

1. 「健康美膳 L1」 献立内容の変更

【変更前】

さばの味噌煮
赤魚の煮付け
鶏肉の塩麴焼き
肉じゃが
味噌ごま炒り豆腐
豚肉のしょうが炒め
鶏肉のトマトソース



【変更後】

さばの塩麴焼き
赤魚の煮付け(変更なし)
スクランブルエッグ
肉じゃが(変更なし)
味噌ごま炒り豆腐(変更なし)
豚肉のしょうが炒め(変更なし)
鶏肉のトマトソース(変更なし)



さばの塩麴焼き

【副菜メニュー】
・ひじきの炒り煮
・ブロッコリーの信田和え

エネルギー	230kcal
たんぱく質	11.7g
脂 質	13.8g
炭水化物	14.1g
食塩相当量	1.4g



スクランブルエッグ

【副菜メニュー】
・じゃがいものクリームソース
・豆のスープ煮

エネルギー	235kcal
たんぱく質	11.2g
脂 質	13.8g
炭水化物	16.4g
食塩相当量	1.5g