごま 油		ごはん かたくり粉 米粉 油 ごま油 さといも さとう こんにゃく		じゃがいも さとう パン粉 小麦粉 ごま 油		胚芽バンズ 油 ごま マヨネーズ じゃがいも 米粉		ごはん さとう かたくり粉 じゃがいも		
	きゅうり キャベツ 干ししいたけ にんじん 玉ねぎ いんげん バナナ		しょうが 切干大根 きゅうり にんじん 大根 ねぎ		にんじん 玉ねぎ きゅうり キャベツ もやし 干ししいたけ こまつな ねぎ		玉ねぎ キャベツ ごぼう にんじん きゅうり コーン ブロッコリー パセリ		キャベツ きゅうり にんじん ねぎ ミニトマト		
ш	E146 0.001/0 //	, ,	l		10001211 24 3/4	100	C# 79 1-2 20919-	/			