おすすめ 組み合わせ ・緒に3食セットで ご注文の際、

なります!

### 8月7日目お届け

## 鰻のひつまぶし風だし茶漬け

ふっくら甘辛うなぎと合わせだしの旨みが絶妙!

※温めるとスープになるジュレが入っています。

デ1日の1/3

**予菜使用** \_\_(126g) ■

そうめんと 天ぷら盛り合わせ

(s) 8月15日のお届け

・そうめん ・天ぷら盛り合わせ (海老、鶏、枝豆とコーンのつまみ揚げ、ゴーヤ、かぼちゃ、なす) ・小松菜のお浸し ・オクラの三色和え

・大根おろし

食塩相当量 カリウム

516

3.0

・春巻き・焼売 ·青のりポテト

・小松菜炒め

リン

187

武蔵野



冷しゃぶごまだれ冷やし中華

コクのあるごまだれが相性抜群! 湯葉のお浸しと香味野菜(大葉、みょうが、長

葱)、わかめをあわせました。だし醤油ジュレが 口の中で溶けて、奥深い味わいに変化します。

**武蔵野** 

> 1Eo1/3 € ●野菜使用 (135g)

> 880円(税別) 税込950円

〔栄養価(1食あたり)〕

・春巻き&コロッケ

・小松菜炒め

エネルギー たんぱく質

14.7

エネルギー たんぱく質 脂質

17.4 33.4

(s) 8月18日金お届け

えびとオクラの冷やし中華

オクラやなめこのトロトロあんがよく絡みさっぱり

45.7

S+A+B がおすすめ。

のを組み合れ せると塩分 オーバー。

食塩相当量 カリウム 3.0 484

リン 192

武蔵野

**学1日の1/3** 

(161g)

おすすめ 組み合わせ

S+A+C がおすすめ。

Bを組み合わせると塩分オーバー。

税込950円

リン

214

980円(税別)

お届け形態

〔栄養価(1食あたり)〕

エネルギー たんぱく質

脂質 463 | 15.4 | 12.4 | 71.2

炭水化物

おすすめ 組み合わせ

S+A+G がおすすめ。

Bを組み合わ せると塩分

702

(150g)

食塩相当量 カリウム リン 2.7 219

29.3

(s) 8月24日のお届け 焼きうどん

醤油の香ばしさが食欲そそる 焼きうどんです。

さっぱりした副菜も美味。

880円(税別) 税込950円

〔栄養価(1食あたり)〕

エネルギー たんぱく質 脂質 12.9 14.7 43.4 うち糖質

3.0 400

おすすめ 組み合わせ S+B+G がおすすめ。 A を組み合わ せると塩分

リン

155

冷製仕立ての

野菜味噌田楽

s 8月30日のお届け

14.6

冷やし中華

〔栄養価(1食あたり)〕

エネルギー たんぱく質 脂質

17.4

炭水化物

67.1

つるっとさっぱり! 野菜しっかり!! S+A+C がおすすめ。 Bを組み合れ せると塩分 オーバー。

円(税別) 税込950円

〔栄養価(1食あたり エネルギー たんぱく質 脂質 454

14.9 15.6

うち糖質 61.8

食塩相当量 3.0

カリウム リン 601 201

HOTな夏カレーが盛りだくさん!

脂質

10.2

炭水化物

56.7

特長の異なる5種類のカレーが 登場します。辛くないので どなたでもお楽しみいただけます。 °c 8月5日⊕

880円(税別)

カリウム

688

ビーフカレー

玉葱をじつくり炒め、旨みと 甘味を引きだした奥深い 味わいのカレーです。 大きめに切った野菜と牛肉 で食べごたえがあります。

〈盛付例〉

🚡 8月11日圇

クリーミーレモン チキンカレー

意外な組み合わせですが ナンはレンジで温めるとさらに 香りが立ち、レモンの香りと酸味が 食欲が落ちる夏におすすめのカレーです。

🚡 8月14日**⑤** 

シーフードカレー

いか、えび、あさりの魚介の 旨みたっぷりです。魚介に 合うようにトマトベースに ています。 トマトの酸味が爽やかで 夏にぴったりのカレーで

8月22日❷ かつカレー やわらかなひれかっ

**ᢡ** 8月25日**会** 豚挽肉のキーマカレー

ひき肉の旨みを味わえる キーマカレーです。 すりおろしりんごを 加え、やさしい 味わいに仕上げ

(盛付例)



113 (受付:月~土 9時~17時) ※日曜定休、年末年始は休業日

※ヤマト運輸でのお届けは、別途送料132円頂戴致します。 ※原材料の仕入状況により、変更の可能性があります。

お届け日限定

塩分・カロリー調整食、たんぱく調整食、お届け日限定 メニューからお好きな献立を2食以上お選びください。 お届け日限定メニューのみの場合も2食以上で承ります。



いつものお食事と 差し替え可能

徹底的に栄養管理 したい方は

次の日のおかわりに



### [冷蔵]すこやか膳・やすらぎ膳 ご注文カレンダー 2023.8月



日替わりメニュー A B C と、お届け日限定メニュー S より お好みのメニューを選び、必要数をご記入ください。自由な組み合わせて 2食以上からのお届けとなります。

(主菜のメニューのみ記載しております。他に2種の副菜が付きます。)

(記入例)	S 冷しゃぶごまだれ 冷やし中華	1
ご飯付き	▲ 赤魚の みそ漬け焼き	1.
たんぱく調整ご飯付き	B八宝菜	1,
0		

日合計2食以上からお届け 例) 8/15メニューの場合、8/11(金)締切 メニューが異なる場合がございます。

※お届け日は連続していなくても大丈夫です。 ※原材料の仕入れ状況により変更となる場 合がございます。 ※塩分カロリー調整食とたんぱく調整食では

ご飯付き ご飯付きをご希望の日は○をご記入ください。

ご飯付きをご希望の日はご注文いただいたメニュー全てに主食がつきます

2食セットから承ります。

ご注文方法 (自社配送の場合) 配送員にお渡しください。 イマト運輸の場合〉

返信用封筒に入れ、ご郵送ください 〈お電話でも承ります〉 0120-016-113

〈受付:月~土 9時~17時〉※日曜定休

お届け先記入欄※下記にお届け先をご記入ください。 話

(日別に )をご記入頂かなくても大丈夫です

弊社使用欄 営業所 備考:

	月	火	水	木	金	==	
[×	モ欄]	8/1@	2 秋 (5)冷しゃぶごまだが、 冷やし中華	3 &	4 ⊕	5 ⊕	6 E x=1-B Z#
		で ▲ さわらの菜種焼き	<b>ご販売</b> A 赤魚の A みそ漬け焼き	で販付き A たらの粕漬け焼き の	△ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	【 <mark>ご飯付き</mark> ▲ たらの柚香煮	で ▲ さけの柚胡椒焼き
		明太ソースの 豆腐ハンバーグ	とは、B 八宝菜	■ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	B厚揚げと豚肉の	がい プログラン ファック はいまり はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます はいます	野菜と鶏肉の
<u></u>		○ 図像パンパーグ	個	◎豚肉の生姜焼き	●オイスターソース炒め 個 ●鶏肉の トマトソース 個	のビーフ <b>かし</b> のレーフ <b>かし</b>	トマト煮込み 個 <b>個 個 個 個 個 個 個 個 個 </b>
70	<b>                                      </b>	8 @ x=1-B	温 温 温 温 温 温 に れ 午 肉 魚 二 日	10 &	11 <b>a</b>	12 ⊕	13 ョ
ご飯付	だし茶漬け がしろう 個A かじきフライ	で たらの竜田揚げ	こ 延続は へ 縞ホッケの	ご飯様 Aさばの味噌煮	で類様 Aあじの南蛮漬け	で類様 A さけの柚香焼き	Z版付き Aたらのムニエル
4105	B 玉子と豚肉の 中華野菜炒め 個	チーズ焼きチキンの	番目 日本	B 鶏肉と玉子の が以際 ではおり、これが、 のは、 のは、 のは、 のは、 のは、 のは、 のは、 のは	クリーミーレモンカレー	は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、	国 国 国 国 国 国 国 国 国 国 国 国 の の の の の の の の の の の の の
ご飯付		で飲ん	個で観視しています。	75	ご飯代 アイノルレー   個	<b>こ</b> 動信 個	275
1/1	●鶏肉の西京焼き	<b>○</b> ビーフシチュー	(個) (●チンジャオロース) (日本) (日本) (日本) (日本) (日本) (日本) (日本) (日本	<b>◎</b> 油淋鶏風	● 大根おろしソース の	<b>O</b> とり天	●豚肉のピリ辛炒め 個
14 (ご飯付		15 ② 「そうめんと 天ぷら盛り合わせ」	16 ® <b></b>	17 金 メニューA わかめ ご飯付き	というとの というとの というとしいうとしては、 ではいうというというというというというというというというというというというというとい	19 ⊕ メニューC 短び あたか なたか なたか なたか なたか なたか なたか なんか なんかん なんかん	ご飯付き
0	▲赤魚の粕漬け焼き	○ バジルトマトソース	△さばの塩焼き	△さわらの生姜焼き	● 保留漬け焼き 個	● 編ホッケの 番油バター風味焼き ®	△さわらの照り焼き
たんぱく記	Bシーフードカレー カレー プラフ 個	たが懸していた。	□ たいく Bがんもどきと 野菜の煮物	たりはく こを は は は は は は は は は に を は に に に に に に に に に に に に に	がはく難 と ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	B豆腐と豚挽肉の 生姜あんかけ	
	<b>の</b> とんかつ	●デミソース のアミソース ハンバーグ	● 野衆の無物 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	◎ 豚肉焼	●鶏肉のカレー風味 唐揚げ		● 牛肉の赤ワイン煮 個
21 0		22@ ×=1-c	<b>23</b>	24 🕏 (S)焼きうどん 👔	25 ⊕	<b>26 ⊕</b>	27 ⊜
ご取付	▲ さばの白みそ煮 個	△さわらの西京焼き	□ C C C C C C C C C C C C C C C C C C C	▲ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	▲赤魚の七味焼き	▲ さわらの ● 粕漬け焼き	▲ たらの
たんぱく記	B肉団子と豆腐の ちゃんこ鍋風 個	たがく B かつカレー かり	■ たがい B 鶏肉の粒 マスタードソース (	■ 厚揚げと は は は は は は は は は は は は は	が が が が が が が が か し で で で で で の の の の の の に に の に に に に に に に に に に に に に	たはく開き B えびしんじょ揚げの きのこあんかけ	という は
	●鶏肉の バーベキュー風味 個	○鶏肉の チーズクリームソースがけ	◎豚肉の	○ ○鶏肉の唐揚げ	●野菜と鶏肉の 照り醤油だれ	○ ○ 筑前煮	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・
28 0	_	29@	30 ② ⑤冷やし中華 30 ②	31 @	9/1金 メニューA 青菜 ご飯	2 🙃	3 a x=1-A Z\$
ご飯付	る ▲あじのカレー揚げ	て販付 A さばの照り焼き	ではいる 個	<b>■ こ</b> 飯は <b>●</b> たらの <b>●</b> みそ漬け焼き <b>■</b>	こ版信 A さわらの ねぎ味噌焼き	で飯は (4) さばの煮付け	<b>ご</b> 販付き
たんぱく	■ Bゴーヤチャンプルー		がいます。 D に の 国	湯げだし豆腐の	は は は は は は は は は は に は に に に に に に に に に に に に に	たば、題 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、 は、	たは、 B牛肉の肉豆腐
ご飯付	● 牛肉とぶなしめじの クリーム煮 個	ごまみそ炒め ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□	■ 野菜あんかけ 個 野菜あんかけ	○ 件肉のすき煮	トマトチリソース ff チキンカツの	□ <b>○ 豚肉の</b> □ オイスターソース炒め 個
40	- 強肉の		個 <b>を                                  </b>	7 &	8 金 ⑤天ぷら うどん	<b>り</b> ⊕ おろしあんかけ ®	10 回 ×ニューB ごま
ご飯付	<ul><li>S</li></ul>	こ飯付 A 赤魚の照り焼き	で飯付き へさばの	で販付き A)さわらの菜種焼き	うどん ® ホ魚の A みそ漬け焼き ®	で販信 Aたらの柚香煮	ご販付き Aさけの柚胡椒焼き
	<u>[a]</u>	日 日 日 日 日 日 日 日 日		B明太ソースの		日 チキンの B チキンの	A さりの価的が洗さ
たんぱく記で飲付	B水餃子スープ 個型内ときのこの	かにあんかけ	個 B 牛肉の肉じやが (1)	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	が収 の が は が の の の の の の の の の の の の の	で販売・ハーフ焼き・	となる   「個
	●鶏肉ときのこの マヨ醤油炒め @	○ ○ ○ 回鍋肉	個	図 図 図 図 子の 甘酢あん 個	●彩り野菜と 塩だれ牛肉煮 @	<b>ロ</b> ビーフカレー	●豚肉と ●キャベツの塩炒め 個

# 8月 冷藏商品献立

副菜や栄養価など詳細情報から選びたい方向けです。

主菜のみの献立カレンダーは1~2ページをご覧ください。

すこやか膳、やすらぎ膳ともに主菜は共通メニューとなります。

糖尿病・高血圧・ダイエット向け

塩分・カロリー調整食 すごやか膳

すこやか4~11ページ

腎臓病の方向け

塩分・たんぱく調整食 やすらぎ膳

やすらぎ12~19ページ

## 冷蔵 塩分・カロリー調整食 すこやか膳 献立表

2023年8月



#### 【ご確認ください】

献立表にアレルゲンが表記されております。

アレルゲンの欄には特定原材料7品目を含まれるものを表記しております。 特定原材料7品目とは乳・卵・小麦・そば・落花生・かに・えびです。



健康宅配本部

0120-016-113

受付時間 9:00~17:00(月~土)

お届け	日	A 魚がメイン			B 色々メニュー		国席	C 肉がメイン		
「アレル	レゲン	/」の欄には特定原材料			ものを表記しておりま <sup>っ</sup>			については()内に	表記してお	ります。
0845	主食	ナムこの芸様体を	エネルギー	262 kcal		エネルギー	225 kcal	±□3 0 ±±+ /	エネルギー	293 kcal
8月1日	来 可带	さわらの菜種焼き かぼちゃ煮、白菜炒め	たんぱく質 脂質		明太ソースの豆腐ハンバーグ 牛肉の中華炒め	たんぱく質 脂質	15. J g	肉団子の甘酢あん 鶏肉と野菜の煮物	たんぱく質 脂質	16.9 g 15.5 g
(火)		大根の和風サラダ	加貝   炭水化物	20 8 g	コールスローサラダ	炭水化物	9.0 g 19.5 g	きゅうりのしそ和え		20.5 g
()()	-1-24·	フC1氏の71日/34 ア ファ	糖質	15.5 g		糖質	14.8 g	249 9 9 00 0 0 111/2	糖質	17.0 g
			食物繊維	5.3 g		食物繊維	4.7 g		食物繊維	3.5 g
	アレルゲン	乳、卵、小麦	食塩相当量	1.9 g	乳、卵、小麦	食塩相当量	2.0 g	乳、卵、小麦、えび	食塩相当量	2.0 g
	主食		エネルギー	244 kcal		エネルギー	269 kcal		エネルギー	241 kcal
8月2日		赤魚のみそ漬け焼き	たんぱく質	15.0 g	八宝菜	たんぱく質		彩り野菜と塩だれ牛肉煮	たんぱく質	15. 1 g
(-1.)		春巻き	脂質	12.0 g	なすの炒め物	脂質	12.3 g	キャベツのケチャップ炒め	脂質	8.5 g
(水)	小鉢	大根なます	炭水化物		ブロッコリーのツナ和え	炭水化物	21.4 g	わかめの和え物	炭水化物	24.6 g
			糖質 食物繊維	13.8 g 3.6 g		糖質 食物繊維	15.4 g 6.0 g		糖質 食物繊維	19.6 g 5.0 g
		乳、小麦	良物概報 食塩相当量		小麦、えび	及物概框 食塩相当量		乳、小麦	及	5.0 g 1.9 g
	主食	于L、小·友	エネルギー	230 kcal		エネルギー	299 kcal	<b>于</b> 比	エネルギー	269 kcal
8月3日		たらの粕漬け焼き	たんぱく質	16.7 g	揚げだし豆腐	たんぱく質		豚肉の生姜焼き	たんぱく質	17. 5 g
.,,,,,,		牛肉と野菜の炒め物	脂質	10.0 g	照り焼きチキン	脂質		つくね煮	脂質	13.5 g
(木)		キャベツとハムのコールスローサラダ	炭水化物	17.4 g	小松菜の柚胡椒和え	炭水化物	20.6 g	ブロッコリーの鮭和え	炭水化物	17.9 g
			糖質	14.3 g		糖質	15.7 g		糖質	14.0 g
			食物繊維	3.1 g		食物繊維	4.9 g		食物繊維	3.9 g
	アレルゲン	乳、卵、小麦	食塩相当量	1.9 g	小麦	食塩相当量		乳、卵、小麦	食塩相当量	1.7 g
	主食	11°0 1 0 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 1	エネルギー	240 kcal		エネルギー	226 kcal	50 ± 51 = 1 =	エネルギー	252 kcal
8月4日		さばの七味焼き	たんぱく質	14.9 g	厚揚げと豚肉のオイスターソース炒め	たんぱく質	16.4 g	鶏肉のトマトソース	たんぱく質	17.3 g
(金)		白菜とソーセージの炒め物 小松菜のお浸し	脂質 炭水化物	14.8 g	大根の柚みそあん わかめの和え物	脂質 炭水化物	9. U g	いんげん炒め きゅうりのサラダ	脂質 炭水化物	13.4 g 15.2 g
(並)	小多	小仏采のお凌し	灰水化物   糖質	10. 8 g	インがなりの不はたれの	灰水化物 糖質	16. 2 g 14. 9 g	さゆうりの サラダ	版水化物 糖質	15. Z g 11. 5 g
			食物繊維	4.3 g		食物繊維	3.3 g		食物繊維	3.7 g
	アレルゲン	乳、小麦	食塩相当量	2.0 g	卵、小麦	食塩相当量		乳、卵、小麦	食塩相当量	1.9 g
	主食	7,00 1 0	エネルギー	248 kcal	75.7.2	エネルギー	246 kcal	700 700	エネルギー	237 kcal
8月5日		たらの柚香煮	たんぱく質	16.5 g	チキンのハーブ焼き	たんぱく質	21.5 g	ビーフカレー	たんぱく質	15.7 g
		春巻き	脂質		大豆と野菜のトマト煮	脂質	9.4 g	もやしのザーサイ炒め  _/\_	脂質	9.8 g
(土)	小鉢	いんげんのごま和え	炭水化物		チンゲン菜の錦糸和え	炭水化物	18.7 g	菜の花のおかか和え	炭水化物	21.4 g
			糖質	16.0 g		糖質	13.3 g	, ,	糖質	17.2 g
			食物繊維	3.7 g		食物繊維	5. 4 g		食物繊維	4.2 g
	アレルゲン	小麦	食塩相当量	1.8 g	乳、卵、小麦	食塩相当量		乳、卵、小麦	食塩相当量	2.0 g
0860	主食	さけの抽出物格を	エネルギー たんぱく質		★ごまパン(乳・卵・小麦)	エネルギー たんぱく質	285 kcal		エネルギー たんぱく質	252 kcal
8月6日		さけの柚胡椒焼き 白菜とソーセージの炒め物	たんはく真 脂質	10. 8 g	「あんとマーガリン」 野菜と鶏肉のトマト煮込み	たんはく貝 脂質	10. U g 16 0 ~	豚肉とキャベツの塩炒め ピリ辛豆腐	たんはく貝 脂質	17.1 g 10.9 g
(日)		スナップえんどうのごまサラダ	旧貝 炭水化物	13. Z g 17 5 m	キャベツのクリーム煮	<sub>旧貝</sub> 炭水化物	10. 9 g	にり辛豆腐してぼうサラダ	旧貝 炭水化物	20.6 g
(1)	41.20dy	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	灰水化物   糖質	17.5 g	ブロッコリーのおかかマヨ和え	版水化物 糖質	16. 5 g		ー 炭が11-76 - 糖質	17.0 g
			食物繊維	5.0 g	000000000000000000000000000000000000000	食物繊維	4. 4 g		食物繊維	3.6 g
	アレルゲン	乳、卵、小麦	食塩相当量	1.9 g	乳、卵、小麦	食塩相当量	1.5 g	卵、小麦、えび	食塩相当量	2.0 g

お届け	· B	Α 魚がメイン			B 色々メニュー		豆麻	C 肉がメイン		
「アレノ	レゲン	ノ」の欄には特定原材料	料7品目が	含まれる	ものを表記しておりま <sup>-</sup>	す。注意)	★の商品	品については( )内に	表記してお	ります。
	主食		エネルギー	250 kcal		エネルギー	236 kcal		エネルギー	270 kcal
8月7日	主菜	かじきフライ	たんぱく質	14.8 g	: 玉子と豚肉の中華野菜炒め	たんぱく質	15.5 g	鶏肉の西京焼き	たんぱく質	17.8 g
	副菜	ブロッコリーの塩炒め	脂質	10.8 g	大根のかに湯葉あんかけ	脂質	12. 2 g	なすの炒め物	脂質	11.6 g
(月)	小鉢	ナムル	炭水化物	24.5 g	わかめサラダ	炭水化物	15.0 g	オクラのおかか和え	炭水化物	23.5 g
			糖質	20. 3 g		糖質	11.8 g		糖質	17.7 g
		60 J. ±	食物繊維	4. 2 g		食物繊維	3. 2 g	.1. +	食物繊維	5.8 g
		, 卵、小麦	食塩相当量	1.5 g	卵、小麦、かに	食塩相当量	2.0 g 306 kcal	小麦	食塩相当量	1.5 g
8月8日	主食	たらの竜田揚げきのこソース	エネルギー たんぱく質		★ミルクパン(乳・卵・小麦) 「メープル風シロップとマーガリン」	エネルギー たんぱく質		ビーフシチュー	エネルギー たんぱく質	253 kcal 15.3 g
одоц		もやしのザーサイ炒め	脂質		チーズ焼きチキンのトマトソースがけ	脂質		ニーフンテュー キャベツとベーコンの炒め物	脂質	9.4 g
(火)		なすの生姜和え	炭水化物	16.7 g	いんげん炒め	炭水化物	16.7 g	カリフラワーのカレーピクルス	炭水化物	26.8 g
()()		S S S S S S S S S S S S S S S S S S S	糖質	12.7 g	根菜と鮭のサラダ	糖質	12. 5 g		糖質	22. 3 g
			食物繊維	4.0 g		糖質 食物繊維	4. 2 g		食物繊維	4.5 g
	アレルゲン	乳、小麦	食塩相当量	1.8 g	乳、卵、小麦	食塩相当量	1.3 g	乳、卵、小麦	食塩相当量	1.8 g
	主食		エネルギー	257 kcal		エネルギー	275 kcal		エネルギー	297 kcal
8月9日	主菜	縞ホッケの甘辛煮付け	たんぱく質	16.0 g	カレーハンバーグ	たんぱく質	17.7 g	チンジャオロース	たんぱく質	16.4 g
	副菜	ほうれん草とベーコンのソテー	脂質	14.4 g	菜の花とえびの炒め物	脂質	12.3 g	つくね煮	脂質	16.2 g
(水)	小鉢	きゅうりのツナ和え	炭水化物	17.4 g	大根の彩り甘酢漬け	炭水化物	23. 2 g	いんげんの辛子和え	炭水化物	20.1 g
			糖質	13.9 g		糖質 食物繊維	17.7 g		糖質 食物繊維	15.6 g
		<b>啊</b> 小丰	食物繊維 食塩相当量	3.5 g	可 伽 小事 ニバ	良物概維 食塩相当量	5.5 g	可 啊 小丰	度物概維 食塩相当量	4.5 g
	主食	, 卵、小麦	及塩化ヨ里 エネルギー	2.0 g 240 kcal	乳、卵、小麦、えび	及塩化ヨ里 エネルギー	2.0 g 260 kcal	乳、卵、小麦	及塩相ヨ里 エネルギー	2.0 g 292 kcal
8月10日	土皮	さばの味噌煮	たんぱく質	16 8 g	鶏肉と玉子の炒り豆腐	たんぱく質	200 κυατ 17 3 σ	油淋鶏風	たんぱく質	17. 2 g
07,100	立立	白菜と豚肉の彩り炒め	脂質	13.6 g	キャベツの炒め物	脂質	14.0 g	菜の花炒め	脂質	15.6 g
(木)		いんげんのごま和え	炭水化物	14. 6 g	きゅうりの和え物	炭水化物	16.0 g	大根なます	炭水化物	20.0 g
, , ,			糖質	11.8 g	•	糖質	12.1 g	:	糖質	15.6 g
			食物繊維	2.8 g		食物繊維	3.9 g	:	食物繊維	4.4 g
	アレルゲン	小麦	食塩相当量	1.9 g	乳、卵、小麦、えび	食塩相当量	2.0 g	卵、小麦	食塩相当量	1.8 g
_ <b>_</b>	主食	1.10	エネルギー	292 kcal		エネルギー	292 kcal		エネルギー	278 kcal
8月11日		あじの南蛮漬け	たんぱく質	18.2 g	クリーミーレモンチキンカレー	たんぱく質	16.6 g	大根おろしソースハンバーグ	たんぱく質	16.8 g
(4)		豆腐の鶏挽肉みそあんかけ	脂質 炭水化物		ブロッコリーともやしのオイスターソース炒め		15.4 g	キャベツのケチャップ炒め	脂質	12. 2 g
(金)	小种	小松菜サラダ	灰水化物   糖質		菜の花のお浸し/_	炭水化物 糖質	22.4 g 17.9 g	オクラのサラダ	炭水化物	24.8 g 18.4 g
			相貝 食物繊維	17.6 g 2.8 g		相貝 食物繊維	4.5 g		糖質 食物繊維	6.4 g
		,卵、小麦	食塩相当量	2.0 g	乳、卵、小麦	食塩相当量	4.0 g	乳、卵、小麦	食塩相当量	2.0 g
	主食	· 别、1·交	エネルギー	226 kcal	1 年6、列、11-交	エネルギー	255 kcal	1 年6、9、11交	エネルギー	270 kcal
8月12日	主菜	さけの柚香焼き	たんぱく質	16. 4 g	豚肉の甘辛炒め	たんぱく質	19.3 g	とり天	たんぱく質	16.9 g
	副菜	大根の鶏挽肉みそあんかけ	脂質	11.0 g	がんもどきと野菜の煮物	脂質	6.3 g	白菜の彩り炒め	脂質	16.9 g 13.4 g
(土)	小鉢	ブロッコリーのわさびマヨ和え	炭水化物	16.1 g	もやしときゅうりのサラダ	炭水化物	29.9 g	小松菜の柚胡椒和え	脂質 炭水化物	18.9 g
			糖質	12.8 g		糖質	25.9 g	:	糖質	14.9 g
			食物繊維	3.3 g		食物繊維	4.0 g		食物繊維	4.0 g
	アレルゲン	卵、小麦	食塩相当量	1.8 g		食塩相当量	2.0 g	卵、小麦	食塩相当量	1.7 g
00.00	主食		エネルギー	270 kcal		エネルギー	242 kcal		エネルギー	237 kcal
8月13日	王菜	たらのムニエル	たんぱく質	13.9 g	豆腐と野菜の鶏鍋風	たんぱく質	16.9 g	豚肉のピリ辛炒め	たんぱく質	18.4 g
(0)	副采	えびカツ	脂質	14.8 g	いんげんと玉子のトマト炒め	脂質 ニャル畑	10.8 g	鶏肉と野菜の煮物	脂質	6.5 g
(日)	小跡	わかめの和え物	炭水化物 糖質	19.4 g	ごぼうサラダ	炭水化物 糖質	18.0 g	チンゲン菜の黄金和え	炭水化物 糖質	26. 3 g 22. 2 g
			相負 食物繊維	15.8 g 3.6 g		相貝 食物繊維	13. 2 g 4. 8 g		相負 食物繊維	22. 2 g 4. 1 g
	77 ( 11.145	乳、卵、小麦、えび	食塩相当量	J. U g 1 6 a	乳、卵、小麦、えび	食塩相当量	4.0 g 2 N a	· 卵、小麦	食塩相当量	4.1 g 2.0 g
L	ノレルナン	てい が、ケース・ヘー・		1. U E	エロンクトング・グ・グ・グ・グ・グ・グ・グ・グ・グ・グ・グ・グ・グ・グ・グ・グ・グ・グ・	及個旧司里	<u> </u>	が、子久		4. V <u>8</u>

お届け	7. Miles 1 1 2				B 色々メニュー		国旗	C 肉がメイン		
「アレノ	レゲン	<b>/」の欄には特定原材料</b>	丼7品目が	含まれる	ものを表記しておりま <sup>・</sup>	す。注意)	★の商品	については()内に	表記してお	ります。
	主食		エネルギー	270 kcal		エネルギー	253 kcal		エネルギー	239 kcal
8月14日		赤魚の粕漬け焼き	たんぱく質	17.2 g	シーフードカレー	たんぱく質	16.0 g	とんかつ	たんぱく質	14.5 g
	副菜	つくね煮	脂質	13.6 g	鶏肉のマヨネーズ焼き	脂質	11.6 g	チンゲン菜とえびの炒め物	脂質	8.9 g
(月)	小鉢	ブロッコリーのツナ和え	炭水化物	18.9 g	小松菜と玉子の和え物/\	炭水化物	20.5 g	切干大根の梅おかか和え	炭水化物	25.7 g
			糖質	14.5 g	小松菜と玉子の和え物/_	糖質	17.4 g		糖質	22.3 g
			食物繊維	4.4 g		食物繊維	3.1 g		食物繊維	3.4 g
		乳、卵、小麦	食塩相当量		乳、卵、小麦、かに、えび	食塩相当量	1.9 g	乳、卵、小麦、えび	食塩相当量	2.0 g
08450	主食	416 .***   1 -1 \	エネルギー	244 kcal		エネルギー	260 kcal		エネルギー	264 kcal
8月15日	土米	さけのバジルトマトソース キャベツの中華炒め	たんぱく質	1/. I g	照り焼きチキン	たんぱく質	18.4 g	デミソースハンバーグ	たんぱく質 脂質	15.9 g
(火)		わかめの和え物	脂質 炭水化物	12.0 g	デンゲン菜とベーコンの炒め物 大根サラダ	脂質 炭水化物	13.4 g	根菜と青菜の柚胡椒きんぴら	│ <sup>旧貝</sup> │ 炭水化物	13.1 g 22.3 g
(火)	(1,394)	インル・はノUノ作LJ C 1例	火小化物	10. 2 g	入板りプラ	糖質	10.1 g	オクラのおかか和え	ー 版が11-76 - 糖質	22.3 g 16.4 g
			糖質 食物繊維	3. 3 g		相貝 食物繊維	3.0 g		据貝   食物繊維	5.9 g
		乳、卵、小麦、えび	食塩相当量	0.0 g	乳、卵、小麦、えび	食塩相当量	0.0 g	乳、卵、小麦	食塩相当量	1.8 g
	主食	子氏、男、小·交、人O·	エネルギー	263 kcal	11000000000000000000000000000000000000	エネルギー	236 kcal	150、列入17交	エネルギー	251 kcal
8月16日	幸幸	さばの塩焼き	たんぱく質	16.4 g	がんもどきと野菜の煮物	たんぱく質	15.4 g	鶏肉のジンジャーソース	たんぱく質	16.1 g
		揚げ高野豆腐の鶏挽肉みそあんかけ	脂質	15.4 g	菜の花とえびの炒め物	脂質	12.8 g	ぜんまい煮	脂質	10.4 g
(zk)	小鉢	チンゲン菜の錦糸和え	脂質 炭水化物	18. 1 g	キャベツサラダ	炭水化物	15.8 g	ブロッコリーのわさびマヨ和え	炭水化物	22.5 g
			糖質	16.1 g		糖質	11.0 g		糖質	16.6 g
			食物繊維	2.0 g		食物繊維	4.8 g		食物繊維	5.9 g
	アレルゲン	卵、小麦	食塩相当量	1.7 g	卵、小麦、えび	食塩相当量	1.9 g	卵、小麦	食塩相当量	1.8 g
	主食	★わかめご飯	エネルギー	244 kcal		エネルギー	220 kcal		エネルギー	289 kcal
8月17日	主菜	さわらの生姜焼き	たんぱく質	15.5 g	豆腐の五目うま煮	たんぱく質	14.8 g	豚肉焼	たんぱく質	18.6 g
	副菜	キャベツ炒め	脂質	12.3 g	いんげん炒め もやしサラダ	脂質	9.7 g	鶏肉のザーサイ炒め	脂質	14.3 g
(木)	小鉢	切干大根の柚和え	炭水化物	16.9 g	もやしサラダ	炭水化物	20.4 g	ほうれん草のツナ和え	炭水化物	19.8 g
			糖質	12. 4 g		糖質	16.3 g		糖質	15.9 g
			食物繊維	4.5 g		食物繊維	4. 1 g		食物繊維	3.9 g
	アレルゲン	乳、小麦	食塩相当量	1.6 g	卵、小麦、えび	食塩相当量	1. / g	乳、卵、小麦	食塩相当量	2.0 g
08408	主食	ナはの吐唆法は控え	エネルギー たんぱく質	255 kcal	<b>克波三</b> 库	エネルギー	276 kcal	かれのより 日叶 古担じ	エネルギー	241 kcal
8月18日		さけの味噌漬け焼き	たんぱく質	18.U g	麻婆豆腐	たんぱく質	14. / g	鶏肉のカレー風味唐揚げ	たんぱく質	15.6 g
(金)		白菜の炒め物 わかめの和え物	脂質 炭水化物	13.9 g	かぼちゃ煮、小松菜炒め ブロッコリーの錦糸和え	脂質 炭水化物	14.9 g	チンゲン菜炒め	脂質 炭水化物	10.2 g 21.0 g
(32)	(1,394)	イノル・&ノOノキロスC 4列 	火水11-物	14.9 g	プログコリーの新糸和え	版	17.1 g	ひじきの梅風味サラダ	ー 版が11-76 - 糖質	16.4 g
			糖質 食物繊維	3.9 g		食物繊維	4.7 g		食物繊維	4.6 g
	71.11.65	乳、卵、小麦	食塩相当量	1.5 g	乳、卵、小麦	食塩相当量	7.7 g 1 7 g	卵、小麦	食塩相当量	1.5 g
	主食	700分(7)交	エネルギー	295 kcal		エネルギー	226 kgal	★枝豆ごぼうおこわ(小麦)	エネルギー	232 kcal
8月19日	幸全	縞ホッケの醤油バター風味焼き	たんぱく質		豆腐と豚挽肉の生姜あんかけ	たんぱく質	15.6 g	蒸し鶏のねぎ塩レモンだれ	たんぱく質	16.9 g
		がんもどきと野菜の煮物	脂質	19.0 g	ほうれん草とベーコンのソテー	脂質	10.1 g	メンチカツ	脂質	9.5 g
(土)	小鉢	オクラのサラダ	炭水化物	16.5 g	大根なます	炭水化物	17.3 g	小松菜ともやしの和え物	炭水化物	20.1 g
			糖質	11.2 g		糖質	13.9 g		糖質	15.2 g
			食物繊維	5.3 g		食物繊維	3.4 g		食物繊維	4.9 g
	アレルゲン	乳、小麦	食塩相当量	2.0 g	卵、小麦	食塩相当量	1.8 g	乳、小麦	食塩相当量	1.5 g
	主食		エネルギー	254 kcal		エネルギー	248 kcal		エネルギー	256 kcal
8月20日	主菜	さわらの照り焼き	たんぱく質	15.0 g	豆腐ハンバーグのコンソメあん	たんぱく質	18.8 g	牛肉の赤ワイン煮	たんぱく質	17.1 g
	副菜	大根の鶏挽肉みそあんかけ	脂質	10.5 g	鶏肉の唐揚げ	脂質	10.7 g	小松菜と鶏挽肉の炒め物	脂質	12.5 g
(日)	小鉢	キャベツサラダ	炭水化物	22.7 g	いんげんのツナ和え	炭水化物	18.5 g	もやしサラダ	炭水化物	17.3 g
			糖質	19.0 g		糖質	15.3 g		糖質	12.6 g
			食物繊維	3.7 g		食物繊維	3. 2 g		食物繊維	4.7 g
	アレルゲン	卵、小麦	食塩相当量	2.0 g	乳、卵、小麦	食塩相当量	1.8 g	乳、卵、小麦	食塩相当量	1.9 g

お届け		A 魚がメイン	***	<u> </u>	B 色々メニュー		里周	C 肉がメイン		
「アレル	レゲン	<b>ノ」の欄には特定原材料</b>	<mark>斗7品目が</mark>	含まれる	ものを表記しております	す。注意)	★の商品	品については()内に表	記してお	ります。
8月21日		さばの白みそ煮 ぜんまいの煮物 きゅうりの和え物	エネルギー たんぱく 脂水脂質 炭糖質物 食物繊維	11.1 g	肉団子と豆腐のちゃんこ鍋風 ブロッコリーの塩だれ いんげんサラダ	エネルギー たんぱく質 脂水質 炭 糖質 食物繊維	13.9 g	鶏肉のバーベキュー風味 チンゲン菜と豚肉の中華炒め 切干大根の梅おかか和え	エネルギー たんぱく 脂水性質 炭水性質物 食物繊維	227 kcal 21.8 g 6.6 g 19.0 g 14.7 g 4.3 g
		小麦、えび	食塩相当量	1.9 g	乳、卵、小麦	食塩相当量	2.0 g	乳、小麦	食塩相当量	2.0 g
8月22日 (火)	副菜	さわらの西京焼き ほうれん草炒め スナップえんどうのごまサラダ	エネルギ たんぱく 脂水脂 炭 糖 食物 食物 繊	12.0 g 19.7 g 14.3 g 5.4 g		エネルギ たんぱく 脂水 脂水 質 物 食物 後 食物 後	13.9 g 10.2 g 26.1 g 21.5 g 4.6 g		エネルギー たんぱく質 版水 間 水 間 後 物 食物 後 後 後 も も も も た り り り り り り り り り り り り り り り	264 kcal 18.2 g 13.6 g 16.4 g 13.0 g 3.4 g
	主食	卵、小麦	食塩相当量	1.8 g	<ul><li>乳、卵、小麦</li><li>★ミルクパン(乳・卵・小麦)</li></ul>	食塩相当量 エネルギー	1.8 g 292 kcal	乳、卵、小麦	食塩相当量エネルギー	1.6 g 260 kcal
(水)	副菜	たらの竜田揚げ和風あんかけ チンゲン菜の彩り炒め 菜の花のわさびマヨ和え	たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質 食物繊維	12.6 g 20.2 g	「あんとマーガリン」 鶏肉の粒マスタードソース なすの炒め物 いんげんサラダ	たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質 食物繊維	17.6 g	豚肉のケチャップ炒め ほうれん草とベーコンのソテー キャベツの和え物	たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質 食物繊維	19.6 g 12.2 g 18.7 g 14.2 g 4.5 g
		卵、小麦	食塩相当量	1.7 g	乳、卵、小麦	食塩相当量	1.7 g	乳、卵、小麦	食塩相当量	1.8 g
8月24日 (木)	副菜小鉢	根菜と青菜の柚胡椒きんぴら きゅうりと玉子のサラダ	エネルギー たんぱく 脂水脂 炭糖 大糖 大糖 大糖 大糖 大糖 大糖 大糖 大糖 大種 大種 大種 大種 大種 大種 大種 大種 大種 大種 大種 大種 大種	9.9 g 17.9 g 15.0 g 2.9 g		エネルギ たんぱく質 炭 ボ 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大	9. 4 g 20. 4 g 14. 9 g 5. 5 g	鶏肉の唐揚げ 野菜のあんかけ スナップえんどうのごまサラダ	エネルギー たんぱく 脂 水 脂	287 kcal 14.5 g 14.5 g 23.0 g 19.3 g 3.7 g
8月25日 (金)	主食 主菜 副菜	乳、卵、小麦 赤魚の七味焼き キャベツのケチャップ炒め ブロッコリーの錦糸和え	食塩相当量 エネルギー たんぱく 脂質 炭水質 機類	250 kcal 15.4 g 11.5 g 20.1 g 14.6 g	<ul><li> 卵、小麦</li><li> 豚挽肉のキーマカレー 白菜炒め ほうれん草のえび和え </li></ul>	<u>食塩相当量</u> エネルギー たんぱく質 脂水化質 炭水化質 糖質	251 kcal 15.9 g 11.9 g 19.9 g 16.1 g	乳、卵、小麦 野菜と鶏肉の照り醤油だれ 小松菜と高野豆腐の炒り煮 わかめの酢の物	食塩相当量   エネルギー   たんぱく質   脂質   炭水化   糖質	1.6 g 281 kcal 16.8 g 12.2 g 24.8 g 20.3 g
8月26日	主食主菜	<ul><li>乳、卵、小麦</li><li>★生姜ご飯(小麦)</li><li>さわらの粕漬け焼き</li></ul>	食物繊維 食塩相当量 エネルギー たんぱく質	239 kcal 15.7 g	乳、卵、小麦、えび えびしんじょ揚げのきのこあんかけ	食物繊維 食塩相当量 エネルギー たんぱく質	277 kcal 15.6 g	<mark>卵、小麦、えび</mark> 筑前煮	食物繊維 食塩相当量 エネルギー たんぱく質	4.5 g 2.0 g 249 kcal 16.6 g
(土)	小鉢	チンゲン菜炒め もやしサラダ 卵、小麦	脂質 炭水化物 糖質 食物繊維 食塩相当量	17. 1 g 14. 1 g 3. 0 g	小松菜の彩り炒め きゅうりのツナ和え 乳、卵、小麦、えび	脂質 炭水化物 糖質 食物繊維 食塩相当量	18.6 g 14.8 g 3.8 g		脂質 炭水化物 糖質 食物繊維 食塩相当量	12.1 g 18.1 g 12.4 g 5.7 g 1.8 g
8月27日	主食菜菜 小鉢		エネルギー たんぱく 脂水質 炭水質物 食物種 食塩相当量	272 kcal 16.1 g 9.8 g 28.5 g 23.8 g 4.7 g	シーフードと野菜のクリームシチュー 鶏肉の粒マスタードソース チンゲン菜の黄金和え	エネルポイン たんぱ質 ドルポイン に 大 たん間 水 で た た り た り た り た り り り り り り り り り り り	264 kcal 16.0 g 12.9 g 20.3 g 17.0 g 3.3 g	牛肉の韓国風ピリ辛炒め 餃子、いんげん炒め 菜の花のお浸し	エネルギー たんぱく 脂水質 炭水質物 食物種 食塩相当量	268 kcal 19.1 g 10.3 g 23.7 g 19.1 g 4.6 g 1.7 g

お届け	.日	A 魚がメイン <b>(***</b>			B 色々メニュー		用图	C 肉がメイン		
「アレノ	レゲン	/」の欄には特定原材料	料7品目が	含まれる	ものを表記しておりま <sup>っ</sup>	す。注意)	★の商品	はについては()内に剝	長記してお	ります。
8月28日	副菜	あじのカレー揚げ いんげんと玉子のトマト炒め ごぼうサラダ	エネルギー たんぱく 脂水性質 炭水質物 食物繊維	15.7 g	ゴーヤチャンプルー 筑前煮 もやしときゅうりのサラダ	エネルギー たんぱく質 脂水質 炭水質 象物繊維	9.2 g	牛肉とぶなしめじのクリーム煮 キャベツのソース炒め わかめのマリネサラダ	エネルギー たんぱく質 脂水化質 炭糖質 食物繊維	237 kcal 15.9 g 10.3 g 20.2 g 15.4 g 4.8 g
	アレルゲン	乳、卵、小麦	食塩相当量	1.8 g	卵、小麦	食塩相当量	1.8 g	乳、卵、小麦	食塩相当量	1.8 g
8月29日 (火)	主 主 菜 菜	さばの照り焼き 豆腐しんじょの炊き合わせ ブロッコリーのツナ和え	エネルポ たんぱく 脂水脂 炭 糖 食物 食物 維	11.9 g 14.9 g 10.9 g 4.0 g		エネルギー たんぱく質 炭水 間 炭 株質 食物繊維	9.7 g 19.5 g 14.8 g 4.7 g		エネルギー たんぱく 脂水脂 炭 糖質 食物繊維	267 kcal 17.0 g 14.7 g 16.1 g 12.7 g 3.4 g
		卵、小麦	食塩相当量		<b>卵、小麦</b>	食塩相当量	1.7 g	乳、卵、小麦	食塩相当量	1.8 g
8月30日 (水)	副菜	さけのレモン醤油焼き 豚挽肉とキャベツの炒め物 ごぼうサラダ	エネルポく た 脂水脂 ド た 脂水 質 物 食 物 食 物 後 れ 食 物 食 物 の の の の の の の の の の の の の の の の	11.2 g	深川風玉子とじ ブロッコリーの塩だれ 大根サラダ	エネルギー たんぱく質 炭 糖 機 食物繊維	11.1 g	揚げ鶏と野菜の香味ソースがけ 白菜とベーコンの炒め物 いんげんのツナ和え	エネルギー たんぱく 脂水質 炭糖質 食物繊維	275 kcal 18.3 g 14.6 g 17.2 g 12.6 g 4.6 g
		卵、小麦	食塩相当量	1.5 g	乳、卵、小麦、えび	食塩相当量	2.0 g	乳、小麦	食塩相当量	1.5 g
8月31日 (木)	副菜 小鉢	たらのみそ漬け焼き 鶏肉と野菜の煮物 ほうれん草サラダ	エネルギー たんぱく質 版水 糖 類 食物 機 機	8. 4 g 21. 2 g 16. 2 g 5. 0 g	揚げだし豆腐の野菜あんかけ 牛肉の中華炒め 菜の花のお浸し	エネルギー たんぱく質 版水質質 機 大変 大変 大変 大変 大変 大変 大変 大変 大変 大変 大変 大変 大変	14. 1 g 23. 5 g 18. 5 g 5. 0 g		エネルギー たんぱく質 版水 間 炭 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大	276 kcal 16.0 g 11.3 g 26.8 g 22.3 g 4.5 g
	アレルゲン	卵、小麦 	食塩相当量		- 卵、小麦、えび	食塩相当量		乳、卵、小麦	食塩相当量	2.0 g
9月1日 (金)	主菜副菜	★青菜ご飯 さわらのねぎ味噌焼き 大根の枝豆あん もやしサラダ	エネルギー たん脂 水 糖	11.1 g		エネルギ たんぱく 脂水 間 炭 糖 大 大 大 大 大 大 大 大 大 質 物 食 物 食 物 後 れ り り り り り り り り り り り り り り り り り り	14.1 g	牛肉のすき煮 キャベツの炒め物 小松菜と玉子の和え物	エネルギー たんぱ質 脂水質 機糖 食物繊維	226 kcal 15.8 g 9.4 g 20.4 g 15.4 g 5.0 g
	アレルゲン	卵、小麦、かに	食塩相当量		乳、卵、小麦、かに、えび	食塩相当量	1.9 g	卵、小麦	食塩相当量	1.8 g
9月2日	副菜	さばの煮付け ブロッコリーの塩だれ オクラのサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物	11.9 g 19.9 g	えびと豆腐のトマトチリソース 鶏肉と野菜の煮物 もやしときゅうりのサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物	10. 2 g 20. 5 g	チキンカツのおろしあんかけ かぼちゃ煮、白菜炒め いんげんといかの和え物	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物	257 kcal 14.9 g 10.1 g 26.9 g
	アレルゲン		糖質 食物繊維 食塩相当量 エネルギー	14.4 g 5.5 g	乳、卵、小麦、えび	糖質 食物繊維 食塩相当量 エネルギー	18.3 g 2.2 g		糖質 食物繊維 食塩相当量 エネルギー	22. 3 g 4. 6 g 2. 0 g 260 kcal
9月3日	主菜副菜	*こよハン(乳・卵・パタ) 「メープル風シロップとマーガリン」 赤魚のイタリア風煮込み キャベツとベーコンの玉子炒め きゅうりのサラダ	たんぱく 大のぱく 大のぱく 大のぱく 大の おりまれる 大き	15.8 g 14.3 g	牛肉の肉豆腐 もやしと青菜の中華炒め チンゲン菜のえび和え	エネルポイ たんぱく質 炭れ質質化質 食物繊維	17.9 g 8.1 g	豚肉のオイスターソース炒め 桃色焼売、小松菜炒め 大根サラダ	たんぱく質 たんぱく質 脂質 炭水化質 糖質 食物繊維	17. 9 g 9. 1 g 27. 1 g 22. 2 g 4. 9 g
	アレルゲン	乳、卵、小麦	食塩相当量	2. 9 g 1. 6 g	乳、卵、小麦、えび	食塩相当量	1.9 g	卵、小麦、えび	食塩相当量	4.9 g 2.0 g

お届け	日	A 魚がメイン			B 色々メニュー		和臣	C 肉がメイン		
「アレノ		/」の欄には特定原材料	料7品目が	含まれる	ものを表記しておりま <sup>・</sup>			については()内に	表記してお	
9月4日		縞ホッケの塩焼き キャベツと豚肉の炒め物	エネルギー たんぱく質 脂質	15.5 g	水餃子スープ 菜の花とベーコンのソテー	エネルギー たんぱく質 脂質	10.8 g	鶏肉ときのこのマヨ醤油炒め ピリ辛豆腐	エネルギー たんぱく質 脂質	277 kcal 17.9 g 16.1 g
(月)		いんげんのサラダ	炭水化物 糖質 食物繊維	10.2 g 4.4 g	きゅうりとコーンのサラダ	炭水化物 糖質 食物繊維	19.8 g 15.5 g 4.3 g		炭水化物 糖質 食物繊維	16.1 g 11.4 g 4.7 g
	アレルゲン	乳、卵、小麦	食塩相当量 エネルギー	1.5 g	乳、卵、小麦 ★枝豆と鮭のおこわ(小麦)	食塩相当量 エネルギー	1.9 g 255 kcal	卵、小麦、えび	食塩相当量	1.5 g 263 kcal
9月5日	土及	赤魚の照り焼き	エベルヤー   たんぱく質	223 KGa1	豆腐のかにあんかけ	エベルヤー   たんぱく質	255 KGa1 16.0 g		エベルヤー   たんぱく質	203 KGa1
07,011		キャベツとベーコンの炒め物	脂質	8.5 g	チンゲン菜と豚肉の中華炒め	指質	12.9 g	がんもどきと野菜の煮物	脂質	12. 3 g
(火)	小鉢	オクラの和え物	炭水化物	21.1 g	なすの生姜和え	炭水化物	17.6 g	きゅうりの和え物	炭水化物	22. 2 g
			糖質	15.7 g		糖質	14 2 g		糖質	18.2 g
		到 60 小士	食物繊維	5. 4 g	J. = 1,10	食物繊維 食塩相当量	3. 4 g		食物繊維	4.0 g
	ナルゲン	乳、卵、小麦	食塩相当量	1. / g 243 kcal	小麦、かに	良塩相ヨ里 エネルギー	1.6 g 246 kcal	卵、小麦	食塩相当量エネルギー	2.0 g 253 kcal
9月6日	主及	さばのみそ漬け焼き	たんぱく質	17 2 g	牛肉の肉じゃが	たんぱく質	16.5 g	酢豚	たんぱく質	17. 4 g
***************************************		ブロッコリーの塩だれ	脂質	14.7 g	豚挽肉とキャベツの炒め物	脂質	8.7 g	チンゲン菜の彩り炒め	脂質	10.5 g
(水)	小鉢	菜の花とかまぼこの和え物	炭水化物	16.4 g	切干大根の和風マリネ	炭水化物	24.5 g	コールスローサラダ	炭水化物	22.4 g
			糖質	11.0 g		糖質	20.5 g		糖質	18. 2 g
		<b>阿 小</b> 丰	食物繊維 食塩相当量	5.4 g	卵、小麦	食物繊維 食塩相当量	4.0 g	卵、小麦	食物繊維 食塩相当量	4. 2 g
	主食	卵、小麦	良塩阳ヨ里     エネルギー	262 kcal	<b>卵、小麦</b>	及塩和ヨ里 エネルギー	226 kcal	则、小友	及塩化ヨ里 エネルギー	1.9 g 293 kcal
9月7日		さわらの菜種焼き	たんぱく質	16.2 g	明太ソースの豆腐ハンバーグ	たんぱく質	15.3 g	肉団子の甘酢あん	たんぱく質	16.9 g
.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	副菜	かぼちゃ煮、白菜炒め	脂質	12.8 g	牛肉の中華炒め	脂質	9.8 g	鶏肉と野菜の者物	脂質	15.5 g
(木)	小鉢	大根の和風サラダ	炭水化物	20.8 g	コールスローサラダ	炭水化物	19.3 g	きゅうりのしそ和え	炭水化物	20.5 g
			糖質	15.5 g		糖質	14.7 g		糖質	17.0 g
		到 佩 小丰	食物繊維 食塩相当量	5.3 g	乳、卵、小麦	食物繊維 食塩相当量	4.6 g	乳、卵、小麦、えび	食物繊維 食塩相当量	3. 5 g 2. 0 g
	主食	乳、卵、小麦	及塩性ヨ里 エネルギー	245 kcal	1	<u> 民塩和ヨ里</u> エネルギー	2.0 g 269 kcal	孔、卵、小麦、えひ	及塩竹ヨ里 エネルギー	2.0 g 240 kcal
9月8日		赤魚のみそ漬け焼き	たんぱく質		八宝菜	たんぱく質		彩り野菜と塩だれ牛肉煮	たんぱく質	14.9 g
	副菜	メンチカツ	脂質	13.1 g	なすの炒め物	脂質	12.3 g	キャベツのケチャップ炒め	脂質	8.5 g
(金)	小鉢	大根なます	炭水化物	15.7 g	ブロッコリーのツナ和え	炭水化物	21.4 g	わかめの和え物	炭水化物	24.7 g
			糖質	12.4 g		糖質	15.4 g		糖質	19.7 g
		乳、小麦	食物繊維 食塩相当量	3.3 g	小麦、えび	食物繊維 食塩相当量	6.0 g	乳、小麦	食物繊維 食塩相当量	5.0 g 1.8 g
	主食	北、小友	エネルギー	249 kcal	小支、たい	エネルギー	246 kcal		エネルギー	240 kcal
9月9日	主菜	たらの柚香煮	たんぱく質	16.6 g	チキンのハーブ焼き	たんぱく質	21.5 g	ビーフカレー	たんぱく質	15. 7 g
	副菜	春巻き	脂質	10 6 g	大豆と野菜のトマト者	脂質	9.4 g	もやしのザーサイ炒め	脂質	9.8 g
(土)	小鉢	いんげんのごま和え	炭水化物	19.9 g	チンゲン菜の錦糸和え	炭水化物	18.7 g	菜の花のおかか和え	炭水化物	22.0 g
			糖質	16.1 g		糖質 食物繊維	13.3 g		糖質	17.7 g
	アレルゲン	小丰	食物繊維 食塩相当量	3.8 g	乳、卵、小麦	食物繊維 食塩相当量	5.4 g	乳、卵、小麦	食物繊維 食塩相当量	4.3 g 2.0 g
	主食	小久	及塩性ヨ里 エネルギー		<u>れ、卵、小麦</u> ★ごまパン(乳・卵・小麦)	及塩 <u>相ヨ里</u> エネルギー	285 kcal		及塩相ヨ里 エネルギー	252 kcal
9月10日	主菜	さけの柚胡椒焼き	たんぱく質		「あんとマーガリン」	たんぱく質		豚肉とキャベツの塩炒め	たんぱく質	17.1 g
	副菜	白菜とソーセージの炒め物	脂質	13.2 g	野菜と鶏肉のトマト煮込み	脂質	16.9 g	ピリ辛豆腐	脂質	10.9 g
(日)	小鉢	スナップえんどうのごまサラダ	炭水化物	17.5 g	キャベツのクリーム煮	炭水化物	18.5 g	ごぼうサラダ	炭水化物	20.6 g
			糖質	12.5 g	ブロッコリーのおかかマヨ和え	糖質	14.1 g		糖質	17.0 g
		到 60 小主	食物繊維	5.0 g	到 60 小主	食物繊維 食塩相当量	4. 4 g	卵、小麦、えび	食物繊維 食塩相当量	3.6 g
	アレルゲン	乳、卵、小麦	食塩相当量	1.9 g	乳、卵、小麦	艮塧怕ヨ里	1. 0 g	別、小友、えひ	艮塩阳ヨ菫	2.0 g

栄養価一覧表

※ABC(おかず)の栄養価を合算した値です。

\* 五訂増補日本食品標準成分表をもとに算出しております。
\* 糖質(g) = 炭水化物(g) - 食物繊維総量(g) で質出しております。

<b>一一天</b>	兄奴		<u></u> ЖА	BC(おか	す)の栄養	<b>養価を合算</b>	した値で	す。					,	< 糖質(g)	=炭水化:	物(g)-食	物繊維総	量(g) で:	算出しても	<u> 3ります。</u>
日付	エネルキ <sup>*</sup> ー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 <sup>(g)</sup>	脂質 (g)	炭水化物 <sup>(g)</sup>	糖質 (g)	ナトリウム (mg)	食塩 相当量(g)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	レチノール 当量(μg)	V. K (μg)	V. B1 (mg)	V. B2 (mg)	ナイアシン (mg)	V. C (mg)	コレステロール (mg)	食物繊維 総量(g)
8月1日	780	806.1	48.4	37.9	60.8	47.3	2302	5.8	1787	340	702	5.0	1006	217	10.34	0.64	12.7	118	151	13.5
2日	754	787.6	48.9	32.8	63.4	48.8	1898	4.8	1817	235	601	3.7	858	301	0.89	0.61	10.0	228	140	14.6
3日	798	893.2	48.4	41.3	55.9	44.0	2185	5.5	1463	304	588	3.7	971	220	0.76	0.55	7.7	107	131	11.9
4日	718	739.8	48.6	37.2	48.5	37.2	2302	5.8	1609	227	662	4.0	621	202	0.74	0.70	13.8	133	142	11.3
5日	731	874.5	53.7	29.8	59.8	46.5	2182	5.5	1840	342	667	5.2	1357	254	0.59	0.72	11.5	119	172	13.3
6日	792	811.4	48.9	41.0	56.6	43.6	2140	5.4	1551	177	598	2.5	663	229	0.81	0.55	11.7	166	115	13.0
7日	756	876.0	48.1	34.6	63.0	49.8	2011	5.1	1594	183	683	3.6	834	152	0.85	0.69	13.4	170	221	13.2
8日	824	791.1	49.7	42.9	60.2	47.5	1907	4.8	1650	211	639	2.9	720	172	0.50	0.67	9.4	112	152	12.7
9日	829	901.2	50.1	42.9	60.7	47.2	2350	6.0	1639	383	679	4.8	1507	405	0.79	0.58	9.0	169	128	13.5
10日	792	850.9	51.3	43.2	50.6	39.5	2255	5.7	1658	350	685	5.0	732	349	0.57	0.78	14.3	157	171	11.1
11日	862	867.9	51.6	41.9	67.6	53.9	2283	5.8	1593	352	634	4.5	693	301	0.50	0.60	11.5	160	159	13.7
12日	751	872.6	52.6	30.7	64.9	53.6	2181	5.5	1666	239	632	3.8	1048	174	0.96	0.68	13.5	171	134	11.3
13日	749	1112.2	49.2	32.1	63.7	51.2	2206	5.6	1692	222	686	3.4	848	188	0.78	0.65	9.7	145	197	12.5
14日	762	755.6	47.7	34.1	65.1	54.2	2252	5.7	1614	301	681	3.8	1102	195	0.23	0.41	6.8	116	172	10.9
15日	768	855.7	51.4	39.1	51.6	39.4	1935	4.9	1685	333	653	4.1	889	212	0.72	0.57	13.1	128	176	12.2
16日	750	1054.8	47.9	38.6	56.4	43.7	2164	5.5	1442	277	590	4.6	978	344	0.34	0.56	12.6	105	150	12.7
17日	753	808.6	48.9	36.3	57.1	44.6	2108	5.4	1774	255	587	3.6	689	233	0.78	0.71	11.7	218	154	12.5
18日	772	715.9	48.3	39.0	57.7	44.5	1868	4.7	1620	257	604	3.9	647	239	0.58	0.68	11.6	155	196	13.2
19日	753	1030.7	48.9	38.6	53.9	40.3	2079	5.3	1623	295	642	4.3	1246	225	0.56	0.55	8.2	113	134	13.6
20日	758	958.9	50.9	33.7	58.5	46.9	2247	5.7	1700	322	618	4.8	1047	204	0.42	0.74	12.4	129	147	11.6
21日	713	974.5	51.5	31.6	56.8	44.5	2318	5.9	1728	240	643	4.3	1042	248	7.40	0.68	15.7	103	164	12.3
22日	756	762.7	47.8	35.8	62.2	48.8	2044	5.2	1915	346	723	4.6	1056	400	0.59	0.74	13.0	121	136	13.4
23日	803	705.6	50.0	42.4	56.8	43.0	2061	5.2	1807	277	729	4.2	1310	385	0.88	0.78	11.1	162	182	13.8
24日	742	746.7	48.5	33.8	61.3	49.2	1935	4.9	1576	252	720	3.5	1177	226	0.59	0.63	10.8	95	200	12.1
25日	782	814.7	48.1	35.6	64.8	51.0	2291	5.8	1661	294	625	4.2	1295	288	0.84	0.59	9.7	126	174	13.8
26日	765	774.5	47.9	39.4	53.8	41.3	2094	5.3	1724	258	646	4.2	708	216	0.35	0.75	12.1	168	196	12.5
27日	804	864.9	51.2	33.0	72.5	59.9	2269	5.8	1705	347	726	5.2	1614	227	0.37	0.61	8.9	123	205	12.6
28日	774	797.7	54.2	35.2	57.0	43.3	2086	5.3	1781	282	776	4.2	1105	181	0.82	0.67	12.3	92	178	13.7
29日	722	727.3	50.3	36.3	50.5	38.4	2149	5.5	1654	270	674	4.4	1201	352	0.95	0.78	14.8	116	182	12.1
30日	742	839.5	49.6	36.9	52.3	39.8	1959	5.0	1654	194	689	3.3	382	259	0.68	0.67	11.1	194	177	12.5
31日	789	912.7	49.6	33.8	71.5	57.0	2309	5.9	1729	279	647	4.4	1006	288	0.74	0.61	8.6	126	139	14.5
平均	769	847.9	49.7	36.8	59.2	46.4	2141	5.4	1676	279	659	4.1	979	254	1.19	0.65	11.4	140	164	12.8

#### ※ご飯・パンの栄養価です。

	エネルキ <sup>*</sup> − (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	糖質 (g)	ナトリウム (mg)	食塩 相当量(g)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	レチノール 当量(μg)	V. K (μg)	V. B1 (mg)	V. B2 (mg)	ナイアシン (mg)	V. C (mg)	コレステロール (mg)	食物繊維 総量(g)
ご飯F(150g)	251	110.7	4.0	0.6	56.9	52.1	1	0.0	59	3	62	0.5	0	8	0.05	0.01	0.8	0	0	4.8
枝豆ごぼうおこわ(150g)	291	134.2	6.4	1.5	64.0	62.0	229	0.6	188	19	104	0.5	116	0	0.12	0.03	1.3	2	0	2.0
枝豆と鮭のおこわ(150g)	292	163.9	7.1	2.4	60.9	59.5	228	0.6	189	15	107	0.4	3	1	0.13	0.04	1.5	3	3	1.4
青菜ご飯(150g)	246	107.6	4.3	0.6	53.0	52.6	265	0.7	62	9	65	0.5	3	16	0.05	0.01	0.8	0	0	0.4
わかめご飯(150g)	244	107.6	4.2	0.6	52.8	52.4	234	0.6	61	5	64	0.5	0	14	0.05	0.01	0.8	0	0	0.4
生姜ご飯(150g)	242	110.0	4.3	0.6	52.1	51.8	236	0.6	58	3	62	0.5	0	8	0.05	0.01	0.8	0	0	0.3
ごまパン (あんとマーガリン)	234	16.5	4.7	8.5	34.5	33.4	212	0.5	60	24	54	0.4	1	0	0.05	0.03	0.7	0	0	1.1
ごまパン(メープル風シ ロップとマーガリン)	235	16.1	4.4	8.5	35.2	34.1	213	0.5	60	24	52	0.4	1	0	0.05	0.03	0.7	0	0	1.1
ミルクパン (あんとマーガリン)	185	16.4	3.5	7.8	24.7	23.7	189	0.5	42	12	37	0.3	0	0	0.03	0.02	0.5	0	0	1.0
ミルクパン(メープル風シ ロップとマーガリン)	186	16.0	3.2	7.8	25.4	24.4	190	0.5	42	12	35	0.3	0	0	0.03	0.02	0.5	0	0	1.0

## 冷蔵 塩分・たんぱく調整食 やすらぎ膳 献立表

2023年8月



#### 【ご確認ください】

献立表にアレルゲンが表記されております。

アレルゲンの欄には特定原材料7品目を含まれるものを表記しております。 特定原材料7品目とは乳・卵・小麦・そば・落花生・かに・えびです。



健康宅配本部



0120-016-113

受付時間 9:00~17:00(月~土)

#### 、 はおすすめメニューです。★は主食です。★8月6日お届けBの主食は「ごまパン(あんとマーガリン)」です。申し訳ありませんが、低たんぱくご飯をご注文のお客様は「ごまパン」は選べません。

お届け	日	A 魚がメイン			B 色々メニュー		图图	C 肉がメイン		
「アレル		<b>ノ」の欄には特定原材料</b>			ものを表記しております				長記してお	
8月1日		さわらの菜種焼き かぼちゃ煮、ぜんまい煮	エネルギー たんぱく質 脂質		明太ソースの豆腐ハンバーグ 牛肉の中華炒め	エネルギー たんぱく質 脂質	295 kcal 11.7 g 15.4 g	肉団子の甘酢あん 野菜の煮物	エネルギー たんぱく質 脂質	260 kcal 8.6 g 14.5 g
(火)	小鉢	キャベツとコーンのサラダ	炭水化物 食塩相当量 カリウム	23.4 g 2.0 g 563 mg	春雨サラダ	炭水化物 食塩相当量 カリウム	26.4 g 1.7 g 411 mg	きゅうりとザーサイの和え物	炭水化物 食塩相当量 カリウム	25.6 g 2.0 g 467 mg
	アレルゲン	乳、卵、小麦	リン		卵、小麦	リン	170 mg	乳、卵、小麦	リンム	178 mg
	主食		エネルギー	261 kcal		エネルギー	230 kcal		エネルギー	318 kcal
8月2日		赤魚のみそ漬け焼き	たんぱく質	11.7 g	八宝菜	たんぱく質		彩り野菜と塩だれ牛肉煮	たんぱく質	10.7 g
	副菜	春巻き	脂質	16.7 g	さつま芋煮、大根炒め	脂質		干し海老入りビーフン炒め	脂質	18.6 g
(水)	小鉢	キャベツサラダ	炭水化物		チンゲン菜の和え物	炭水化物	27.3 g	わかめの和え物	炭水化物	25.0 g
			食塩相当量	1.4 g		食塩相当量	1.5 g		食塩相当量	2.0 g
		到 60 小生	カリウム リン	421 mg	到 小事 ニバ	カリウム リン	583 mg		カリウム リン	469 mg
	アレルゲン 主食	乳、卵、小麦	エネルギー	254 kcal	乳、小麦、えび	エネルギー	291 kcal	卵、小麦、えび	エネルギー	170 mg 275 kcal
8月3日		たらの粕漬け焼き	エベルギー   たんぱく質	204 KGα1	揚げだし高野豆腐	たんぱく質		豚肉の生姜焼き	エベルヤー   たんぱく質	11.1 g
07,01		メンチカツ	脂質	10.0 g	つくね煮	たがはく貝 脂質	16.0 g	野菜入りさつま揚げ、白菜炒め	脂質	14.9 g
(木)	小鈦	ポテトサラダ	炭水化物		小松菜の柚胡椒和え	炭水化物		マカロニサラダ	炭水化物	22.6 g
(117)	, J	1,1,1,2,2	食塩相当量	1.7 g	1 INVESTIGATION	食塩相当量	2.0 g		食塩相当量	1.6 g
			カリウム	499 mg		カリウム	438 mg		カリウム	387 mg
	アレルゲン	乳、卵、小麦	リン	202 mg	乳、卵、小麦	リン	184 mg	卵、小麦	リン	142 mg
	主食		エネルギー	226 kcal		エネルギー	284 kcal		エネルギー	259 kcal
8月4日		さばの七味焼き	たんぱく質		厚揚げと豚肉のオイスターソース炒め	たんぱく質	12.6 g	鶏肉のトマトソース	たんぱく質	11.2 g
		キャベツ炒め、チンゲン菜のバター風味	脂質	13.1 g	スナップえんどうのお浸し、大根の柚みそあん	脂質	16.9 g	白菜の彩り炒め	脂質	15.2 g
(金)	小鉢	小松菜のお浸し	炭水化物	18.9 g	わかめの和え物	炭水化物	18.6 g	きゅうりのサラダ	炭水化物	19.6 g
			食塩相当量	1.7 g		食塩相当量	2.0 g		食塩相当量	1.7 g
		可以生	カリウム	553 mg		カリウム	421 mg	到 60 小士	カリウム	444 mg
	ナルゲン	乳、小麦	リン エネルギー	238 kcal	卵、小麦	リン エネルギー	299 kcal	乳、卵、小麦	リン エネルギー	148 mg 281 kcal
8月5日	<b>女工</b> 大士	たらの柚香煮	エベルヤー   たんぱく質		  チキンのハーブ焼き	エベルヤーたんぱく質		ビーフカレー	エベルヤー   たんぱく質	201 KGa1
0730	副菜	春巻き	脂質		ナポリタン	たんぱく貝 脂質	11. Z g 17 3 σ	もやしのザーサイ炒め	脂質	9.0 g 17.4 g
(土)		マカロニサラダ		22 3 g	大根ときゅうりのサラダ	炭水化物	17. 3 g 23 2 g		炭水化物	20.9 g
(	13.54	(32-77)	食塩相当量	2.0 g		食塩相当量	1.8 g	菜の花のおかか和え	食塩相当量	2.0 g
			カリウム	414 mg		カリウム	487 mg		カリウム	404 mg
	アレルゲン	乳、卵、小麦	リン		乳、卵、小麦	リン	140 mg	乳、卵、小麦	リン	129 mg
	主食		エネルギー	221 kcal	★ごまパン(乳・卵・小麦)	エネルギー	296 kcal		エネルギー	322 kcal
8月6日		さけの柚胡椒焼き	たんぱく質	13.5 g	「あんとマーガリン」	たんぱく質		豚肉とキャベツの塩炒め	たんぱく質	10.6 g
		白菜とソーセージの炒め物	脂質		野菜と鶏肉のトマト煮込み	脂質	17.4 g	ピリ辛豆腐	脂質	22.7 g
(日)	小鉢	ひじきとコーンのサラダ	炭水化物		金平ごぼう、キャベツのクリーム煮	炭水化物_	22.9 g	チンゲン菜のサラダ	炭水化物	17.1 g
			食塩相当量	1.9 g	ブロッコリーの和え物	食塩相当量	1.6 g		食塩相当量	1.9 g
		51 SD 1 +	カリウム	537 mg		カリウム	509 mg		カリウム	376 mg
	アレルゲン	乳、卵、小麦	リン	201 mg	乳、卵、小麦	リン	163 mg	卵、小麦、えび	リン	102 mg

\_\_\_ はおすすめメニューです。★は主食です。★8月8日お届けBの主食は「ミルクパン(メープル風シロップとマーガリン)」です。 申し訳ありませんが、低たんぱくご飯をご注文のお客様は「ミルクパン」は選べません。

お届け	·B	Α 魚がメイン			B 色々メニュー		豆腐	C 肉がメイン		
「アレノ	レゲン	/」の欄には特定原材料	料7品目が	含まれる	ものを表記しておりま <sup>っ</sup>	す。注意)	★の商品	品については( )内に	表記してお	ります。
8月7日	副菜	かじきフライ ブロッコリーの塩炒め ナムル	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	7.9 g	玉子と豚肉の中華野菜炒め 大根のかに湯葉あんかけ わかめサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	12.0 g 16.6 g	鶏肉の西京焼き なすの炒め物 コールスローサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	298 kcal 10.2 g 18.4 g 22.9 g 1.5 g 486 mg
	アレルゲン	乳、卵、小麦	リン	146 mg	卵、小麦、かに	リン	249 mg	卵、小麦	リン	131 mg
8月8日 (火)	主食主菜副菜	たらの竜田揚げきのこソース もやしのザーサイ炒め なすの生姜和え	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	237 kcal 11.1 g 14.7 g 16.2 g	★ミルクパン(乳・卵・小麦) 「メープル風シロップとマーガリン」 チーズ焼きチキンのトマトソースがけ かぼちゃコロッケ いんげんのツナ和え	脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	24.5 g	ビーフシチュー 豚挽肉とキャベツの炒め物 カリフラワーのカレーピクルス	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	328 kcal 10.5 g 19.9 g 26.7 g 1.8 g 444 mg
	アレルゲン	乳、小麦	リン	190 mg	乳、卵、小麦	リン	157 mg	乳、卵、小麦	リン	140 mg
8月9日 (水)	副菜	縞ホッケの甘辛煮付け 男爵コロッケ マカロニサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	14.2 g 29.9 g 2.0 g 529 mg	カレーハンバーグ 白菜の彩り炒め きゅうりの和え物	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	12.7 g	チンジャオロース つくね煮 いんげんの辛子和え	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	312 kcal 11.7 g 20.1 g 18.9 g 2.0 g 449 mg
		乳、卵、小麦	リン	158 mg	乳、卵、小麦	リン	172 mg	乳、卵、小麦	リン	143 mg
8月10日 (木)	副菜	さばの味噌煮 白菜の彩り炒め いんげんサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	17.3 g	鶏肉と玉子の炒り豆腐 キャベツの炒め物 きゅうりのしそ和え	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	11.9 g 19.2 g 1.6 g 519 mg	油淋鶏風 菜の花炒め ひじきとオクラの和え物	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	300 kcal 12.9 g 19.9 g 17.6 g 1.9 g 443 mg
	アレルゲン	卵、小麦	リン	158 mg	乳、卵、小麦	リン	161 mg	卵、小麦	リン	207 mg
8月11日 (金)	副菜 小鉢	あじの南蛮漬け 春雨の炒め物 わかめの和え物	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	7.5 g 26.8 g 1.9 g 397 mg	, ,	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	19.0 g 22.2 g 1.6 g 419 mg	大根おろしソースハンバーグ キャベツのケチャップ炒め オクラのサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	319 kcal 13.6 g 18.1 g 25.4 g 1.8 g 614 mg
8月12日	副菜 小鉢	さけの柚香焼き 大根の鶏挽肉みそあんかけ キャベツサラダ	リン エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	234 kcal 12.6 g 10.3 g 22.0 g 1.7 g 526 mg	豚肉の甘辛炒め がんもどきと野菜の煮物 もやしときゅうりのサラダ	リン エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	297 kcal 10.0 g 16.3 g 27.5 g 1.9 g 491 mg	とり天 白菜の彩り炒め マカロニサラダ	リン エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当ム カリウム	198 mg 296 kcal 11.9 g 17.4 g 21.2 g 1.6 g 436 mg
	アレルゲン	卵、小麦	リン エネルギー	149 mg 237 kcal	小友	リン エネルギー	142 mg 245 kcal	<b>卵、小麦</b>	リン エネルギー	150 mg 305 kcal
(日)	主菜副菜小鉢	たらのムニエル えびカツ わかめの和え物	たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	12.1 g 12.6 g 18.0 g 1.8 g 447 mg	豆腐と野菜の鶏鍋風 いんげんと玉子のトマト炒め 春雨サラダ	たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	12.8 g 12.5 g 19.1 g 1.8 g 468 mg	豚肉のピリ辛炒め 野菜の煮物 チンゲン菜の柚浸し	たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	8.3 g 19.0 g 23.8 g 1.9 g 559 mg
	アレルゲン	乳、卵、小麦、えび	リン	196 mg	卵、小麦	リン	160 mg	小麦	リン	135 mg

\_\_\_\_\_ はおすすめメニューです。★は主食です。★8月17日お届けAの主食は「わかめご飯」です。★8月19日お届けCの主食は「枝豆ごぼうおこわ」です。 申し訳ありませんが、低たんぱくご飯をご注文のお客様は「わかめご飯」「枝豆ごぼうおこわ」は選べません。

お届け		A 魚がメイン	×100 E (A10.1	1212 G2 C 1812 I	B 色々メニュー		開展	C 肉がメイン	655 655	
Г	1 44	l e e e e e e e e e e e e e e e e e e e	<b>4-00</b>	^			1 0 <del>+</del> 1	<u> </u>	<del>+=</del> -1	11-b-b
リアレル		<b>ノ」の欄には特定原材料</b>						品については()内に		
8月14日	副菜	赤魚の粕漬け焼き キャベツのオイスターソース炒め	エネルギー たんぱく質 脂質	15.9 g	シーフードカレー ナポリタン	エネルギー たんぱく質 脂質	10.0 g	とんかつ チンゲン菜とコーンの炒め物	エネルギー たんぱく質 脂質	243 kcal 10.9 g 10.5 g
(月)		ブロッコリーの錦糸和え	炭水化物 食塩相当量 カリウム	1.9 g 405 mg		炭水化物 食塩相当量 カリウム	1.9 g 334 mg		炭水化物 食塩相当量 カリウム	26. 4 g 1. 9 g 649 mg
	アレルゲン	乳、卵、小麦	リン エネルギー	229 kcal	卵、小麦、かに、えび	リン エネルギー	242 kcal	乳、卵、小麦	リン エネルギー	226 mg 318 kcal
(火)	主菜 副菜	さけのバジルトマトソース チンゲン菜の炒め物 わかめの酢の物	たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	12.2 g 11.1 g 20.6 g 1.5 g 397 mg	照り焼きチキン キャベツ炒め ポテトサラダ	たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	8.9 g 14.8 g 16.8 g 1.5 g 491 mg	デミソースハンバーグ 根菜と青菜の柚胡椒きんぴら ひじきとオクラの和え物	たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	14.1 g 19.4 g 22.2 g 1.9 g 519 mg
		乳、小麦	リン	155 mg	乳、卵、小麦	リン エネルギー	125 mg	乳、卵、小麦	リン	201 mg
8月16日	副菜	さばの塩焼き ひじきと豆腐の彩り煮 チンゲン菜の錦糸和え	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	215 kcal 13.5 g 11.7 g	がんもどきと野菜の煮物 小松菜とソーセージの炒め物 キャベツサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	14.5 g	鶏肉のジンジャーソース ぜんまい煮 ブロッコリーのわさびマヨ和え	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	325 kcal 11.6 g 20.2 g 23.0 g 1.7 g 503 mg
	TI JI AN	卵、小麦	リンム	170 mg	乳、卵、小麦	リンム	159 mg	卵、小麦	リン	150 mg
8月17日 (木)	主食主菜副菜	★わかめご飯 さわらの生姜焼き ビーフン炒め 切干大根の柚和え	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物	284 kcal 13.0 g 15.3 g 22.8 g	豆腐の五目うま煮 いんげん炒め スパゲッティサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物	291 kcal 9.8 g 17.2 g 25.3 g	ド 豚肉焼 ・もやしのザーサイ炒め ・ごぼうサラダ	エネルギー   たんぱく質   脂質   炭水化物	264 kcal 11.5 g 14.9 g 19.7 g
	アレルゲン	小麦	食塩相当量 カリウム リン エネルギー		卵、小麦、えび	食塩相当量 カリウム リン エネルギー	1.7 g 384 mg 107 mg	。 「卵、小麦	食塩相当量 カリウム リン エネルギー	2.0 g 447 mg 146 mg 278 kcal
8月18日	副菜	さけの味噌漬け焼き 男爵コロッケ わかめの和え物	エベルキー   たんぱく質   脂質   炭水化物	11.0 g	麻婆豆腐 かぽちゃ煮、小松菜炒め ひじきの梅風味サラダ	たんぱく質 脂質 炭水化物	11.3 g	鶏肉のカレー風味唐揚げ   チンゲン菜の炒め物   ポテトサラダ	エネルキー たんぱく質 脂質 炭水化物	9.3 g 16.9 g 22.7 g
(/		乳、卵、小麦	食塩相当量 カリウム リン	1.5 g 504 mg 164 mg	乳、小麦	食塩相当量カリウムリン	1.7 g 463 mg 111 mg	「 「卵、小麦	食塩相当量カリウムリン	1.4 g 483 mg 130 mg
8月19日	主食主菜副菜	編ホッケの醤油バター風味焼き 春雨の炒め物	エネルギー たんぱく質 脂質	274 kcal 9.5 g 16.2 g	豆腐と豚挽肉の生姜あんかけ ぜんまいの煮物	エネルギー たんぱく質 脂質	11.7 g	★枝豆ごぼうおこわ(小麦)  蒸し鶏のねぎ塩レモンだれ  メンチカツ	エネルギー たんぱく質 脂質	268 kcal 12.8 g 14.3 g
(土)	小鉢	オクラのサラダ	炭水化物 食塩相当量 カリウム	23.6 g 1.7 g 492 mg	きゅうりの和え物	炭水化物 食塩相当量 カリウム	21.2 g 1.8 g 385 mg	「小松菜ともやしの和え物 「 「	炭水化物 食塩相当量 カリウム	22.4 g 1.5 g 397 mg
	アレルゲン	乳、小麦	リン		卵、小麦	リン	116 mg	乳、小麦	リン	155 mg
8月20日	副菜	さわらの照り焼き 大根のかに湯葉あんかけ 玉ねぎとわかめのサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量	9.6 g 19.2 g 1.9 g	豆腐ハンバーグのコンソメあん のっぺい煮 コールスローサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量	13.4 g 23.8 g 1.7 g	牛肉の赤ワイン煮 小松菜の炒め物 もやしサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量	320 kcal 11.3 g 21.9 g 17.7 g 1.9 g
		<b>個 小事 かた</b>	カリウム	532 mg	到 60 小主	カリウム	534 mg	□ 厕 小主	カリウム	423 mg
	アレルゲン	卵、小麦、かに	リン	ıda mg	乳、卵、小麦	リン	। oð mg	乳、卵、小麦	リン	161 mg

はおすすめメニューです。★は主食です。★8月22日お届けCの主食は「ごまパン(メープル風シロップとマーガリン)」です。★8月23日お届けBの主食は「ミルクパン(あんとマーガリン)」です。
★8月26日お届けAの主食は「生姜ご飯」です。申し訳ありませんが、低たんぱくご飯をご注文のお客様は「ごまパン」「ミルクパン」「生姜ご飯」は選べません。

お届け	日	A 魚がメイン			B 色々メニュー		豆麻	C 肉がメイン		
「アレノ	レゲン	<b>ノ」の欄には特定原材料</b>	47品目が	含まれる	ものを表記しております	す。注意)	★の商品	はについては( )内に表	記してお	ります。
_	主食		エネルギー	243 kcal		エネルギー	221 kcal		エネルギー	295 kcal
8月21日	主菜	さばの白みそ煮	たんぱく質	12.0 g	肉団子と豆腐のちゃんこ鍋風	たんぱく質	10.0 g	鶏肉のバーベキュー風味	たんぱく質	10.0 g
(8)	副菜	ぜんまいの煮物	脂質	12.9 g	ブロッコリーの塩だれ	脂質	10.9 g	チンゲン菜と筍の炒め物	脂質	18.0 g
(月)	小鉢	きゅうりとコーンのサラダ	炭水化物 食塩相当量	22.2 g 1.9 g	ポテトサラダ	炭水化物 食塩相当量	21.0 g 2.0 g	マカロニサラダ	炭水化物 食塩相当量	21.8 g
			良塩相ヨ里   カリウム	1.9 g 445 mg		及場相ヨ里カリウム	2.0 g 469 mg		良塩阳ヨ里   カリウム	1.9 g 488 mg
	701.11.45	卵、小麦	リン	161 mg	乳、卵、小麦	リン	149 mg	乳、卵、小麦	リン	133 mg
	主食	3. C. J. &	エネルギー	222 kcal	76, 915, 17.50	エネルギー	255 kcal	★ごまパン(乳・卵・小麦)	エネルギー	332 kcal
8月22日	主菜	さわらの西京焼き	たんぱく質		かつカレー	たんぱく質	8.6 g	「メープル風シロップとマーガリン」	たんぱく質	12.5 g
	副菜	キャベツ炒め	脂質	10.4 g	いんげんと玉子のトマト炒め	脂質	13.6 g	鶏肉のチーズクリームソースがけ	脂質	22.0 g
(火)	小鉢	春雨サラダ	炭水化物	20.0 g	もやしときゅうりのサラダ <sub>∧</sub>	炭水化物	26.9 g	ビーフン炒め	炭水化物	20.8 g
			食塩相当量	1.6 g		食塩相当量	1.8 g	ブロッコリーの辛子和え	食塩相当量	1.6 g
			カリウム	492 mg	1	カリウム	501 mg		カリウム	424 mg
		乳、卵、小麦	リン	156 mg	乳、卵、小麦	リン	222 mg	乳、卵、小麦	リン	162 mg
8月23日	主食	たらの竜田揚げ和風あんかけ	エネルギー たんぱく質		★ミルクパン(乳・卵・小麦)  「あんとマーガリン」	エネルギー たんぱく質	343 kcal		エネルギー たんぱく質	351 kcal 11.2 g
0月23日	工米	春雨の炒め物	脂質	10.9 g	鶏肉の粒マスタードソース	たかはく貝 脂質	10. / g 2/ 1 σ	豚肉のケチャップ炒め ポテトグラタン風	脂質	23.1 g
(水)	川米	菜の花のわさびマヨ和え	炭水化物	2.0 g	なすの炒め物	<sub>加貝</sub> 炭水化物	24.1 g 20 g σ	キャベツサラダ	<sup>加貝</sup> 炭水化物	23. 1 g 23. 4 g
()1()	73 · 394·	X 0 7 1 0 0 7 1 2 0 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	食塩相当量	1 6 g	いんげんサラダ	食塩相当量	1.5 g		食塩相当量	1.5 g
			カリウム	471 mg		カリウム	591 mg		カリウム	431 mg
	アレルゲン	卵、小麦	リン	191 mg	乳、卵、小麦	リン	172 mg	乳、卵、小麦	リン	161 mg
	主食		エネルギー	245 kcal		エネルギー	249 kcal		エネルギー	300 kcal
8月24日	主菜	さけの照り焼き	たんぱく質	13.1 g	厚揚げと豚挽肉のみそ炒め	たんぱく質	12. 2 g	鶏肉の唐揚げ	たんぱく質	10.5 g
	副菜	根菜と青菜の柚胡椒きんぴら	脂質	13.2 g	かぼちゃ煮、ビーフン炒め	脂質	11.7 g	野菜のあんかけ	脂質	16.7 g
(木)	小鉢	きゅうりと玉子のサラダ	炭水化物	18.0 g	わかめの和え物	炭水化物	24.4 g	スナップえんどうのごまサラダ	炭水化物	25.5 g
			食塩相当量	1.8 g		食塩相当量	1.5 g		食塩相当量	1.5 g
		乳、卵、小麦	カリウム リン	461 mg 214 mg	小主	カリウム リン	431 mg	乳、卵、小麦	カリウム リン	495 mg 175 mg
	主食	1. 91、小友	エネルギー	251 kcal	小友	エネルギー	296 kcal	孔、卵、小麦	エネルギー	278 kcal
8月25日	十立	赤魚の七味焼き	たんぱく質	12 2 g	豚挽肉のキーマカレー	たんぱく質	12 5 g	野菜と鶏肉の照り醤油だれ	たんぱく質	9.8 g
07,7201	英幅	切干大根煮	脂質	12. 1 g	コーンコロッケ	脂質	14.8 g	小松菜炒め	脂質	16.1 g
(金)	小鉢	ブロッコリーの錦糸和え	炭水化物	22.0 g	春雨サラダ マハー	炭水化物	27.5 g	わかめの酢の物	炭水化物	23.5 g
			食塩相当量	1.9 g	$\sim$	食塩相当量	2.0 g		食塩相当量	1.8 g
			カリウム	597 mg		カリウム	372 mg		カリウム	474 mg
	アレルゲン	卵、小麦	リン	174 mg	乳、卵、小麦	リン	139 mg	卵、小麦	リン	152 mg
	主食	★生姜ご飯(小麦)	エネルギー	244 kcal		エネルギー	313 kcal	777 24 77	エネルギー	270 kcal
8月26日	主菜	さわらの粕漬け焼き	たんぱく質	13.6 g	えびしんじょ揚げのきのこあんかけ	たんぱく質	/. / g	筑前煮	たんぱく質	11.1 g
(土)	副采	メンチカツ もやしサラダ	脂質 岩水化物	11.9 g	小松菜炒め、かぼちゃ煮 きゅうりのサラダ	脂質 炭水化物	19.0 g	ビーフン炒め ブロッコリーと玉子のサラダ	脂質 炭水化物	13. 4 g 26. 0 g
(1)	小頭や	10 PC 9 79	炭水化物 食塩相当量	19. 2 g 1. 6 g	こか ノッの リ ノブ	灰水化物 食塩相当量	27.9 g 1.8 g	プログログーと玉子のり プダ	灰水化物   食塩相当量	20.0 g 1.5 g
			及塩和ヨ里   カリウム	477 mg		及塩化ヨ里カリウム	505 mg		及塩作ヨ里   カリウム	476 mg
	アレルゲン	乳、卵、小麦	リン	180 mg	卵、小麦、えび	リン	109 mg	卵、小麦	リン	169 mg
	主食		エネルギー	252 kcal		エネルギー	210 kcal		エネルギー	357 kcal
8月27日	主菜	たらの柚子胡椒南蛮漬け	たんぱく質	12.7 g	シーフードと野菜のクリームシチュー	たんぱく質	11.0 g	牛肉の韓国風ピリ辛炒め	たんぱく質	12.3 g
	副菜	がんもどきと野菜の煮物	脂質	10.3 g	スナップえんどうのお浸し、枝豆とコーンのつまみ揚げ	脂質	7.5 g	菜の花炒め	脂質	24.4 g
(日)	小鉢	オクラのサラダ	炭水化物	26.8 g	わかめときゅうりの酢の物	炭水化物	23.9 g	春雨サラダ	炭水化物	20.7 g
			食塩相当量	1.9 g		食塩相当量	1.9 g		食塩相当量	1.9 g
			カリウム	549 mg		カリウム	494 mg		カリウム	423 mg
	アレルゲン	卵、小麦	リン	209 mg	乳、卵、小麦、えび	リン	186 mg	卵、小麦	リン	205 mg

★は主食です。★9月1日お届けAの主食は「青菜ご飯」です。★9月3日お届けAの主食は「ごまパン(メープル風シロップとマーガリン)」です。申し訳ありませんが、低たんぱくご飯をご注文のお客様は「青菜ご飯」「ごまパン」は選べません。

お届け		ありませんが、低たんはくこ販をこ注 A 魚がメイン			B 色々メニュー		開展	C 肉がメイン		
「アレノ	レゲン	<b>ノ」の欄には特定原材料</b>	47品目が	含まれる	ものを表記しておりま <sup>・</sup>	す。注意)	★の商品	については( )内に表	表記してお	ります。
8月28日	副菜	あじのカレー揚げ ひじきと豆腐の彩り煮 ごぼうサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量	15.1 g 17.4 g 1.9 g	ゴーヤチャンプルー 餃子、いんげん炒め もやしサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量	18.5 g 18.3 g 1.6 g	牛肉とぶなしめじのクリーム煮 キャベツのソース炒め わかめのマリネサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量	303 kcal 10.5 g 20.0 g 20.2 g 1.9 g
	アレルゲン	卵、小麦	カリウム	491 mg 176 mg	卵、小麦	カリウム		乳、卵、小麦	カリウム	459 mg 162 mg
8月29日 (火)	副菜 小鉢	さばの照り焼き 豆腐しんじょの炊き合わせ ブロッコリーの和え物	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	14.4 g	豚肉のごまみそ炒め なすとピーマンの炒め物 いんげんのお浸し	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	22. 2 g	鶏肉の塩麹焼き ぜんまい煮 チンゲン菜とコーンのサラダ	エネルギー たんぱく質 脂水化物 食塩相当量 カリウム	234 kcal 10.4 g 12.0 g 21.6 g 1.6 g 420 mg
8月30日	主 主 菜 菜	<mark>卵、小麦</mark> さけのレモン醤油焼き キャベツの炒め物 ポテトサラダ	リン エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	179 mg 216 kcal 12.1 g	<u>小麦</u> 深川風玉子とじ ブロッコリーの柚胡椒風味 大根サラダ	リン エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	141 mg 278 kcal 10.5 g 16.9 g	<b>鄭、小麦</b> 揚げ鶏と野菜の香味ソースがけ 白菜の彩り炒め いんげんサラダ	リン エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム	145 mg 305 kcal 9.7 g 22.0 g 17.1 g 1.4 g 538 mg
8月31日 (木)	主食主菜副菜	<ul><li>乳、卵、小麦</li><li>たらのみそ漬け焼き</li><li>野菜の煮物</li><li>マカロニサラダ</li></ul>	リン エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物	173 mg 229 kcal 11.0 g 9.8 g 24.4 g	乳、卵、小麦 場げだし豆腐の野菜あんかけ もやしと青菜の中華炒め 菜の花のお浸し	リン エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物	197 mg 280 kcal 12.3 g 16.2 g 22.0 g	<mark>卵、小麦</mark> 豚肉と彩り野菜のカレー いんげん炒め きゅうりの和え物	リン エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物	146 mg 278 kcal 11.7 g 13.6 g 27.4 g
9月1日	主食主菜	<mark>卵、小麦</mark> ★青菜ご飯 さわらのねぎ味噌焼き	食塩相当量 カリウム リン エネルギー たんぱく質	293 kcal 12.3 g	<mark>小麦、えび</mark> トマトソースハンバーグ	食塩相当量 カリウム リン エネルギー たんぱく質	263 kcal 11.9 g	乳、卵、小麦 牛肉のすき煮	食塩相当量 カリウム リン エネルギー たんぱく質	1.9 g 562 mg 164 mg 298 kcal 11.0 g
(金)	小鉢	ビーフン炒め もやしサラダ 乳、卵、小麦	脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム リン	28.1 g 1.5 g 520 mg		脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム リン	25.4 g 1.8 g 485 mg	ひじき煮 小松菜と玉子の和え物 卵、小麦	脂質 炭水化物 食塩相当量 カリウム リン	16.4 g 25.0 g 1.9 g 418 mg 151 mg
9月2日	主食主菜	さばの煮付け コーンコロッケ	エネルギー たんぱく質 脂質	247 kcal 13.2 g	えびと豆腐のトマトチリソース	エネルギー たんぱく質 脂質	255 kcal 11.5 g	チキンカツのおろしあんかけ かぼちゃ煮、白菜炒め	エネルギー たんぱく質 脂質	298 kcal 12. 2 g 16. 3 g
(土)	小鉢	ひじきの和風サラダ	炭水化物 食塩相当量 カリウム リン	1.9 g 446 mg	野菜の煮物 スパゲッティサラダ 乳、卵、小麦、えび	炭水化物食塩相当量カリウムリン	24.1 g 1.8 g 426 mg	いんげんサラダ	炭水化物 食塩相当量 カリウム リン	27.0 g 1.9 g 551 mg 145 mg
9月3日	主 主 菜 菜	★ごまパン(乳・卵・小麦) 「メープル風シロップとマーガリン」 赤魚のイタリア風煮込み キャベツとベーコンの玉子炒め きゅうりのサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量	249 kcal 14.0 g 14.7 g	牛肉の肉豆腐 春雨の炒め物 チンゲン菜とコーンのサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量	320 kcal 11.4 g 18.0 g	豚肉のオイスターソース炒め ほうれん草焼売、小松菜炒め 大根なます	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食塩相当量	314 kcal 9.3 g 17.9 g 29.1 g 1.5 g
	アレルゲン	乳、卵、小麦	カリウムリン	491 mg	乳、卵、小麦	カリウムリン	434 mg 132 mg		カリウム	496 mg 124 mg

★は主食です。★9月5日お届けBの主食は「枝豆と鮭のおこわ」です。★9月10日お届けBの主食は「ごまパン(あんとマーガリン)」です。 申し訳ありませんが、低たんぱくご飯をご注文のお客様は「枝豆と鮭のおこわ」「ごまパン」は選べません。

お届け日		A 魚がメイン			B 色々メニュー		豆腐	C 肉がメイン		
「アレル	レゲン	<b>」の欄には特定原材</b> 料			ものを表記しておりま			については( )内に		
9月4日	主食主菜	編ホッケの塩焼き かぼちゃコロッケ	エネルギー たんぱく質 脂質	288 kcal 9.7 g	水餃子スープ 菜の花炒め	エネルギー たんぱく質 脂質	249 kcal 13.4 g	鶏肉ときのこのマヨ醤油炒め キャベツの炒め物	エネルギー たんぱく質 脂質	310 kcal 10.0 g 22.2 g
(月)		いんげんのサラダ	炭水化物 食塩相当量	23.0 g 1.5 g	きゅうりとコーンのサラダ 	炭水化物 食塩相当量	20.1 g 2.0 g	春雨サラダ	炭水化物 食塩相当量	18.2 g 1.5 g
	アレルゲン	乳、卵、小麦	カリウム リン	529 mg 167 mg	到,, 卵, 小麦	カリウム リン	431 mg 206 mg	卵、小麦	カリウムリン	523 mg 149 mg
9月5日	主食 主菜 副菜	赤魚の照り焼き キャベツとベーコンの炒め物	エネルギー たんぱく質 脂質	11.8 g 9.2 g	乳、卵、小麦 ★枝豆と鮭のおこわ(小麦) 豆腐のかにあんかけ チンゲン菜とコーンの炒め物	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物	228 kcal 10.3 g 14.4 g	回鍋肉 餃子、いんげん炒め	エネルギー たんぱく質 脂質	338 kcal 11.0 g 21.0 g
(火)	小鉢	マカロニサラダ	炭水化物 食塩相当量 カリウム	1.7 g 525 mg		食塩相当量 カリウム	14.3 g 1.6 g 328 mg	わかめときゅうりの酢の物	炭水化物 食塩相当量 カリウム	23.5 g 2.0 g 414 mg
	アレルゲン 主食	乳、卵、小麦	リン エネルギー	152 mg 241 kcal	小麦、かに	リン エネルギー	76 mg 329 kcal	小麦	リン エネルギー	129 mg 272 kcal
9月6日	主菜副菜	さばのみそ漬け焼き ブロッコリーの塩だれ	たんぱく質脂質	13.0 g 14.8 g	牛肉の肉じゃが ぜんまいの煮物	たんぱく質 脂質	10.9 g 18.2 g	ビーフン炒め	たんぱく質 脂質	12.9 g 11.2 g
(水)		ポテトサラダ	炭水化物 食塩相当量 カリウム	1.7 g 498 mg		炭水化物 食塩相当量 カリウム	2.0 g 529 mg		炭水化物 食塩相当量 カリウム	28.8 g 1.8 g 456 mg
	アレルゲン	乳、卵、小麦	リン	195 mg	卵、小麦	リン エネルギー	153 mg	卵、小麦	リン	149 mg
9月7日	副菜	さわらの菜種焼き かぼちゃ煮、ぜんまい煮 キャベツとコーンのサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物	12.9 g	明太ソースの豆腐ハンバーグ 牛肉の中華炒め 春雨サラダ	たんぱく質 脂質 炭水化物	15.4 g 26.2 g	肉団子の甘酢あん 野菜の煮物 きゅうりとザーサイの和え物	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物	260 kcal 8.6 g 14.5 g 25.6 g
	TEL ALL SEN	乳、卵、小麦	食塩相当量カリウムリン	563 mg	卵、小麦	食塩相当量カリウムリン	389 mg	乳、卵、小麦	食塩相当量カリウムリン	2.0 g 467 mg 178 mg
	主食		エネルギー	232 kcal		エネルギー	240 kcal		エネルギー	317 kcal
9月8日	副菜	赤魚のみそ漬け焼き メンチカツ	たんぱく質 脂質	11.9 g 14.3 g	八玉采  チンゲン菜の彩り炒め	たんぱく質 脂質	9.8 g 14.5 g	彩り野菜と塩だれ牛肉煮 干し海老入りビーフン炒め	たんぱく質 脂質	10.5 g 18.6 g
(金)	小鉢	キャベツサラダ	炭水化物 食塩相当量 カリウム	14.6 g 1.5 g 434 mg	チンゲン菜の彩り炒め ブロッコリーの和え物	炭水化物 食塩相当量 カリウム	18.1 g 1.5 g 562 mg	わかめの和え物	炭水化物 食塩相当量 カリウム	25.1 g 2.0 g 469 mg
	アレルゲン	乳、卵、小麦	リン	171 mg	卵、小麦、えび	リン	171 mg	卵、小麦、えび	リン	166 mg
9月9日	主食主菜	たらの柚香煮 春巻き	エネルギー たんぱく質 脂質	238 kcal 13.1 g	  チキンのハーブ焼き  ナポリタン	エネルギー たんぱく質 脂質	299 kcal 11.2 g	ビーフカレー もやしのザーサイ炒め	エネルギー たんぱく質 脂質	281 kcal 9.8 g 17.4 g
(土)		マカロニサラダ	炭水化物 食塩相当量 カリウム	22. 3 g 2. 0 g 414 mg	大根ときゅうりのサラダ	炭水化物 食塩相当量 カリウム	23.2 g 1.8 g 487 mg	菜の花のおかか和え	炭水化物 食塩相当量 カリウム	20.9 g 2.0 g 404 mg
	アレルゲン	乳、卵、小麦	リン	199 mg	乳、卵、小麦	リン	140 mg	乳、卵、小麦	リン	129 mg
9月10日	副菜	さけの柚胡椒焼き 白菜とソーセージの炒め物	エネルギー たんぱく質 脂質	11.3 g 11.4 g	★ごまパン(乳・卵・小麦) 「あんとマーガリン」 野菜と鶏肉のトマト煮込み	エネルギー たんぱく質 脂質	18.0 g	豚肉とキャベツの塩炒め ピリ辛豆腐	エネルギー たんぱく質 脂質	322 kcal 10.6 g 22.7 g
(日)	小鉢	ひじきとコーンのサラダ	炭水化物 食塩相当量 カリウム	14.4 g 1.8 g 499 mg	ポテトグラタン風 ブロッコリーの和え物	炭水化物 食塩相当量 カリウム	22.9 g 1.5 g 535 mg	チンゲン菜のサラダ	炭水化物 食塩相当量 カリウム	17.1 g 1.9 g 376 mg
	アレルゲン	乳、卵、小麦	リン	176 mg	乳、卵、小麦	リン		卵、小麦、えび	リン	102 mg

栄養価一覧表

※ABC(おかず)の栄養価を合算した値です。

\* 五訂増補日本食品標準成分表をもとに算出しております。 \* 糖質(g) = 炭水化物(g) - 食物繊維総量(g) で算出しております。

	1		/11//	DO (8373	7 /	<b>を IIII で ロチ</b>		, ,						1/11 54 (8/	汉小门	1/3 (8/ 1	アンヤス小田小心	- (8) <b>\</b>	#mo c	0 / 0 - / 0
日付	エネルキ*ー (kcal)	水分 <sup>(g)</sup>	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	糖質 (g)	ナトリウム (mg)	食塩 相当量(g)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	レチノール 当量(μg)	V. K (μg)	V. B1 (mg)	V. B2 (mg)	ナイアシン (mg)	V. C (mg)	コレステロール (mg)	食物繊維 総量(g)
8月1日	817	753.1	34.0	42.8	75.4	60.4	2256	5.7	1441	315	566	4.6	924	208	10.35	0.50	8.1	103	85	15.0
2日	809	722.5	30.9	45.0	68.0	55.9	1945	4.9	1473	280	470	3.7	808	177	0.38	0.39	5.6	162	135	12.1
3日	820	609.9	33.7	41.8	74.4	62.9	2088	5.3	1324	342	528	3.5	1133	138	0.56	0.40	5.2	98	74	11.5
4日	769	679.6	35.6	45.2	57.1	44.5	2103	5.3	1418	226	483	3.7	675	223	0.49	0.53	10.7	161	85	12.6
5日	818	702.8	34.1	45.1	66.4	54.3	2263	5.7	1305	222	468	3.7	1275	244	0.40	0.45	6.4	97	102	12.1
6日	839	799.5	36.3	51.9	54.7	40.9	2144	5.4	1422	184	466	1.8	904	269	0.44	0.42	8.2	157	96	13.8
7日	793	758.9	32.0	42.9	69.5	57.4	1983	5.0	1298	172	526	3.1	790	169	0.40	0.50	7.5	158	192	12.1
8日	935	740.5	35.1	59.1	66.5	53.2	1866	4.7	1426	189	487	3.1	884	185	0.35	0.48	6.5	75	102	13.3
9日	855	809.8	34.0	47.0	72.0	60.7	2330	5.9	1489	249	473	3.3	1116	205	0.50	0.41	5.9	191	63	11.3
10日	784	736.1	36.8	49.1	50.8	37.9	2167	5.5	1451	304	526	3.9	665	357	0.45	0.63	9.6	193	116	12.9
11日	850	721.0	35.9	44.6	74.4	60.1	2127	5.4	1430	288	497	2.9	668	241	0.40	0.47	9.0	147	103	14.3
12日	827	863.1	34.5	44.0	70.7	58.2	2063	5.2	1453	194	441	2.6	982	177	0.56	0.45	8.6	126	96	12.5
13日	787	883.5	33.2	44.1	60.9	48.1	2193	5.6	1474	200	491	2.5	1074	181	0.43	0.44	6.1	108	128	12.8
14日	757	688.6	35.2	36.4	72.0	60.6	2226	5.7	1388	287	584	3.7	1022	220	0.21	0.34	4.1	116	147	11.4
15日	789	667.5	35.2	45.3	59.6	47.6	1955	5.0	1407	283	481	3.1	819	222	0.40	0.46	9.4	115	101	12.0
16日	773	1101.3	35.3	46.4	55.8	41.5	2179	5.5	1412	257	479	4.1	1051	215	0.34	0.45	9.3	94	94	14.3
17日	839	700.6	34.3	47.4	67.8	56.5	2087	5.3	1419	183	425	2.6	386	83	0.63	0.49	8.0	127	80	11.3
18日	757	640.4	34.3	39.2	67.0	55.0	1809	4.6	1450	225	405	3.3	839	157	0.43	0.43	8.4	113	81	12.0
19日	757	866.6	34.0	39.7	67.2	53.1	1967	5.0	1274	200	445	3.0	489	118	0.48	0.44	6.8	143	58	14.1
20日	800	939.8	34.2	44.9	60.7	47.0	2195	5.6	1489	333	482	4.9	1237	169	0.35	0.53	7.8	132	96	13.7
21日	759	938.8	32.0	41.8	65.0	51.9	2244	5.7	1402	216	436	3.3	1284	256	6.98	0.45	9.7	106	79	13.1
22日	809	632.7	33.5	46.0	67.7	57.2	1974	5.0	1417	190	540	3.1	859	251	0.34	0.52	7.6	112	119	10.5
23日	912	618.5	32.8	55.8	69.2	56.7	1812	4.6	1493	279	524	3.2	1034	238	0.48	0.55	6.9	173	120	12.5
24日	794	689.9	35.8	41.6	67.9	55.7	1897	4.8	1387	206	547	2.6	1071	178	0.49	0.48	7.7	115	120	12.2
25日	825	761.6	34.5	43.0	73.0	60.5	2211	5.6	1443	244	465	3.8	825	182	0.58	0.38	6.5	112	120	12.5
26日	827	764.2	32.4	44.9	73.1	59.1	1942	4.9	1458	241	458	3.0	872	182	0.31	0.55	8.5	115	121	14.0
27日	819	802.2	36.0	42.2	71.4	57.3	2250	5.7	1466	314	600	5.1	1734	229	0.30	0.50	5.3	176	164	14.1
28日	858	760.9	35.6	53.6	55.9	43.0	2132	5.4	1410	255	539	3.3	1074	161	0.45	0.42	7.1	112	107	12.9
29日	792	705.3	32.7	48.6	59.4	43.9	2092	5.3	1457	225	465	3.3	884	205	0.53	0.60	10.7	141	94	15.5
30日	799	792.4	32.3	49.0	57.6	45.0	1915	4.9	1415	192	516	2.7	802	241	0.43	0.50	7.7	175	117	12.6
31日	787	856.6	35.0	39.6	73.8	59.4	2149	5.5	1447	236	484	3.7	780	181	0.57	0.44	4.7	108	69	14.4
平均	811	764.8	34.2	45.4	66.0	53.1	2083	5.3	1421	243	493	3.4	934	202	0.97	0.47	7.5	131	105	12.9

※ご飯・パンの栄養価です。

	エネルキ*ー (kcal)	水分 (g)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)	糖質 (g)	ナトリウム (mg)	食塩 相当量(g)	カリウム (mg)	カルシウム (mg)	リン (mg)	鉄 (mg)	レチノール 当量(μg)	V. K (μg)	V. B1 (mg)	V. B2 (mg)	ナイアシン (mg)	V. C (mg)	コレステロール (mg)	食物繊維 総量(g)
ご飯(170g)	286	102.0	4.3	0.5	63.1	62.6	2	0.0	49	5	58	0.2	0	0	0.03	0.02	0.3	0	0	0.5
低たんぱくご飯(180g)	281	115.2	0.4	0.7	68.2	66.8	2	0.0	4	0	13	0.0	0	0	0.00	0.00	0.0	0	0	1.4
枝豆ごぼうおこわ(150g)	291	134.2	6.4	1.5	64.0	62.0	229	0.6	188	19	104	0.5	116	0	0.12	0.03	1.3	2	0	2.0
枝豆と鮭のおこわ(150g)	292	163.9	7.1	2.4	60.9	59.5	228	0.6	189	15	107	0.4	3	1	0.13	0.04	1.5	3	3	1.4
青菜ご飯(150g)	246	107.6	4.3	0.6	53.0	52.6	265	0.7	62	9	65	0.5	3	16	0.05	0.01	0.8	0	0	0.4
わかめご飯(150g)	244	107.6	4.2	0.6	52.8	52.4	234	0.6	61	5	64	0.5	0	14	0.05	0.01	0.8	0	0	0.4
生姜ご飯(150g)	242	110.0	4.3	0.6	52.1	51.8	236	0.6	58	3	62	0.5	0	8	0.05	0.01	0.8	0	0	0.3
ごまパン (あんとマーガリン)	234	16.5	4.7	8.5	34.5	33.4	212	0.5	60	24	54	0.4	1	0	0.05	0.03	0.7	0	0	1.1
ごまパン(メープル風シ ロップとマーガリン)	235	16.1	4.4	8.5	35.2	34.1	213	0.5	60	24	52	0.4	1	0	0.05	0.03	0.7	0	0	1.1
ミルクパン (あんとマーガリン)	185	16.4	3.5	7.8	24.7	23.7	189	0.5	42	12	37	0.3	0	0	0.03	0.02	0.5	0	0	1.0
ミルクパン(メープル風シ ロップとマーガリン)	186	16.0	3.2	7.8	25.4	24.4	190	0.5	42	12	35	0.3	0	0	0.03	0.02	0.5	0	0	1.0