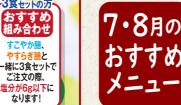
月号 Jul. 2025

質のさっぱり





7月31日⇔お届け Last men

鰻のちらし寿司







縞ホッケの塩焼き



朝顔御膳

人気のメニューを集めた、 夏仕立ての詰め合わせです。



1,058円(税込)

すこやか膳 1,220円(税込) やすらぎ膳 1,198円(税込)

7月19日母お届け Last menu

220

13.7

〔栄養価(1食あたり)〕

たんぱく質

13.4

エネルギー

433

3.7



炭水化物

34.2





丑の日は「う」がつく食べ物を食べると、夏負けしないという言い伝えがあります うなぎを食べて、猛暑に向けて備えましょう!

・豆腐の 蟹玉子あんかけ



450 17.0

炭水化物 10.8

うち糖質 70.6

食塩相当量

カリウム 398

205

リン

今までご購入頂きまして、誠に有難うございました。

誠に勝手ながら、7月31日をもちましておすすめメニューの

これまでご愛顧いただきましたお客様には、ご迷惑を

今後とも、弊社商品にご愛顧賜りますよう、よろしくお願い

申し上げます。

株式会社 武蔵野フーズ 健康宅配 一同

2018年からおすすめメニューの開発を担当させて頂いて おりました。支えてくださるお客様のおかげで今日までおすすめ メニューを続けてくることができ、感謝の気持ちでいっぱいです。

毎日続けるお食事に、少しでも季節感やいつもと違う特別感を 感じて頂ければという思いで、私自身わくわくする気持ちを大切 にして開発してまいりました。

これからもお客様に食べる楽しさを感じられるお食事をお届け していけるように精進してまいります。

本当にありがとうございました。

株式会社 武蔵野フーズ 開発担当より

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 おすすめ 組み合わせ 自由に 組み合わせ可能 冷製仕立ての



1,058円(税込)

健康宅配。 株式会社 武蔵野フーズ 電話受付:

10.9

炭水化物

65.3

注文はお電話1本 氏 0120-016-113

708

リン

206

食塩相当量

2.6

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

次の目のおかわりに



[冷蔵]すこやか膳・やすらぎ膳 ご注文カレンダー 2025.7月



日替わりメニュー ABC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。自由な組み合わせで、 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〕	🕏 朝顔御膳 🎉	1
	こ取付き	A かじきフライ	1
J		■ 玉子と豚肉の 中華野菜炒め	1

€鶏肉の西京焼き

日合計2食以上からお届け 例)7/15メニューの場合、7/11(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。 (パン付き) 2食セットから承ります。

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。

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〉

電話受付:9時~17時(月~土) ※日曜定休、年末年始は休業日

	ゲ記入欄※下記にお		ご記入	ください。	弊社使用欄 営業所:	
お名前で住所	電 記	_		_	備考:	
★注文目	全てにご飯をつけたい方は ○するだけで完了です。 に○をご記入頂かなくても;	大丈夫です)) zi	全て 版付き	Economist Control	
5⊕	土		6 🗈	E	3	
ご飯付き	Aさけの照り焼き	個	ご飯付き	Aさばの みそう) 責け焼き	個

月	火	水	木	金	土	
前月号と重複している ご注文は、今月号に ご記入いただいた内容 を適用させていただき ます。	7/1	2 ® S 朝顔御膳 (2 版 M M M M M M M M M M M M M M M M M M	3 命	4 会 A 編ホッケの	5 ⊕ C販能 A さけの照り焼き □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □ □	 6 目 ○ A さばの A みそ漬け焼き B ハンバーグ 和風玉ねぎソース 個 ○ 牛肉の肉じゃが 個
7 ⑤	8 @ ご 飯付き ふ 赤魚の七味焼き B 豚挽肉の キーマカレー (3) 鶏肉ときのこの おすする できる できる できる できる できる できる できる できる できる でき	9 ®	10 会 メニューA わかめ ご飯付き A さわらの生姜焼き B 豆腐の五目うま煮 個	11 金	12 ⊕	13 回
14 g	15 @	16 ® 本無の A 未無の A イタリア風煮込み 個 チャンプルー すめ 個 C とんかつ	17 金 たらの柚子胡椒 南蛮漬け 個 シーフードと野菜の ホワイトシチュー 個 ピリ辛炒め 個	18 金	19 金 S 鰻のひつまぶし風でしたし茶漬け	20 © メニューA 生養 で飯 さわらの A 粕漬け焼き 個 えびしんじょ揚げのきのこあんかけ 個
21 月	22 Aたらの柚香煮 B 鶏肉の 黒胡椒焼き © ビーフカレー	23 ® メニューA 意識	24 会	25 金 A さけの柚胡椒焼き B 野菜と鶏肉のトマト煮込み 個	26 ① A 赤魚の M 清け焼き B がんもどきと 野菜の煮物 @ ②みそかつ	27 回
28 g	29 @ A さけの柚香焼き @ B とり天 @ F 下	30 ® たらの A たらの 知漬け焼き B 豚肉と菜の花の 玉子炒め 個 しょうゆ糀焼き	31 念 S 鰻の ちらし寿司 ・	8/1金	2 ⊕	3 回
4 ⑤	5 ②	6 ®	7 念	8 金 たらの竜田揚げ きのこソース 個 トラーズ焼きチキンの おす トマトソースがけ が 個 © ビーフシチュー	(日本) (日本) (日本) <td>10 a A さけの照り焼き B 厚揚げと豚挽肉の みそ炒め ⑥ 鶏肉の唐揚げ</td>	10 a A さけの照り焼き B 厚揚げと豚挽肉の みそ炒め ⑥ 鶏肉の唐揚げ

2025年7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

2025年7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8品目を含まれるものを表記しております。 特定原材料8品目とは乳・卵・小麦・そば・落花生・かに・えび・くるみです。



健康宅配本部



受付時間 9:00~17:00(月~土)

☆ はおすすめメニューです。

お届け	.日	A 魚がメイン			B 色々メニュー		風風	C 肉がメイン	<u> </u>	
「アレノ	レゲン	/」の欄には特定原材 料	₿8品目が	含まれる	ものを表記しております	す。注意)			長記してお	
7月1日 (火)	主食菜副外	さばの白みそ煮 ほうれん草とベーコンのソテー きゅうりの和え物	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質	14.7 g 14.7 g 11.3 g	シーフードカレー 豚挽肉とキャベツの炒め物 ブロッコリーと玉子のサラダ	エネルギー たんぱく質 脂水性質 炭水化質 糖	12. 1 g 20. 5 g 16. 1 g	チキン南蛮 小松菜と豚肉の中華炒め 白菜サラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質	277 kcal 15.6 g 14.6 g 19.6 g 14.7 g
	71.11.45.	卵、小麦、えび	食物繊維 食塩相当量	3.4 g	乳、卵、小麦、えび	食物繊維 食塩相当量	4.4 g 1 8 g	乳、卵、小麦	食物繊維 食塩相当量	4.9 g 1.8 g
7月2日	主食主菜副菜	かじきフライ 菜の花とえびの炒め物 ナムル	エネルギー たんぱく質 脂化質 炭水質 食物繊維	252 kcal 16.4 g 10.6 g 22.2 g 17.6 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 脂水質 炭糖質 食物繊維	229 kcal 13.3 g 11.6 g	鶏肉の西京焼き なすの炒め物 オクラのおかか和え	エネルギー たんぱく質 脂水化質 炭水性質物 食物繊維	265 kcal 15.7 g 11.3 g 24.5 g 18.6 g
	アレルゲン	卵、小麦、えび	良物機維 食塩相当量		卵、小麦、かに	良物機能 食塩相当量	3.3 g 2.0 g	小麦	良物機能 食塩相当量	5.9 g 1.5 g
7月3日	主食主菜副菜	たらの竜田揚げきのこソース 小松菜炒め なすの生姜和え	エネルギー たんぱ質 ドルボリック に大いでは に大いででする。 たんぱ質 大いででする。 たんぱ質 大いででする。 大いででする。 大いででする。 大いでは、 大いでできる。 大いでは、 大いでできる。 大いでは、 大いでできる。 大いでは、 大いでできる。 大いでは、 大いでできる。 大いでは、 たった。 たった。 たった。 たった。 たった。 たった。 たった。 たった	248 kcal 13.9 g 14.2 g	チーズ焼きチキンのトマトソースがけ いんげん炒め 根菜のサラダ	エネルギイ質 たんぱ質 版水質 大糖 大糖 食物繊維	244 kcal 15.9 g 11.8 g	ビーフシチュー ほうれん草と玉子のソテー 大根の彩り甘酢漬け	エネルギー たんぱく 脂水化質 炭糖質 食物繊維	255 kcal 14.2 g 10.5 g 25.5 g 21.2 g 4.3 g
	アレルゲン	乳、小麦	食塩相当量	1.6 g	乳、卵、小麦	食塩相当量	1.6 g	乳、卵、小麦	食塩相当量	2.0 g
7月4日 (金)	主食主菜副菜小鉢	縞ホッケの醤油バター風味焼き がんもどきと野菜の煮物 オクラのサラダ	エネルポー たんぱ質 脂水質 炭糖 食物繊維	292 kcal 15.4 g 18.8 g 15.9 g 10.8 g 5.1 g	豆腐と豚挽肉の生姜あんかけ 菜の花炒め コールスローサラダ	エネルギー たんぱ質 脂水化質 機 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 く 質 物 食 物 く く り た り た り た り た り た り た り た り た り た	264 kcal 13.7 g 16.2 g 13.8 g 9.3 g 4.5 g	鶏肉の梅だれのせ 春巻き 小松菜ともやしの和え物	エネルギー たんぱく 脂水性質 炭糖機 食物繊維	237 kcal 14.3 g 11.3 g 18.7 g 14.0 g 4.7 g
	アレルゲン	乳、小麦	食塩相当量エネルギー	2.0 g 229 kcal	<u>卵、小麦</u>	食塩相当量 エネルギー	2.0 g 225 kcal	乳、卵、小麦	<u>食塩相当量</u> エネルギー	1.9 g 284 kcal
7月5日 (土)	主菜副菜	さけの照り焼き 根菜と青菜の柚胡椒きんぴら きゅうりと玉子のサラダ	エネルイ たんぱく質 脂質 炭水化質 糖質 食物繊維	16.8 g 9.8 g	厚揚げと豚挽肉のみそ炒め かぼちゃ煮、ぜんまい煮 わかめの酢の物	エベルポイ たんぱく質 炭糖質化質 食物繊維	12.8 g 8.8 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 たんぱく質 脂質物 機大化質 食物繊維	12. 7 g 14. 6 g 23. 9 g 20. 0 g 3. 9 g
		乳、卵、小麦	食塩相当量	2.0 g		食塩相当量	1.5 g	乳、卵、小麦	食塩相当量	1.6 g
7月6日	主食主菜副菜	さばのみそ漬け焼き ブロッコリーの塩だれ 菜の花とハムの和え物	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質	247 kcal 16.9 g 14.5 g 14.9 g 9.3 g	ハンバーグ和風玉ねぎソース チンゲン菜と豚肉の中華炒め きゅうりとコーンのサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質	269 kcal 13.6 g 13.5 g 20.4 g 16.8 g	牛肉の肉じゃが 豚挽肉とキャベツの炒め物 切干大根の和風マリネ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質	228 kcal 13.6 g 7.8 g 24.4 g 20.2 g
	アレルゲン	乳、卵、小麦	食物繊維 食塩相当量	5.6 g 1.8 g	乳、卵、小麦	食物繊維 食塩相当量	3.6 g 1.8 g	卵、小麦	食物繊維 食塩相当量	4.2 g 1.7 g

お届け	·B	A 魚がメイン			B 色々メニュー		風展	C 肉がメイン		
「アレノ	レゲン	ノ」の欄には特定原材料	料8品目が	含まれる	ものを表記しておりま ⁻	す。注意)	★の商品	については()内に表	記してお	ります。
7月7日 (月)	副菜	あじのカレー揚げ チンゲン菜炒め ごぼうサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質	11.1 g	菜の花のおかか和え	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質	288 kcal 14.8 g 15.4 g 23.3 g 17.2 g	揚げ高野豆腐の鶏挽肉みそあんかけ ほうれん草の錦糸和え	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質	283 kcal 13.5 g 14.2 g 24.4 g 20.4 g
	アレルゲン 主食	乳、卵、小麦	食物繊維食塩相当量	4.6 g 1.8 g 245 kcal		食物繊維食塩相当量	6.1 g	卵、小麦	食物繊維食塩相当量	4. 0 g 2. 0 g 250 kcal
7月8日 (火)	主菜 副菜	赤魚の七味焼き 小松菜の炒り煮 ブロッコリーと玉子のサラダ	ールで たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質 食物繊維	15.9 g 12.3 g	豚挽肉のキーマカレー 白菜炒め オクラのサラダ	ーたのぱく質 上のぱく質 脂質 炭水化物 糖質 食物繊維	13. 2 g 12. 9 g	鶏肉ときのこのマヨ醤油炒め がんもどきと野菜の煮物 チンゲン菜の柚浸し 人	たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質 食物繊維	15. 0 g 14. 3 g 15. 8 g 10. 2 g 5. 6 g
7月9日	主食主菜副菜	<u>乳、卵、小麦、えび</u> さばの煮付け いんげん炒め	食塩相当量 エネルギー たんぱく質 脂質	1.7 g 258 kcal 13.8 g 15.9 g	乳、小麦 えびと豆腐のトマトチリソース 鶏肉と野菜の煮物	食塩相当量 エネルギー たんぱく質 脂質	2.0 g 223 kcal 14.5 g 8.3 g	<mark>卵、小麦</mark> チキンカツのおろしあんかけ ブロッコリーの塩だれ	食塩相当量 エネルギー たんぱく質 脂質	1.6 g 284 kcal 15.4 g 12.3 g
(水)	アレルゲン	大根サラダ <mark>卵、小麦</mark> ★わかめご飯	炭水化物 糖質 食物繊維 食塩相当量 エネルギー	12.5 g 5.0 g	キャベツサラダ 乳、卵、小麦、えび	炭水化物 糖質 食物繊維 <u>食塩相当量</u> エネルギー	18.0 g 2.7 g	玉ねぎのおかか和え <mark>乳、小麦</mark>	炭水化物 糖質 食物繊維 <u>食塩相当量</u> エネルギー	28.0 g 22.9 g 5.1 g 1.9 g 271 kcal
7月10日 (木)	主菜副菜	さわらの生姜焼き キャベツ炒め いんげんのサラダ	たんぱく質 おれば質 ボル化物 糖質 食物繊維	13.9 g 14.2 g	もやしサラダ	たんぱく質 脂質 炭水化質 機大化質 食物繊維	13.1 g 12.2 g	牛肉のオイスターソース炒め なすの炒め物 ほうれん草のツナ和え	たんぱく質 脂質 炭水化質 食物繊維	15. 9 g 13. 7 g 21. 3 g 15. 9 g 5. 4 g
7月11日	主食主菜副菜	乳、卵、小麦 たらのムニエル えびカツ きゅうりのしそ和え	食塩相当量 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物	1.6 g 234 kcal 13.4 g 10.4 g	<mark>乳、卵、小麦、えび</mark> ビーフハヤシ 小松菜の彩り炒め ごぼうサラダ	食塩相当量 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物	1.7 g 241 kcal 14.2 g 8.4 g	卵、小麦豚肉のピリ辛炒め鶏肉と野菜の煮物チンゲン菜の黄金和え	食塩相当量 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物	1. 7 g 229 kcal 16. 0 g 6. 3 g 27. 5 g
	アレルゲン	乳、卵、小麦、えび	糖質 食物繊維 <u>食塩相当量</u> エネルギー	17.1 g 3.9 g 1.5 g 230 kcal	乳、卵、小麦	糖質 食物繊維 食塩相当量 エネルギー	21. 7 g 4. 8 g 2. 0 g 238 kcal	卵、小麦	糖質 食物繊維 食塩相当量 エネルギー	23.3 g 4.2 g 2.0 g 258 kcal
(土)	副菜	赤魚のレモン醤油焼き 豚挽肉とキャベツの炒め物 オクラの和え物	たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質 食物繊維	11.9 g	深川風玉子とじ ブロッコリーの塩だれ 大根サラダ	たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質 食物繊維	11.0 g	揚げ鶏と野菜の香味ソースがけ 白菜と豚肉の彩り炒め いんげんのツナ和え	たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質 食物繊維	17. 2 g 13. 1 g 17. 2 g 13. 1 g 4. 1 g
7月13日	主食主菜	<mark>卵、小麦</mark> 縞ホッケの甘辛煮付け ほうれん草とベーコンのソテー	食塩相当量 エネルギー たんぱく質 脂質	1.5 g 244 kcal 14.9 g	<mark>乳、卵、小麦、えび</mark> 鶏肉のジンジャーソース えびカツ	<u>食塩相当量</u> エネルギー たんぱく質 脂質	2.0 g 238 kcal 15.0 g	<mark>小麦</mark> チンジャオロース つくね煮	<u>食塩相当量</u> エネルギー たんぱく質 脂質	1. 4 g 289 kcal 14. 5 g 15. 8 g
(目)	小鉢	きゅうりの和え物	炭水化物 糖質 食物繊維 食塩相当量	16.9 g 13.1 g 3.8 g	わかめのマリネサラダ	炭水化物 糖質 食物繊維 食塩相当量	24.0 g 19.4 g 4.6 g	チンゲン菜の菊花和え	炭 炭水化物 糖質 食物繊維 食塩相当量	21. 3 g 16. 8 g 4. 5 g 2. 0 g

(日)

小鉢 もやしサラダ

アレルゲン 卵、小麦

炭水化物

糖質

食物繊維

食塩相当量

15.1 g

3.1 g

1.6 g 乳、卵、小麦、えび

C 肉がメイン A 魚がメイン B 色々メニュー ● お届け日 料8品目が含まれるものを表記しております。注意)★の商品については()内に表記しております。 「アレルゲン」の欄には特定原 エネルギー エネルギー 268 kcal エネルギー 243 kcal 228 kcal 16.0 g 11.3 g トマトソースハンバーグ 菜の花とえびの炒め物 7月14日 主菜 さわらの照り焼き たんぱく質 14.0 g 親子煮風 たんぱく質 たんぱく質 13.7 g 13.4 g 小松菜炒め 21.8 g もやしときゅうりのサラダ 副菜 なすの炒め物 脂質 脂質 脂質 10.9 g (月) 小鉢 キャベツサラダ 炭水化物 炭水化物 18.1 g ナムル 炭水化物 18 4 g 糖質 糖質 14.9 g 糖質 12.7 g 食物繊維 食物繊維 食物繊維 5.0 g 3.2 g 5.7 g アレルゲン 小麦 食塩相当量 1.9 g 乳、卵、小麦 食塩相当量 2.0 g 乳、小麦、えび 食塩相当量 2.0 g エネルギー 243 kcal エネルギー 266 kcal エネルギー 245 kcal 主食 17.5 g **麻婆豆腐** 12.3 g かぼちゃ煮、菜の花炒め 7月15日 主菜さけの味噌漬け焼き たんぱく質 たんぱく質 13.0 g 鶏肉のカレー風味唐揚げ たんぱく質 13.3 g 13.6 g 小松菜炒め 副菜 白菜の炒め物 脂質 脂質 脂質 11.9 g 22.2 g ひじきの梅風味サラダ 15.3 g 根菜のサラダ (火) 小鉢 オクラのサラダ 炭水化物 炭水化物 炭水化物 21.7 g 10.9 g 糖質 糖質 17.0 g 糖質 16.8 g 食物繊維 食物繊維 5.2 g 食物繊維 4.4 g 4.9 g 食塩相当量 アレルゲン乳、卵、小麦 食塩相当量 1.5 g 乳、卵、小麦 食塩相当量 1.6 g 乳、卵、小麦 1.6 g 246 kcal 259 kcal 271 kcal エネルギー エネルギー エネルギー 主食 13.9 g ゴーヤチャンプルー 16.2 g とんかつ 7月16日 主菜 赤魚のイタリア風煮込み たんぱく質 たんぱく質 たんぱく質 12.0 g 16.2 g 橙花焼壳 脂質 10.8 g もやしと青菜の中華炒め **副菜** チンゲン菜とソーセージの炒め物 脂質 脂質 13.1 g 11.7 g 大根なます 22.6 g ほうれん草のツナ和え (水) 小鉢 なすの生姜和え 炭水化物 炭水化物 炭水化物 25.0 g 8.5 g 糖質 糖質 18.7 g 糖質 20.2 g 食物繊維 食物繊維 3.9 g 食物繊維 4.8 g 3.2 g アレルゲン 卵、小麦 1.7 g 乳、卵、小麦 食塩相当量 食塩相当量 1.6 g 乳、卵、小麦 食塩相当量 1.9 g 214 kcal 主食 エネルギー 226 kcal エネルギー エネルギー 254 kcal 14.1 g 牛肉の韓国風ピリ辛炒め 7月17日 主菜 たらの柚子胡椒南蛮漬け たんぱく質 12.5 g シーフードと野菜のホワイトシチュー たんぱく質 たんぱく質 15.2 g 6.4 g 鶏肉のトマトソース 7.4 g 餃子、いんげん炒め 副菜 かぼちゃ煮、白菜炒め 脂質 脂質 10.2 g 脂質 27.0 g チンゲン菜の黄金和え 小鉢 きゅうりのしそ和え 20.8 g 菜の花のお浸し (木) 炭水化物 炭水化物 炭水化物 23.8 g 23.1 g 16.6 g 糖質 19.0 g 糖質 糖質 3.9 g 食物繊維 食物繊維 食物繊維 4.2 g 4.8 g 1.6 g 乳、卵、小麦、えび 食塩相当量 食塩相当量 食塩相当量 アレルゲン小麦 1.9 g 乳、卵、小麦 1.6 g 主食 エネルギー 261 kcal エネルギー 233 kcal エネルギー 246 kcal 7月18日 主菜 さばの塩焼き たんぱく質 16.4 g チキンのハーブ焼き たんぱく質 16.3 g 豚肉の生姜炒め たんぱく質 14.4 g 11.0 g ぜんまいの煮物 副菜 揚げ高野豆腐の鶏挽肉みそあんかけ 脂質 15.4 g いんげん炒め 脂質 脂質 10.1 g 15.1 g 小松菜サラダ 16.3 g コールスローサラダ 小鉢 チンゲン菜の錦糸和え 炭水化物 22.5 g (金) 炭水化物 炭水化物 13.9 g 10.8 g 糖質 糖質 17.2 g 糖質 食物繊維 2.4 g 食物繊維 食物繊維 4.3 g 5.3 g アレルゲン卵、小麦 食塩相当量 1.8 g 乳、卵、小麦 食塩相当量 1.5 g 卵、小麦 食塩相当量 1.9 g 215 kcal 266 kcal 263 kcal 主食 エネルギー エネルギー エネルギー 15.6 g 照り焼きチキン 14.1 g デミソースハンバーグ 主菜 さけのバジルトマトソース たんぱく質 7月19日 たんぱく質 たんぱく質 13.4 g 10.3 g チンゲン菜とベーコンの炒め物 副菜 いんげん炒め 脂質 脂質 15.8 g 根菜と青菜の柚胡椒きんぴら 脂質 13.2 g 15.2 g もやしサラダ 13.9 g ごぼうサラダ (土) 小鉢 わかめの和え物 炭水化物 炭水化物 炭水化物 21.5 g 糖質 10.6 g 糖質 11.8 g 糖質 16.6 g 食物繊維 3.3 g 食物繊維 3.4 g 食物繊維 4.9 g アレルゲン乳、卵、小麦 食塩相当量 1.5 g 乳、卵、小麦 食塩相当量 1.5 g 乳、卵、小麦 食塩相当量 1.8 g 主食 ★生姜ご飯(小麦) エネルギー エネルギー 230 kcal 271 kcal エネルギー 226 kcal 13.7 g えびしんじょ揚げのきのこあんかけ 主菜 さわらの粕漬け焼き たんぱく質 たんぱく質 14.6 g 筑前煮 たんぱく質 7月20日 15.4 g 10.7 g 小松菜の彩り炒め 脂質 15.5 g キャベツのケチャップ炒め 7.8 g 副菜 チンゲン菜炒め 脂質 脂質 18.2 g きゅうりのツナ和え

18.2 g ブロッコリーと玉子のサラダ

14.3 g

3.9 g

1.9 g 乳、卵、小麦

炭水化物

食物繊維

食塩相当量

22.5 g

16.2 g

6.3 g

1.6 g

炭水化物

糖質

食物繊維

食塩相当量

7月21日 (月) 7月22日 (火) 7ルルゲン食菜菜鉢 た着い パートン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	」の欄には特定原材料 さばの七味焼き がんもどきと野菜の煮物 大根サラダ 乳、卵、小麦 たらの柚香煮	エネルギー たんぱく質 脂水化質 炭水性質 食物繊維	251 kcal 14.5 g 14.9 g	ものを表記しております。 厚揚げと豚肉のオイスターソース炒めなすの炒め物	エネルギー たんぱく質	280 kcal	については()内に表		ります。
7月21日 (月) キ副小 ケン食薬薬鉢 さが大 乳 た春い 野 なが大 乳 た春い 野 なが大 乳 た春い 野 なが大 乳 た春い 野 なが大 乳 た春い 野 はかい 野 さかス 乳 赤豚 かっぱん まま 副小 ケン食薬 菜 外 かっぱん まま 副小 ケン食薬 菜 外 かっぱん まま 副小 ケン食薬 菜 外 かっぱん まま 副小 ケン食薬 菜 かっぱん 東京 東京 おおい 野 さかス 乳 赤豚 おおい 野 さかス 乳 赤豚	がんもどきと野菜の煮物 大根サラダ <mark>乳、卵、小麦</mark>	たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質 食物繊維	14.5 g 14.9 g 17.2 g	なすの炒め物	たんぱく質	280 kcal		ナナルギ	
 7月22日 (火) 7月23日 (水) 7月23日 (水) 7月24日 (水) 7月24日 (木) 7月25日 (金) 7月25日 (金) 7月25日 (金) 7月26日 3月26日 3月26日 3月26日 4月26日 5月26日 6月26日 7月26日 7月26日 7月26日 7月26日 			4.3 g	菜の花のお浸し	脂質 炭水化物 糖質 食物繊維	13.9 g	鶏肉のトマト味噌ソースがけ 白菜とソーセージの炒め物 玉ねぎとわかめのサラダ	エネルギー たんぱく質 ル水質質 大糖 大糖 大糖 大糖 大物 大物 大物 大物 大物 大物 大物 大物 大物 大物 大き 大き 大き 大き 大き 大き 大き 大き 大き 大き 大き 大き 大き	231 kcal 14.2 g 11.8 g 16.0 g 11.5 g 4.5 g
7月22日 (火) ・	たらの抽悉者	食塩相当量	1.9 g	卵、小麦	食塩相当量	1.7 g	乳、小麦	食塩相当量	1.9 g
*注入 (水) *** *** *** *** *** *** *** *** *** *		エネルギー たんぱく 脂質 炭水化質 機大化質 食物繊維	14.2 g	鶏肉の黒胡椒焼き 大豆と野菜のトマト煮 チンゲン菜の和え物	エネルギ たんぱく 脂水脂 炭 物 食物繊維	11.5 g	ビーフカレー もやしのザーサイ炒め きゅうりとコーンのサラダ	エネルギー たんぱ質 脂水脂 炭糖 食物繊維	246 kcal 12.0 g 11.0 g 23.6 g 20.1 g 3.5 g
7月23日 主菜菜 ウス・カー マンレックン 主主 副小 か に かい が に かい が に かい が に かい が に 立 文 の で かい が に 立 立 立 立 立 立 立 立 立 立 立 立 立 立 立 立 立 立	卵、小麦	食塩相当量	1.7 g	乳、卵、小麦	食塩相当量	1.6 g	乳、卵、小麦	食塩相当量	2.0 g
大いけん (木) アレルゲン 1月25日 (金) 7月25日 (金) 7月26日 主菜 本方 赤豚	★青采こ飯 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 たんぱく質 脂質 炭水化物 糖類数	10.2 g 19.2 g 15.1 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	エネルポートのようでは、大力のようでは、大力のようでは、大力のようでは、大力のない。	8.5 g 20.8 g 15.9 g	ホワイトソースハンバーグ いんげん炒め 白菜サラダ	エネルギー たんぱく質 ルボ質 大糖 大糖 大糖 大糖 大糖 大物 大物 大物 大物 大物 大物 大物 大物 大変 大の 大の 大の 大の 大の 大の 大の 大の 大の 大の 大の 大の 大の	247 kcal 14.7 g 11.9 g 19.3 g 13.8 g
7月24日 主食 (木) *** 7月25日 主菜菜 7月25日 主菜菜 (金) *** 7月26日 主菜菜 *** 赤豚	卵、小麦、かに	食物繊維 食塩相当量	4.1 g 1.6 g	卵、小麦	食物繊維 食塩相当量	4.9 g 1.8 g	乳、小麦	良物繊維 食塩相当量	5.5 g 1.7 g
主食 7月25日 主菜 (金) 小鉢 スプレルゲン 乳 主食 赤豚	縞ホッケの塩焼き なすの炒め物 いんげんのサラダ	エネルギー たんぱく質 脂質 炭水質 機・ た物 食物繊維	256 kcal 14.7 g 13.6 g 18.1 g 12.6 g 5.5 g	水餃子スープ ブロッコリーの塩だれ きゅうりと蒸し鶏のサラダ	エネルポイ たんは質性 に大いな に大いな に大いな に変わる は物域 は物域 は物域 はない。	238 kcal 15.3 g 9.2 g 23.1 g 18.9 g 4.2 g	鶏肉と野菜の黒酢あん チンゲン菜炒め ナムル	エネルギー たんぱく質 脂水化質 機物 食物繊維	259 kcal 14. 4 g 11. 1 g 25. 6 g 20. 9 g 4. 7 g
主食 主食 主菜 赤 副菜 豚	さけの柚胡椒焼き 小松菜とソーセージの炒め物 スナップえんどうのごまサラダ	食塩相当量 エネルギー たんぱ質 脱水性質 炭糖・ 食物繊維	244 kcal 16.2 g 12.2 g 16.7 g 11.1 g 5.6 g	野菜と鶏肉のトマト煮込み えびカツ ほうれん草と玉子の和え物	<u>食塩相当量</u> エネルギー たんぱく 脂質 炭水性質 炭水質 食物繊維	13.3 g 24.3 g 18.5 g 5.8 g	豚肉とキャベツの塩炒め つくね煮 ごぼうサラダ	食塩相当量 エネルギー たんぱく質 脂水化質 炭水質類 食物繊維	1.6 g 235 kcal 14.3 g 9.1 g 21.8 g 17.7 g 4.1 g
7月26日 主菜 赤 副菜 豚	乳、卵、小麦	食塩相当量エネルギー	1.7 g 244 kcal	乳、卵、小麦、えび	食塩相当量エネルギー	1.7 g 239 kcal	乳、卵、小麦	食塩相当量エネルギー	2.0 g 262 kcal
	赤魚の粕漬け焼き 豚挽肉とキャベツの炒め物 ブロッコリーのツナ和え	たんぱく質脂質炭水化物糖質	18.0 g 12.0 g	がんもどきと野菜の煮物 鶏肉のマヨネーズ焼き 玉ねぎのおかか和え	たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質	13.1 g 13.0 g	みそかつ ほうれん草とベーコンのソテー 大根サラダ	たんぱく質 脂質 炭水化物 糖質	13. 3 g 11. 5 g 25. 9 g 21. 8 g
アレルゲン 乳	乳、卵、小麦	食物繊維 食塩相当量	5.3 g	卵、小麦	食物繊維 食塩相当量	3.7 g	乳、卵、小麦、えび	食物繊維食塩相当量	4. 1 g
主食 7月27日 主菜 さ	が、イン さばの照り焼き 豆腐しんじょの炊き合わせ	エネルポギー たんぱく 脂水化質 炭水性質 炭物 食物繊維	243 kcal 13.9 g 14.1 g	鶏肉の塩麹焼き ぜんまい煮 コールスローサラダ	エネルポイン たんぱ質 脂水質 炭糖繊 食物繊維	250 kcal 13.2 g 12.7 g	牛肉とぶなしめじのクリーム煮 白菜と豚肉の彩り炒め 菜の花とハムの和え物	エナルポイン エナルポイン に対している。 大きないできる。 たらないできる。 たらないできる。 たらないできる。 たらないできる。 たらないできる。 たらないできる。 たらないできる。 たっないできる。 たらないできる。 たらないできる。 たらないできる。 たらないできる。 たらないできる。 たらないできる。 たっないできる。 たらないできる。 たっともないできる。 たるないできる。 たるないできる。 たるないできる。 たるないできる。 たるないできる。 たるないできる。 たるないでもないできる。 たるないでもないでもないでもないでもないでもないでもないでもないでもないでもないでも	244 kcal 16.9 g 10.7 g 20.2 g 14.3 g 5.9 g 1.9 g

お届け	日	A 魚がメイン	**		B 色々メニュー		图棉	C 肉がメイン		
「アレル	レゲン	/」の欄には特定原材	料8品目が	含まれる	ものを表記しておりま ^っ	す。注意)	★の商品	品については()内に	表記してお	ります。
78000	主食	といの主亦はい	エネルギー	263 kcal		エネルギー	262 kcal		エネルギー	239 kcal
7月28日		あじの南蛮漬け いんげん炒め	たんぱく質 脂質		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	たんぱく質 脂質	12.4 g	チキンカレ ー 菜の花炒め	たんぱく質 脂質	17.1 g 9.8 g
(月)		小松菜サラダ			もやしサラダ	_{旧貝} 炭水化物	12.0 g 23 2 σ	ブロッコリーのツナ和え	□ m 貝 □ 炭水化物	9. 6 g 21. 4 g
(71)	41.20¢	小仏来り ブ	糖質	16. 4 g	4 6 6 6 7 7 7	糖質	17.0 g	プログコウ のグア 和え	サイス	15.5 g
			食物繊維	4.0 g		食物繊維	6. 2 g		食物繊維	5.9 g
	アレルゲン	卵、小麦	食塩相当量	1.9 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
	主食		エネルギー	234 kcal		エネルギー	263 kcal		エネルギー	262 kcal
7月29日		さけの柚香焼き	たんぱく質	13.4 g	とり天	たんぱく質	16.2 g	豚肉の甘辛炒め	たんぱく質	14.3 g
		チンゲン菜炒め	脂質	12.6 g	がんもどきと野菜の煮物	脂質	12.5 g	餃子	脂質	7.7 g
(火)	小鉢	玉ねぎとわかめのサラダ	炭水化物	17. 1 g	ほうれん草の和え物	炭水化物	20.6 g	ひじきの和風サラダ	炭水化物	33.0 g
			糖質	13. 2 g		糖質	16. 2 g		糖質	27.9 g
		60 小士	食物繊維 食塩相当量	3.9 g	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	食物繊維 食塩相当量	4. 4 g	小士	食物繊維 食塩相当量	5.1 g
	アレルゲン 主食	卵、小麦	及塩相ヨ里 エネルギー	220 kcal	卵、小麦	及塩化ヨ里 エネルギー	1.9 g 223 kcal	小友	及塩伯ヨ里 エネルギー	2.0 g 247 kcal
7月30日	土及	たらの粕漬け焼き	たんぱく質		: 豚肉と菜の花の玉子炒め	たんぱく質		鶏肉のしょうゆ糀焼き	たんぱく質	15.7 g
7710011		豚肉と野菜の炒め物	脂質	10.0 g	つくね煮	指質	7 9 g	ブロッコリーの塩だれ	脂質	10.7 g
(水)		キャベツとハムのサラダ	炭水化物	15.4 g	小松菜の柚胡椒和え	炭水化物	22.0 g	わかめの和え物	炭水化物	22. 3 g
, ,			糖質	12. 2 g		糖質	16.9 g		糖質	17.4 g
			食物繊維	3.2 g		食物繊維	5.1 g		食物繊維	4.9 g
		乳、卵、小麦	食塩相当量		乳、卵、小麦	食塩相当量		卵、小麦	食塩相当量	1.6 g
	主食		エネルギー	231 kcal		エネルギー	269 kcal		エネルギー	234 kcal
7月31日		赤魚のみそ漬け焼き	たんぱく質	14.2 g	八宝菜	たんぱく質	17.8 g	彩り野菜と塩だれ牛肉煮	たんぱく質	11.7 g
(+)	副采	メンチカツ ナムル	脂質 炭水化物	13.3 8	照り焼きチキン	脂質	11.2 g	青菜入り切干大根煮	脂質	8.3 g 24.8 g
(木)	小沙安	テムル	灰水化物 糖質	9.4 g	キャベツとコーンのサラダ	炭水化物 糖質	21.0 g 17.0 g	ほうれん草の和え物	炭水化物 糖質	24. 8 g 18. 8 g
			食物繊維	3. 4 g	,	食物繊維	4.6 g		食物繊維	6.0 g
	アレルゲン	乳、小麦	食塩相当量	1.5 g	乳、卵、小麦、えび	食塩相当量	1.5 g	小麦	食塩相当量	1.9 g
	主食	750, 5, 2	エネルギー	223 kcal		エネルギー	263 kcal		エネルギー	241 kcal
8月1日		さわらの西京焼き	たんぱく質		鶏肉のチーズホワイトソースがけ	たんぱく質	15.0 g	ポークカレー	たんぱく質	13.7 g
		大根の枝豆あん	脂質	9.7 g	チンゲン菜炒め	脂質	15.1 g	いんげんと玉子のトマト炒め	脂質	8.9 g
(金)	小鉢	ごぼうサラダ	炭水化物	19.2 g	もやしサラダ	炭水化物	16.8 g	菜の花のおかか和え	炭水化物	25.5 g
			糖質	15.7 g	3	糖質	13.6 g		糖質	20.2 g
		sp .1. ± 1.1-	食物繊維	3.5 g		食物繊維	3.2 g	SI 50+	食物繊維	5.3 g
		卵、小麦、かに	食塩相当量		乳、卵、小麦	食塩相当量	1. b g	乳、卵、小麦	食塩相当量	2.0 g
8月2日	主食	さばの味噌煮	エネルギー たんぱく質	244 kcal	: 炒り豆腐	エネルギー たんぱく質	222 kcal	とんかつの玉子とじ風	エベルキー たんぱく質	271 kcal 10.7 g
ОЛИН		白菜と豚肉の彩り炒め	脂質	17.0 g	プリュスト スキャベツの炒め物	にんぱく貝 脂質	14.0 g	ぜんまい煮	脂質	10. 7 g
(土)		ほうれん草のツナ和え	炭水化物		オクラのおかか和え	炭水化物	17.9 g	チンゲン菜の菊花和え	炭水化物	26. 2 g
\ <u> </u>	- 27		糖質	9.2 ഉ		糖質	11.8 g		糖質	21.7 g
			食物繊維	3.3 g		食物繊維	6.1 g		食物繊維	4.5 g
		卵、小麦	食塩相当量	1.8 g	乳、卵、小麦	食塩相当量	1.9 g	乳、卵、小麦	食塩相当量	1.8 g
_	主食		エネルギー	221 kcal		エネルギー	268 kcal		エネルギー	243 kcal
8月3日		赤魚の照り焼き	たんぱく質	13.8 g	回鍋肉	たんぱく質		鶏肉のバーベキュー風味	たんぱく質	15.2 g
(0)		チンゲン菜炒め	脂質	9.3 8	; 餃子 ナガサニグ	脂質	10.3 g	菜の花炒め	脂質	13.0 g
(日)	小季	ブロッコリーと玉子のサラダ	炭水化物		大根サラダ	炭水化物	2/.3 g	きゅうりの和え物	炭水化物	14.9 g
			糖質 食物繊維	15.5 g 5.8 g		糖質 食物繊維	23.3 g 4.0 g		糖質 食物繊維	9.5 g 5.4 g
		乳、卵、小麦	食塩相当量	ა. ი ყ 1 0 ი	, 「卵、小麦	良物 根 食塩相当量	4.0 g 1 0 m	乳、卵、小麦	食塩相当量	5.4 g 1.9 g

C 肉がメイン A 魚がメイン B 色々メニュー ● 西福 お届け日 「アレルゲン」の欄には特定原 「。注意)★の商品については()内に表記しております。 エネルギー 224 kcal エネルギー 293 kcal エネルギー 256 kcal 8月4日 主菜 たらの竜田揚げ和風あんかけ たんぱく質 14.7 g 鶏肉の塩レモンペッパー焼き たんぱく質 13.7 g 豚肉のケチャップ炒め たんぱく質 17.6 g 10.5 g なすの炒め物 副菜 小松菜とソーセージの炒め物 脂質 脂質 18.4 g ほうれん草とベーコンのソテー 脂質 11.8 g 18.1 g いんげんサラダ (月) 小鉢 白菜の梅風味サラダ 炭水化物 炭水化物 18.3 g キャベツの和え物 炭水化物 19 1 g 糖質 13.5 g 糖質 12. 2 g 糖質 14.4 g 食物繊維 食物繊維 4.6 g 6.1 g 食物繊維 4.7 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 1.5 g 乳、卵、小麦 食塩相当量 1.9 g 246 kcal 241 kcal エネルギー 256 kcal エネルギー エネルギー 主食 8月5日 主菜さわらの菜種焼き たんぱく質 14.0 g 豚肉のごまみそ炒め たんぱく質 16.5 g 肉団子の甘酢あん たんぱく質 12.5 g 13.5 g つくね煮 9.7 g ぜんまい煮 副菜 いんげん炒め 脂質 脂質 脂質 14.6 g 16.0 g オクラの和え物 (火) 小鉢 もやしサラダ 炭水化物 炭水化物 22.1 g チンゲン菜の和え物 炭水化物 18.1 g 11.6 g 糖質 糖質 16.6 g 糖質 13.2 g 4.4 g 食物繊維 食物繊維 食物繊維 5.5 g 4.9 g アレルゲン乳、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、えび 食塩相当量 1.9 g 252 kcal 277 kcal エネルギー エネルギー 248 kcal エネルギー 主食 8月6日 主菜 さばの白みそ煮 たんぱく質 18.4 g シーフードカレー たんぱく質 12.6 g チキン南蛮 たんぱく質 15.6 g 副菜 ほうれん草とベーコンのソテー 14.7 g 豚挽肉とキャベツの炒め物 12.1 g 小松菜と豚肉の中華炒め 脂質 脂質 脂質 14.6 g 14.7 g ブロッコリーと玉子のサラダ 20.5 g 白菜サラダ (水) 小鉢 きゅうりの和え物 炭水化物 炭水化物 炭水化物 19.6 g 11.3 g 糖質 糖質 16.1 g 糖質 14.7 g 食物繊維 3.4 g 食物繊維 4.4 g 食物繊維 4.9 g 1.9 g 乳、卵、小麦、えび 食塩相当量 アレルゲン 卵、小麦、えび 食塩相当量 食塩相当量 1.8 g 乳、卵、小麦 1.8 g エネルギー 主食 エネルギー 268 kcal エネルギー 229 kcal 259 kcal 8月7日 主菜かじきフライ たんぱく質 17.2 g 玉子と豚肉の中華野菜炒め たんぱく質 13.3 g 鶏肉の西京焼き たんぱく質 15.0 g 副菜 菜の花とえびの炒め物 脂質 11.6 g 大根のかに湯葉あんかけ 11.6 g なすの炒め物 脂質 脂質 11.1 g 22.2 g わかめサラダ 小鉢 もやしサラダ **16.4 g** オクラのおかか和え 24.4 g (木) 炭水化物 炭水化物 炭水化物 18.1 g 18.5 g 糖質 糖質 13.1 g 糖質 4.1 g 食物繊維 食物繊維 3.3 g 食物繊維 5.9 g アレルケン卵、小麦、えび 食塩相当量 1.8 g 卵、小麦、かに 食塩相当量 食塩相当量 2.0 g 小麦 1.5 g 248 kcal 主食 エネルギー エネルギー 244 kcal エネルギー 255 kcal 8月8日 **主菜** たらの竜田揚げきのこソース たんぱく質 13.9 g チーズ焼きチキンのトマトソースがけ たんぱく質 15.9 g ビーフシチュー たんぱく質 14.2 g 副菜 小松菜炒め 脂質 14.2 g いんげん炒め 脂質 11.8 g ほうれん草と玉子のソテー 脂質 10.5 g 17.0 g 根菜のサラダ 17.6 g 大根の彩り甘酢漬け 炭水化物 25.5 g (金) 小鉢 なすの生姜和え 炭水化物 炭水化物 12.0 g 12.8 g 糖質 21.2 g 糖質 糖質 食物繊維 5.0 g 食物繊維 4.8 g 食物繊維 4.3 g 食塩相当量 1.6 g 乳、卵、小麦 食塩相当量 食塩相当量 2.0 g アレルゲン 乳、小麦 1.6 g 乳、卵、小麦 264 kcal 237 kcal エネルギー 234 kcal エネルギー エネルギー 16.4 g 豆腐と豚挽肉の生姜あんかけ 主菜 縞ホッケの醤油バター風味焼き 13.7 g 鶏肉の梅だれのせ 8月9日 たんぱく質 たんぱく質 たんぱく質 14.3 g **副菜** がんもどきと野菜の煮物 脂質 12.3 g 菜の花炒め 脂質 16.2 g 春巻き 脂質 11.3 g 15.8 g コールスローサラダ 13.8 g 小松菜ともやしの和え物 (土) 小鉢 オクラのサラダ 炭水化物 炭水化物 炭水化物 18.7 g 10.7 g 糖質 9.3 g 糖質 14.0 g 糖質 食物繊維 5.1 g 食物繊維 食物繊維 4.5 g 4.7 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 2.0 g 乳、卵、小麦 食塩相当量 1.9 g エネルギー 225 kcal 284 kcal 主食 エネルギー 229 kcal エネルギー 16.8 g 厚揚げと豚挽肉のみそ炒め 8月10日 たんぱく質 12.8 g 鶏肉の唐揚げ 主菜 さけの照り焼き たんぱく質 たんぱく質 12.7 g 9.8 g かぼちゃ煮、ぜんまい煮 **副菜** 根菜と青菜の柚胡椒きんぴら 脂質 脂質 8.8 g 野菜のあんかけ 脂質 14.6 g 17.1 g わかめの酢の物 21.1 g スナップえんどうのごまサラダ (日) 小鉢 きゅうりと玉子のサラダ 炭水化物 炭水化物 炭水化物 23.9 g 糖質 14.0 g 糖質 15.5 g 糖質 20.0 g 食物繊維 3.1 g 食物繊維 5.6 g 食物繊維 3.9 g アレルゲン乳、卵、小麦 食塩相当量 2.0 g 小麦 食塩相当量 1.5 g 乳、卵、小麦 食塩相当量 1.6 g

栄養価一覧表

※ABC(おかず)の栄養価を合算した値です。

* 八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。

日付 [xi/h+*- (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)
7月1日 777	851.0	46.6	41.4	54.8	42.1	2181	5.5	1611	294	716	4.4	1256	530	0.74	0.65	13.6	135	202	12.7
2日 746	887.9	45.4	33.5	63.1	49.3	2049	5.2	1548	251	714	4.2	856	279	0.74	0.67	13.9	153	234	13.8
3日 747	866.9	44.0	36.5	60.1	46.0	2055	5.2	1728	276	654	4.9	957	417	0.47	0.65	9.2	125	163	14.1
4日 793	934.2	43.4	46.3	48.4	34.1	2308	5.9	1398	360	656	4.7	1096	589	0.46	0.50	7.1	109	127	14.3
5日 738	768.9	42.3	33.2	62.1	49.5	1998	5.1	1593	217	678	3.7	1003	190	0.61	0.57	10.9	86	179	12.6
6日 744	767.2	44.1	35.8	59.7	46.3	2112	5.4	1760	266	666	5.5	957	324	0.89	0.72	14.9	126	135	13.4
7日 805	782.3	45.0	40.7	64.9	50.2	2243	5.7	1708	324	659	4.6	934	364	0.78	0.67	9.9	110	167	14.7
8日 747	792.5	44.1	39.5	52.4	38.1	2086	5.3	1602	298	636	4.7	1218	393	0.67	0.51	8.8	123	144	14.3
9日 765	915.3	43.7	36.5	66.2	53.4	2158	5.5	1503	223	538	3.6	831	295	0.50	0.51	10.9	131	96	12.8
10日 762	811.0	42.9	40.1	56.3	42.2	1997	5.1	1628	256	543	4.5	777	346	0.39	0.70	10.9	218	95	14.1
11日 704	889.8	43.6	25.1	75.0	62.1	2185	5.5	1743	221	647	4.5	1023	265	1.00	0.60	10.0	166	163	12.9
12日 726	829.0	45.8	36.0	53.9	41.4	1900	4.8	1643	216	695	3.1	322	294	0.71	0.59	9.5	162	203	12.5
13日 771	929.1	44.4	37.4	62.2	49.3	2260	5.7	1693	290	670	3.7	875	444	0.78	0.64	10.1	185	169	12.9
14日 739	866.8	43.7	35.6	58.3	44.4	2329	5.9	1689	300	668	5.5	813	404	0.47	0.80	13.2	215	226	13.9
15日 754	725.8	43.8	37.8	59.2	44.7	1838	4.7	1732	279	612	5.6	586	379	0.69	0.63	11.0	152	162	14.5
16日 776	691.7	42.1	40.1	59.3	47.4	2006	5.1	1469	273	732	3.5	968	483	0.49	0.40	5.7	118	109	11.9
17日 694	889.3	41.8	24.0	71.6	58.7	2024	5.1	1785	288	648	4.9	1026	293	0.40	0.59	8.9	156	198	12.9
18日 740	777.1	47.1	36.5	53.9	41.9	2048	5.2	1507	263	658	4.2	879	314	1.04	0.63	15.9	69	195	12.0
19日 744	759.7	43.1	39.3	50.6	39.0	1908	4.8	1537	263	654	3.8	646	345	0.66	0.55	11.3	106	150	11.6
20日 727	789.2	43.7	34.0	58.9	45.6	2029	5.2	1647	260	609	4.3	571	349	0.64	0.75	12.8	169	176	13.3
21日 762	749.8	46.3	40.6	55.2	40.5	2191	5.6	1713	256	666	4.3	890	296	0.80	0.71	14.6	159	113	14.7
22日 747	788.9	45.3	36.7	56.6	44.5	2035	5.2	1766	230	600	5.0	1089	281	0.72	0.65	11.2	146	148	12.1
23日 695	791.8	42.5	30.6	59.3	44.8	1985	5.0	1701	249	651	5.3	757	283	0.62	0.71	12.7	130	141	14.5
24日 753	867.9	44.4	33.9	66.8	52.4	2100	5.3	1858	235	652	3.9	1028	290	0.64	0.71	10.9	211	171	14.4
25日 752	783.6	44.7	34.6	62.8	47.3	2131	5.4	1676	259	656	5.3	842	475	0.90	0.69	11.7	183	149	15.5
26日 745	794.5	44.4	36.5	59.2	46.1	2138	5.4	1470	317	734	4.7	1236	535	0.42	0.40	5.7	100	108	13.1
27日 737	858.8	44.0	37.5	55.6	40.6	2288	5.8	1652	293	648	5.0	1098	358	0.59	0.70	14.1	152	151	15.0
28日 764	794.3	44.1	35.6	65.0	48.9	2143	5.4	1727	329	716	5.3	641	510	0.58	0.66	11.0	175	149	16.1
29日 759	795.3	43.9	32.8	70.7	57.3	2198	5.6	1692	267	606	5.3	1155	428	0.90	0.60	11.8	148	146	13.4
30日 690	747.1	47.3	28.5	59.7	46.5	2023	5.1	1732	318	694	4.9	1127	473	1.09	0.66	11.6	120	173	13.2
31日 734	819.2	43.7	32.8	59.0	45.2	1924	4.9	1627	316	602	5.4	1171	475	0.76	0.56	9.8	150	155	13.8
平均 746	816.6	44.2	35.8	60.0	46.4	2093	5.3	1650	274	654	4.6	923	377	0.68	0.63	11.1	145	158	13.6

※ご飯の栄養価です。

	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F(150g)	235	110.3	3.4	0.5	54.4	49.6	1	0.0	58	3	62	0.5	0	0	0.05	0.01	0.8	0	0	4.8
青菜ご飯(150g)	229	107.2	3.7	0.5	50.4	50.0	265	0.7	62	9	65	0.5	3	8	0.05	0.01	0.8	0	0	0.4
わかめご飯(150g)	227	107.2	3.6	0.5	50.2	49.8	234	0.6	61	5	64	0.5	0	6	0.05	0.01	0.8	0	0	0.4
生姜ご飯(150g)	225	108.7	3.6	0.5	49.6	49.3	253	0.6	57	3	61	0.5	0	0	0.05	0.01	0.8	0	0	0.3

冷蔵 塩分・たんぱく調整食 やすらぎ膳 献立表

2025年7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8品目を含まれるものを表記しております。 特定原材料8品目とは乳・卵・小麦・そば・落花生・かに・えび・くるみです。



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。

お届け	日	A 魚がメイン			B 色々メニュー		型旗	C 肉がメイン		
「アレノ	レゲン	ノ」の欄には特定原材 料	48品目が	含まれる	ものを表記しておりま [・]	す。注意)	★の商品	については()内に	表記してお	ります。
7845	主食	ナビのウェフキ	エネルギー	260 kcal		エネルギー	239 kcal		エネルギー	363 kcal
7月1日	│ 上来 副菜	さばの白みそ煮 ぜんまいの煮物	たんぱく質 脂質	12.U g	シーフードカレー 小松菜とソーセージの炒め物	たんぱく質 脂質	10.0 g	チキン南蛮 いんげん炒め	たんぱく質 脂質	11.8 g 24.5 g
(火)		きゅうりの和え物	加貝 炭水化物	18. 5 g	パイス・ピングルがある。	炭水化物	22.7 g	春雨サラダ		24. 0 g
()()		C17 7 7 05 1 1 1 2 1 1 5	食塩相当量	1.9 g		食塩相当量	1.8 g	1113777	食塩相当量	1.6 g
			カリウム	460 mg		カリウム	432 mg		カリウム	501 mg
	アレルゲン	卵、小麦	リン		乳、卵、小麦、えび	リン	187 mg	乳、卵、小麦	リン	165 mg
	主食	h::+	エネルギー	236 kcal	エスト医さる古典歴芸典は	エネルギー	268 kcal		エネルギー	307 kcal
7月2日	王采 副菜	かじきフライ 菜の花炒め	たんぱく質 脂質	11.4 g	玉子と豚肉の中華野菜炒め 大根のかに湯葉あんかけ	たんぱく質 脂質		鶏肉の西京焼き	たんぱく質 脂質	11.4 g 18.7 g
(水)	削米	ナムル	│ ^{脜貝} │ 炭水化物		人根のかに 添果のんかり ほうれん草のツナ和え	旧貝 炭水化物	18. 2 g 14 6 σ	なすの炒め物 コールスローサラダ	│	21.3 g
()()	4月,海中	7 470	食塩相当量	20.3 g	はカルル中のファイル	食塩相当量	2.0 g		食塩相当量	1.5 g
			カリウム	340 mg		カリウム	461 mg		カリウム	492 mg
	アレルゲン	乳、卵、小麦	リン		卵、小麦、かに	リン	240 mg	卵、小麦	リン	149 mg
	主食		エネルギー	303 kcal		エネルギー	255 kcal		エネルギー	303 kcal
7月3日	主菜	たらの竜田揚げきのこソース	たんぱく質	11.5 g	チーズ焼きチキンのトマトソースがけ	たんぱく質	13.1 g	ビーフシチュー	たんぱく質	9.5 g
		ビーフン炒め	脂質		ぜんまい煮	脂質	13.7 g	豚挽肉とキャベツの炒め物	脂質	18.6 g
(木)	小鉢	なすの生姜和え	炭水化物	23.5 g	わかめの和え物	炭水化物	17.9 g	大根の彩り甘酢漬け	炭水化物	23.8 g
			食塩相当量カリウム	1.9 g		食塩相当量カリウム	1.6 g		食塩相当量カリウム	1.9 g
		乳、小麦	リン	527 mg	乳、小麦	カリソム	418 mg	乳、卵、小麦	リン	507 mg 144 mg
	主食	孔、小友	エネルギー	267 kcal		エネルギー	273 kcal		エネルギー	276 kcal
7月4日	主英	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		鶏肉の梅だれのせ	たんぱく質	12.8 g
.,,,,,,		がんもどきと野菜の煮物	脂質	17.6 g	いんげん炒め	脂質	15. 2 g	春巻き	脂質	16.9 g
(金)	小鉢	オクラのサラダ	炭水化物	16.5 g	里芋の明太マヨ和え	炭水化物	16.5 g	小松菜ともやしの和え物	炭水化物	17.2 g
			食塩相当量	1.9 g		食塩相当量	2.0 g		食塩相当量	1.8 g
		-	カリウム	487 mg		カリウム	500 mg		カリウム	422 mg
	アレルゲン	乳、小麦	リン	196 mg	卵、小麦	リン	118 mg	乳、卵、小麦	リン	185 mg
7月5日	主食主菜	さけの照り焼き	エネルギー たんぱく質	244 kcal	厚揚げと豚挽肉のみそ炒め	エネルギー たんぱく質	244 kcal		エネルギー たんぱく質	298 kcal
/H2D		根菜と青菜の柚胡椒きんぴら	たんはく貝 脂質			たんぱく貝 脂質	11. Z g 12 0 ~	鶏肉の唐揚げ 野菜のあんかけ	たんぱく貝 脂質	11.6 g 17.2 g
(土)		きゅうりと玉子のサラダ	加貝 炭水化物	13. Δ g	わかめの和え物		20.5 g	スナップえんどうのごまサラダ		22.9 g
(13.554	C 10 7 7 7	食塩相当量	1.9 g	77/3 67 67 67 67 67 67 67 67 67 67 67 67 67	食塩相当量	1.5 g	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	食塩相当量	1.5 g
			カリウム	482 mg		カリウム	407 mg		カリウム	579 mg
	アレルゲン	乳、卵、小麦	リン	221 mg	卵、小麦	リン	168 mg	乳、卵、小麦	リン	191 mg
	主食		エネルギー	220 kcal		エネルギー	266 kcal		エネルギー	323 kcal
7月6日	主菜	さばのみそ漬け焼き	たんぱく質		ハンバーグ和風玉ねぎソース	たんぱく質		牛肉の肉じゃが	たんぱく質	11.1 g
(C)	副菜		脂質		小松菜とソーセージの炒め物	脂質	17.7 g	餃子、いんげん炒め	脂質	19.7 g
(日)	小鉢	もやしサラダ	炭水化物		コールスローサラダ	炭水化物	15.4 g	白菜サラダ	炭水化物	24.4 g
			食塩相当量 カリウム	1.6 g 421 mg		食塩相当量カリウム	1.9 g 429 mg		食塩相当量カリウム	1.9 g 616 mg
	701 . II . A45 .	卵、小麦	リン		乳、卵、小麦	リン		卵、小麦	カリウム	010 mg 161 mg
L	ノレルケン	71117	1/	i U i ilig	ブロイブドイン (人)	17	1/U IIIg	71117	1/	i v i ilig

ーーン お届け		A 魚がメイン			T	マメニュー		和原	C 肉がメイン	<u> </u>	
ווגוקד	<i>.</i> ₩*.		四日よう	今まわる					品については()内に割	上記! アセ	いまオ
・ノレル		」の意味では、一切では、				くのうよう					
	主食	1.12 - 1. 17.18	エネルギー	258 kcal			エネルギー	303 kcal		エネルギー	247 kcal
7月7日		あじのカレー揚げ	たんぱく質	13. 2 g	麻婆なす		たんぱく質	9.5 g	豚肉焼	たんぱく質	9.6 g
(菜の花炒め	脂質	16.6 g	もやしのザーサイ炸	少め	脂質	19.6 g	チンゲン菜とコーンの炒め物	脂質	13.8 g
(月)	小鉢	ごぼうサラダ	炭水化物	14.8 g	マカロニサラダ		炭水化物	21.8 g	わかめの和え物	炭水化物	20. 4 g
			食塩相当量	1.9 g			食塩相当量	2.0 g		食塩相当量	1.9 g
		60 小士	カリウム リン	476 mg	卵、小麦		カリウム リン	475 mg	60 小士	カリウム リン	491 mg
	主食	卵、小麦	エネルギー	233 kcal	<u> </u>		エネルギー	292 kcal	卵、小麦	エネルギー	153 mg 274 kcal
7月8日	工尺	赤魚の七味焼き	たんぱく質	10 g m	豚挽肉のキーマカ	,	たんぱく質	19 / m	鶏肉ときのこのマヨ醤油炒め	たんぱく質	10.8 g
7700		赤黒のじゃ焼さ 青菜入り切干大根煮	脂質	10.0 g	コーンコロッケ		脂質	12. 1 ε	キャベッの	脂質	18.8 g
(火)		りんげんサラダ	炭水化物	12. 7 β 17 7 σ	オクラのサラダ		炭水化物	15.5 g 25 Δ σ	キャベツの炒め物ブロッコリーのからし和え	炭水化物	15. 2 g
()()	.1.mh	0.70(770 7 7 7	食塩相当量	1.5 g	3 7 7 00 7 7 7		食塩相当量	1 9 g		食塩相当量	1.5 g
			カリウム	477 mg			カリウム	414 mg		カリウム	546 mg
	アレルゲン	卵、小麦	リン	179 mg	乳、小麦		リン		卵、小麦	リン	179 mg
	主食		エネルギー	273 kcal			エネルギー	247 kcal		エネルギー	269 kcal
7月9日	主菜	さばの煮付け	たんぱく質	12.8 g	えびと豆腐のトマト	チリソース	たんぱく質	11.7 g	チキンカツのおろしあんかけ	たんぱく質	11.5 g
		かぼちゃ入りコロッケ	脂質	14.6 g	野菜の煮物		脂質	11.6 g	いんげん炒め	脂質	14.6 g
(水)	小鉢	ひじきの和風サラダ	炭水化物	25.6 g	スパゲッティサラダ		炭水化物	23.3 g	チンゲン菜の柚浸し	炭水化物	22.4 g
			食塩相当量	2.0 g			食塩相当量	1.8 g		食塩相当量	2.0 g
			カリウム	542 mg			カリウム	355 mg	- · ·	カリウム	518 mg
	アレルゲン	乳、卵、小麦	リン	175 mg	乳、卵、小麦、えび		リン	110 mg	乳、小麦	リン	140 mg
78100		★わかめご飯	エネルギー	282 kcal			エネルギー	251 kcal		エネルギー	295 kcal
7月10日	王采	さわらの生姜焼き ぜんまいの炒り煮	たんぱく質	II. b g	豆腐の五目うま煮		たんぱく質	10. / g	牛肉のオイスターソース炒め	たんぱく質	13.9 g
(木)		春雨サラダ	脂質 炭水化物	18.1 g	 おテトサラダ		脂質 炭水化物	12. U g	なすの炒め物 ブロッコリーのおかかマヨ和え	脂質 炭水化物	17.1 g 21.2 g
() ()	小鱼	4年的リング	食塩相当量	17.3 g 1.4 g	ルナトリ ノ ダ		食塩相当量	24.0 g 1.8 g	プロッコリーのあががくヨ相え	灰水化物 食塩相当量	1.9 g
			カリウム	481 mg			カリウム	368 mg		カリウム	603 mg
	71.11.43\s	卵、小麦	リン	168 mg	乳、卵、小麦、えび		リン		卵、小麦	リン	173 mg
	主食	列、1 文	エネルギー	263 kcal	76, 96, 1 90, 700		エネルギー	287 kcal	第八年	エネルギー	291 kcal
7月11日		たらのムニエル	たんぱく質	11.7 g	ビーフハヤシ		たんぱく質		豚肉のピリ辛炒め	たんぱく質	8.5 g
• •		えびカツ	脂質	14.7 g	菜の花炒め		脂質	15.3 g	野菜の煮物	脂質	18.0 g
(金)		わかめの和え物	炭水化物	20.6 g	マカロニサラダ		炭水化物	26.5 g	チンゲン菜とコーンのサラダ	炭水化物	24.3 g
			食塩相当量	1.6 g			食塩相当量	2.0 g		食塩相当量	1.8 g
			カリウム	452 mg			カリウム	374 mg		カリウム	558 mg
		乳、卵、小麦、えび	リン	169 mg	乳、卵、小麦		リン	183 mg	卵、小麦	リン	145 mg
	主食	+ / 0 - 1 10 1 1 1	エネルギー	221 kcal			エネルギー	276 kcal	坦水頭し曜井のエユ・・ - パー	エネルギー	313 kcal
7月12日		赤魚のレモン醤油焼き	たんぱく質	9.6 g	深川風玉子とじ	100 CD n+	たんぱく質	10.3 g	揚げ鶏と野菜の香味ソースがけ	たんぱく質	10.9 g
(1 .)		キャベツの炒め物	脂質	12. / g	ブロッコリーの柚胡	似	脂質	16.9 g	白菜の彩り炒め	脂質	22.7 g
(土)	小神	春雨サラダ	炭水化物 食塩相当量	15.9 g 1.4 g	大根サラダ		炭水化物 食塩相当量	∠1.5 g	いんげんサラダ	炭水化物 食塩相当量	16.0 g 1.4 g
			艮塩相ヨ軍	1.4 g 350 mg			良塩相ヨ軍カリウム	2.0 g 456 mg		良温相当里	1.4 g 569 mg
		卵、小麦	リン	122 mg	乳、卵、小麦		リンム	701 mg	卵、小麦	リン	168 mg
	主食	剂、小女	エネルギー	218 kcal	かり、小久		エネルギー	265 kcal	到, 1, 2	エネルギー	327 kcal
7月13日		縞ホッケの甘辛煮付け	たんぱく質		鶏肉のジンジャーン	ノース	たんぱく質		チンジャオロース	たんぱく質	14. 2 g
.,,,		メンチカツ	脂質		干し海老入りビース		脂質		つくね煮	脂質	20. 3 g
(日)		マカロニサラダ	炭水化物		わかめの和え物		炭水化物		チンゲン菜のサラダ	炭水化物	21. 2 g
		- 	食塩相当量	1.5 g			食塩相当量	1.7 g		食塩相当量	1.9 g
			カリウム	451 mg			カリウム	454 mg		カリウム	550 mg
	アレルゲン	乳、卵、小麦	リン		卵、小麦、えび		リン		乳、卵、小麦	リン	186 mg

お届け	.日	A 魚がメイン			B 色々メニュー		原原	C 肉がメイン	S	
「アレル	レゲン	v」の欄には特定原材 料	料8品目が	含まれる	ものを表記しておりま ⁻	す。注意)	★の商品	については()内に	表記してお	ります。
7月14日	主食	さわらの照り焼き	エネルギー たんぱく質	246 kcal	親子煮風	エネルギー たんぱく質	294 kcal	トマトソースハンバーグ	エネルギー たんぱく質	245 kcal 8.4 g
/ // I4D	土米	なすの炒め物	脂質	10. / g 12 / σ	小松菜ともやしの炒め物	にんぱく貝 脂質	18.0 g	いんげん炒め	脂質	0.4 g 14.1 g
(月)	小盆	玉ねぎのおかか和え	一	12. 4 g 21 7 σ	大阪米とりでしいがいが	一 加貝	10.9 g	+ /. 11.	一	19.7
()1/	13.34v	2218 C 0703 13 14 17 C	炭水化物 食塩相当量	1.8 g	春雨サラダ	炭水化物 食塩相当量	19.9 g 1.8 g	7 = 70	炭水化物 食塩相当量	1.9
			カリウム	549 mg		カリウム	430 mg		カリウム	484 mg
	アレルゲン	小麦	リン	166 mg	乳、卵、小麦	リン	194 mg	乳、小麦	リン	144 mg
	主食		エネルギー	250 kcal		エネルギー	261 kcal		エネルギー	277 kcal
7月15日	主菜	さけの味噌漬け焼き	たんぱく質	11.2 g	麻婆豆腐	たんぱく質	12.8 g	鶏肉のカレー風味唐揚げ	たんぱく質	11.3 g
	副菜	男爵コロッケ	脂質	11.1 g	かぼちゃ煮、白菜炒め	脂質	13.6 g	小松菜の炒め物	脂質	17.8 g
(火)	小鉢	オクラのサラダ	炭水化物	25.6 g	根菜のサラダ	炭水化物	20.1 g	春雨サラダ	炭水化物	17.0 g
			食塩相当量	1.5 g		食塩相当量	1.7 g		食塩相当量	1.4 g
		a 50 .l. =	カリウム	484 mg	al 50 .l. ±	カリウム	483 mg		カリウム	395 mg
		乳、卵、小麦	リン エネルギー	146 mg 234 kcal	乳、卵、小麦	リン エネルギー	303 kcal	乳、卵、小麦	リン エネルギー	162 mg 267 kcal
7月16日	主食	赤魚のイタリア風煮込み	エベルキー たんぱく質	204 KGai	ゴーヤチャンプルー	エベルヤー たんぱく質	303 KGAI	とんかつ	ナイルギー たんぱく質	207 KGa1 8.5 g
7771011	工米	白菜とソーセージの炒め物	脂質	12. U g 1/1 Ω σ	本・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	脂質	12. 9 g	ひいさき	脂質	0.5 g
(水)		なすの生姜和え	一	14.0 g	ゴーヤチャンプルー 橙花焼売 わかめの和え物	一 加貝	18.0 g	ひじき煮 チンゲン菜とコーンのサラダ	一	30.9 g
()]()	43.5mh	1690工安和九	炭水化物 食塩相当量	1 6 g	17/3/4/05/41/2(19)	炭水化物 食塩相当量	1.7 g		炭水化物 食塩相当量	1.9 g
			カリウム	571 mg	\bowtie	カリウム	399 mg		カリウム	504 mg
	アレルゲン	乳、小麦	リン	183 mg	乳、卵、小麦	リン		乳、卵、小麦	リン	218 mg
	主食		エネルギー	266 kcal		エネルギー	241 kcal		エネルギー	318 kcal
7月17日	主菜	たらの柚子胡椒南蛮漬け	たんぱく質	10.1 g	シーフードと野菜のホワイトシチュー	たんぱく質	9.9 g	牛肉の韓国風ピリ辛炒め	たんぱく質	11.9 g
	副菜	かぼちゃ煮、ビーフン炒め	脂質	10.6 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 マカロニサラダ	胎質	9.5 g	菜の花炒め	脂質	21.7 g
(木)	小鉢	キャベツサラダ	炭水化物	29.9 g	マカロニサラダ	炭水化物 食塩相当量	26.6 g	ナムル	炭水化物	17.8 g
			食塩相当量	1.8 g		食塩相当量	1.9 g		食塩相当量	1.9 g
		-1 -n 1 -t	カリウム	516 mg		カリウム	513 mg		カリウム	417 mg
		乳、卵、小麦	リン	168 mg	乳、卵、小麦、えび	リン	200 mg	卵、小麦	リン	208 mg
78100	主食	さばの塩焼き	エネルギー	247 kcal	エナンのハーブ陸キ	エネルギー	289 kcal		エネルギー	335 kcal
7月18日	土米	ブロッコリーの塩炒め	たんぱく質 脂質	14.0 g	チキンのハーブ焼き	たんぱく質 脂質	12.0 g	豚肉の生姜炒め ぜんまいの煮物	たんぱく質 脂質	10. 2 g 20. 6 g
(金)	川米	オクラのおかか和え	炭水化物	10.0 g	小松菜とソーセージの炒め物	田貝 おおお おおお おおお おおお おおお おお おお お お お お お お	19.0 g	日せの田ナフコ和え	旧貝	20. 0 g 22. 1 g
(亚)	小面台	カラブのあかか作え	食塩相当量	10.0 g	スパゲッティサラダ	炭水化物 食塩相当量 カリウム	10.0 g	里芋の明太マヨ和え	炭水化物 食塩相当量 カリウム	2. 1 g
			カリウム	510 mg		첫歩10 기포 カリウ /	493 mg			483 mg
	アレルゲン	卵、小麦	リン	201 mg	乳、卵、小麦	リン	180 mg	卵、小麦	リン	140 mg
	主食	9FV 1 X	エネルギー	214 kcal	100 900 1	エネルギー	267 kcal	7. (1)	エネルギー	307 kcal
7月19日	主菜	さけのバジルトマトソース	たんぱく質	10.0 g	照り焼きチキン	たんぱく質	11.4 g	デミソースハンバーグ	たんぱく質	11.8 g
	副菜	チンゲン菜の炒め物	脂質	10.8 g	白菜の彩り炒め	脂質	17.1 g	根菜と青菜の柚胡椒きんぴら もやしサラダ	脂質	18.9 g
(土)	小鉢	わかめの酢の物	炭水化物	19.6 g	ポテトサラダ	炭水化物	15.5 g	もやしサラダ	炭水化物	20.9 g
			炭水化物 食塩相当量	1.5 g		脂質 炭水化物 食塩相当量	1.5 g		炭水化物 食塩相当量	1.9 g
			カリウム	371 mg		カリウム	556 mg		カリウム	485 mg
	アレルゲン	<mark>乳、小麦</mark> ★生姜ご飯(小麦)	リン	133 mg	卵、小麦	リン	158 mg	乳、卵、小麦	リン	206 mg
	主食	★生姜ご飯(小麦)	エネルギー	269 kcal		エネルギー	300 kcal	55-24-47	エネルギー	290 kcal
7月20日	主菜	さわらの粕漬け焼き	たんぱく質	12.6 g	えびしんじょ揚げのきのこあんかけ	たんぱく質	9.2 g	筑前煮	たんぱく質	12.1 g
(0)	副菜	春巻き	脂質	15.1 g	小松菜とソーセージの炒め物	脂質	20.4 g	ナポリタン	脂質	15.0 g
(日)		もやしサラダ	炭水化物	19. 8 g	キャベツサラダ	炭水化物 食塩相当量	19.3 g 2.0 g	ブロッコリーと玉子のサラダ	炭水化物	26. 2 g
			食塩相当量カリウム	1.5 g 509 mg		茂塩伯当軍	2.0 g 413 mg		食塩相当量カリウム	1.6 g 486 mg

お届け	B	A 魚がメイン			B 色々メニュー		更無	C 肉がメイン	533	
「アレル	レゲン		 料8品目が	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。
7月21日	主食主菜	さばの七味焼き	エネルギー たんぱく質	228 kcal 11.3 g	厚揚げと豚肉のオイスターソース炒め	エネルギー たんぱく質	372 kcal 13.2 g	鶏肉のトマト味噌ソースがけ	エネルギー たんぱく質	292 kcal 12.8 g
(月)	副菜	キャベツの炒め物 チンゲン菜とコーンのサラダ	脂質 炭水化物	12. 3 g 20. 4 g	男爵コロッケ マカロニサラダ	脂質 炭水化物 食塩相当量	23. 5 g 25. 8 g	春雨の炒め物 もやしサラダ	脂質 炭水化物 食塩相当量	14.5 g 25.4 g
			食塩相当量カリウム	1.5 g 567 mg	:	食塩相当量 カリウム	46U Mg		カリウム	1.7 g 379 mg
	アレルゲン	乳、卵、小麦	リン	ı uə ilig	孔、丱、小友	リン エネルギー	172 mg	乳、卵、小麦	リン エネルギー	175 mg
7800	主食	1 > 0 H = #	エネルギー	231 kcal	宛古の田中地はさ	エネルギー	279 kcal	→⊥.	エネルギー	303 kcal
7月22日	王采	たらの柚香煮	たんぱく質	12.8 g	鶏肉の黒胡椒焼き	たんぱく質	12.0 g	ビーフカレー	たんぱく質	8.9 g
(火)	削米	春巻き 明太ポテトサラダ	脂質 炭水化物	10. I g	ナポリタン ナポリタン 大根ときゅうりのサラダ	脂質 炭水化物	17.4 g	いんげん炒め 菜の花のおかか和え	脂質 炭水化物	19.6 g 22.8 g
(X)	41,至中	明点がアドリフタ	食塩相当量	21.0 g	八根ととゆうののううス	食塩相当量	10.9 g	米の化ののかがれた	食塩相当量	1.9 g
			カリウム	473 mg		カリウム	127 mg		カリウム	476 mg
	アレルゲン	乳、卵、小麦	リン	184 mg	乳、卵、小麦	リン	153 mg	到 卵. 小麦	リンム	140 mg
	主食	★青菜ご飯	エネルギー	258 kcal		エネルギー	314 kcal	乳、卵、小麦	エネルギー	314 kcal
7月23日	主菜	さわらのねぎ味噌焼き	たんぱく質	11.5 g	牛肉のすき者	たんぱく質	9.7 g	ホワイトソースハンバーグ 根菜と青菜の柚胡椒きんぴら キャベツサラダ	たんぱく質	11.5 g
	副菜	ビーフン炒め	脂質 炭水化物	13.6 g	なすの炒め物	脂質 炭水化物 食塩相当量	19.8 g	根菜と青菜の柚胡椒きんぴら	脂質 炭水化物 食塩相当量	19.5 g
(水)	小鉢	もやしサラダ	炭水化物	22 1 g	小松菜と玉子の和え物	炭水化物	24.7 g	キャベツサラダ	炭水化物	22. 2 g
			食塩相当量	1.5 g		食塩相当量	2.0 g		食塩相当量	1.8 g
			カリウム	463 mg	:	カリウム	464 mg		カリウム	518 mg
	アレルゲン	卵、小麦	リン	165 mg	卵、小麦	リン	160 mg	乳、卵、小麦	リン	231 mg
_	主食		エネルギー	245 kcal		エネルギー	244 kcal		エネルギー	310 kcal
7月24日	主菜	縞ホッケの塩焼き	たんぱく質	10.0 g	水餃子スープ 菜の花炒め	たんぱく質	13.0 g	鶏肉と野菜の黒酢あん 白菜の彩り炒め	たんぱく質	10.6 g
(-1-)	副菜	かぼちゃ入りコロッケ	脂質	12.4 g	東の花炒め	脂質	13.6 g	白菜の彩り炒め	脂質	17.5 g
(木)	小鉢	いんげんのサラダ	炭水化物 食塩相当量	22.0 g	きゅうりの和え物	炭水化物 食塩相当量	1/.6 g	スパゲッティサラダ	炭水化物 食塩相当量	26.5 g
			食塩相当量	1.5 g	i	食塩相当量	1.9 g		食塩相当量	1.6 g
		al 50 .l. ±	カリウム	535 mg	a 60 =	カリウム	432 mg	50 J. =	カリウム	516 mg
	アレルゲン 主食	乳、卵、小麦	リン エネルギー	263 kcal	乳、卵、小麦	リン エネルギー	204 mg	卵、小麦	リン エネルギー	167 mg 305 kcal
7月25日	土艮	さけの柚胡椒焼き	エベルヤー たんぱく質	203 KGai	野菜と鶏肉のトマト煮込み	エベルヤー たんぱく質	313 KGA1	豚肉とキャベツの塩炒め	エベルヤー たんぱく質	305 KGa1
7,7,23,0	米工	なすの炒め物	にかはく貝	10.0 g	お来と病内のドマド点込み	たかはく貝	10.4 g		脂質	20.8 g
(金)	川米	スナップえんどうのごまサラダ	脂質 炭水化物	14.0 g	わかめの和え物	脂質 炭水化物	10.5 g	つくね煮 ごぼうサラダ	炭水化物	17.8 g
(312)	4.1 - 394v	77 77 76 767 267 77	食塩相当量	1.7 g	, 1773 67674172193	食塩相当量	1.6 g	C167777	食塩相当量	1.8 g
			カリウム	599 mg		食塩相当量カリウム	467 mg		カリウム	413 mg
	アレルゲン	卵、小麦	リン	181 mg	乳、卵、小麦、えび	リン	180 mg	乳、卵、小麦	リン	120 mg
	主食	77.1.	エネルギー	261 kcal	100 21-0 1 200 120	エネルギー	264 kcal		エネルギー	249 kcal
7月26日	主菜	赤魚の粕漬け焼き	たんぱく質		がんもどきと野菜の煮物	たんぱく質	11.0 g	みそかつ チンゲン菜とコーンの炒め物 大根サラダ	たんぱく質	7.8 g
	副菜	キャベツのオイスターソース炒め ブロッコリーの錦糸和え	脂質	15.6 g	ほうれん草とベーコンのソテー	脂質 炭水化物	17.8 g	チンゲン菜とコーンの炒め物	脂質	11.6 g
(土)	小鉢	ブロッコリーの錦糸和え	炭水化物	17.4 g	なすの生姜和え	炭水化物	15.5 g	大根サラダ	炭水化物	27.4 g
			食塩相当量	1.8 g		食塩相当量	1.8 g		食塩相当量	1.8 g
			カリウム	434 mg		カリウム	461 mg		カリウム	451 mg
		乳、卵、小麦	リン	186 mg	卵、小麦	リン		乳、卵、小麦	リン	220 mg
	主食		エネルギー	237 kcal		エネルギー	254 kcal		エネルギー	325 kcal
7月27日		さばの照り焼き	たんぱく質		鶏肉の塩麹焼き	たんぱく質		牛肉とぶなしめじのクリーム煮	たんぱく質	9.7 g
,_ ,		豆腐しんじょの炊き合わせ	脂質		ぜんまい煮	脂質		いんげん炒め	脂質	22.7 g
(日)	小鉢	オクラのサラダ	炭水化物		チンゲン菜の和え物	炭水化物		ひじきの和風サラダ	炭水化物	20.4 g
			食塩相当量	2.0 g		食塩相当量	1.6 g		食塩相当量	2.0 g
			カリウム	444 mg		カリウム	385 mg		カリウム	626 mg
	アレルゲン	卵、小麦	リン	I/I Mg	卵、小麦	リン	150 Mg	乳、卵、小麦	リン	167 mg

200		A	<u> </u>		D & b./		東橋	O 마찬시스.	459	
お届け	Ħ	A 魚がメイン			B 色々メニュー			C 肉がメイン	<u> </u>	
「アレハ		/」の欄には特定原材			ものを表記しておりま ^っ				長記してお	
-5005	主食	+10 0 + ** + 1	エネルギー	242 kcal		エネルギー	290 kcal		エネルギー	304 kcal
7月28日		あじの南蛮漬け	たんぱく質		大根おろしソースハンバーグ	たんぱく質	10.3 g	チキンカレー	たんぱく質	9.5 g
(月)		かぼちゃ煮、ビーフン炒め	脂質	9.5 g	キャベツのケチャップ炒め 根菜のサラダ	脂質 ニャル畑	10. Z g	小松菜と筍の炒め物	脂質 ニャル物	19.4 g
(H)	(1)海中	わかめの和え物	炭水化物 食塩相当量	20.5 g 1.8 g	依米のサラダ	炭水化物 食塩相当量	25.5 g 1.8 g	もやしサラダ	炭水化物 食塩相当量	22.3 g 1.9 g
			艮塩和ヨ里 カリウム	1.0 g 460 mg		及塩性ヨ里カリウム	1.0 g 589 mg		艮塩竹ヨ里 カリウム	395 mg
	アレルゲン	小事	リン		乳、卵、小麦	リン	103 mg	乳、卵、小麦	リン	127 mg
	主食	<u>有·发</u>	エネルギー	225 kcal	于6、第、有·发	エネルギー	274 kcal	于1、9、7·发	エネルギー	333 kcal
7月29日		さけの柚香焼き	たんぱく質	11.1 g	とり天	たんぱく質		豚肉の甘辛炒め	たんぱく質	10.0 g
.,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		チンゲン菜炒め	脂質		がんもどきと野菜の煮物	脂質	15.6 g		脂質	19.4 g
(火)		いんげんサラダ	炭水化物	15.2 g	オクラのサラダ	炭水化物	18.8 g	ナムル	炭水化物	28.6 g
			食塩相当量	1.4 g		食塩相当量	1.7 g		食塩相当量	1 9 g
			カリウム	539 mg		カリウム	441 mg		カリウム	465 mg
		卵、小麦	リン		卵、小麦	リン	176 mg	小麦	リン	149 mg
	主食		エネルギー	209 kcal		エネルギー	330 kcal		エネルギー	279 kcal
7月30日		たらの粕漬け焼き	たんぱく質	10.4 g	豚肉と菜の花の玉子炒め	たんぱく質	12.5 g	鶏肉のしょうゆ糀焼き	たんぱく質	12. 2 g
		ぜんまいの炒り煮	脂質	11.2 g	つくね煮	脂質	22. 4 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	15.3 g
(水)	小鉢	わかめの和え物	炭水化物	15.3 g	チンゲン菜の和え物	炭水化物	19. 2 g	マカロニサラダ	炭水化物	21.4 g
			食塩相当量	1.5 g		食塩相当量	2.0 g		食塩相当量	1.4 g
		60 小主	カリウム	411 mg	到 如 小丰	カリウム	509 mg	60 小丰	カリウム	543 mg
	アレルゲン 主食	卵、小麦	リン エネルギー	238 kcal	乳、卵、小麦	リン エネルギー	202 mg 261 kcal	卵、小麦	リン エネルギー	162 mg 305 kcal
7月31日		赤魚のみそ漬け焼き	エベルヤー たんぱく質	230 KGa1	ハマ帯	たんぱく質	201 KGa1	彩り野菜と塩だれ牛肉煮	エベルヤー たんぱく質	305 KGa1
77310	米型	メンチカツ	脂質	11.0 g 15.1 g	ハ玉米 チンゲン菜の彩り炒め	たんぱく貝 脂質	0. I g 17 0 g	干し海老入りビーフン炒め	脂質	17.8 g
(木)		白菜サラダ		13.1 g	いんげんサラダ	炭水化物	17.0 g	わかめの和え物	炭水化物	24.1 g
(> <)	,1,254.		食塩相当量	1.4 g	0.7017709 27	食塩相当量	1.6 g	1733 43 03 14 72 193	食塩相当量	2.0 g
			カリウム	461 mg		カリウム	550 mg		カリウム	463 mg
	アレルゲン	乳、卵、小麦	リン	135 mg	卵、小麦、えび	ジリン	155 mg	卵、小麦、えび	ブリシー	168 mg
	主食		エネルギー	211 kcal		エネルギー	292 kcal		エネルギー	329 kcal
8月1日		さわらの西京焼き	たんぱく質		鶏肉のチーズホワイトソースがけ	たんぱく質	13.9 g	ポークカレー	たんぱく質	7.6 g
		小松菜の炒め物	脂質	10.7 g	ナポリタン	脂質	16.9 g	チンゲン菜炒め	脂質	22.4 g
(金)	小鉢	春雨サラダ	炭水化物	18.4 g	ブロッコリーの辛子和え	炭水化物	21.1 g	もやしときゅうりのサラダ	炭水化物	23.4 g
			食塩相当量	1.6 g		食塩相当量	1.7 g		食塩相当量	2.0 g
			カリウム	481 mg		カリウム	458 mg		カリウム	508 mg
	アレルゲン	乳、卵、小麦	リン	160 mg	乳、小麦	リン	197 mg	乳、卵、小麦	リン	128 mg
0800	主食	ナばの吐吸者	エネルギー	222 kcal		エネルギー	214 kcal	したかののエスしじ見	エネルギー	342 kcal
8月2日		さばの味噌煮	たんぱく質	10.5 g	炒り豆腐	たんぱく質	12.8 g	とんかつの玉子とじ風 ぜんまいの煮物	たんぱく質	10.0 g
(土)		白菜の彩り炒め 大根サラダ	脂質 炭水化物	14.∪ g 1⊑ 2 ~	野菜の煮物 オクラのおかか和え	脂質 炭水化物	9. I g	スパゲッティサラダ	脂質 炭水化物	18.2 g 31.3 g
(1)	小型や	八似ソファ	灰水化物 食塩相当量	15. 2 g 2. 0 g	A / /いのパパヤUへ	灰水16物 食塩相当量	21.0 g 2.0 g	^^\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	灰水化物 食塩相当量	აც.ა g 1.8 g
			艮塩和ヨ里 カリウム	557 mg		及塩性ヨ里カリウム	2.0 g 546 mg		及塩和ヨ里 カリウム	1.0 g 262 mg
	71.11.45	卵、小麦	リン		乳、卵、小麦	リン		乳、卵、小麦	リン	202 mg
	主食	21·1·1 ×	エネルギー	229 kcal		エネルギー	337 kcal		エネルギー	271 kcal
8月3日		赤魚の照り焼き	たんぱく質	11. 2 g	回鍋肉	たんぱく質	10.3 g	鶏肉のバーベキュー風味	たんぱく質	11.3 g
-,,		ビーフン炒め	脂質	8.1 g	餃子	脂質		チンゲン菜とコーンの炒め物	脂質	17.7 g
(日)		ブロッコリーの錦糸和え	炭水化物	27.7 g	もやしサラダ	炭水化物		なすの生姜和え	炭水化物	14.6 g
•			食塩相当量	1.7 g		食塩相当量	1.9 g		食塩相当量	1.8 g
			カリウム	476 mg		カリウム	386 mg		カリウム	589 mg
	アレルゲン	卵、小麦	リン	169 mg	卵、小麦	リン	131 mg	乳、小麦	リン	155 mg

C 肉がメイン A 魚がメイン B 色々メニュー ● 豆麻 お届け日 ★の商品については()内に表記しております。 「アレルゲン」の欄には特定 212 kcal エネルギー エネルギー エネルギー 295 kcal 338 kcal 8月4日 主菜 たらの竜田揚げ和風あんかけ たんぱく質 10.3 g 鶏肉の塩レモンペッパー焼き たんぱく質 11.5 g 豚肉のケチャップ炒め たんぱく質 10.3 g 22.7 g 副菜 春雨の炒め物 脂質 8.4 g なすの炒め物 脂質 20.2 g ポテトグラタン風 脂質 24.2 g いんげんのサラダ 16.6 g キャベツサラダ (月) 小鉢 菜の花の和え物 炭水化物 炭水化物 炭水化物 22.3 g 食塩相当量 1.5 g 食塩相当量 1.4 g 食塩相当量 1.6 g 440 mg 594 mg カリウム カリウム カリウム 442 mg アレルゲン 卵、小麦 リン 151 mg 乳、卵、小麦 リン 168 mg 乳、卵、小麦 リン 163 mg エネルギー 227 kcal エネルギー 292 kcal エネルギー 309 kcal 主食 8月5日 主菜 さわらの菜種焼き たんぱく質 11.6 g 豚肉のごまみそ炒め たんぱく質 10.8 g 肉団子の甘酢あん たんぱく質 11.1 g 12.5 g つくね煮 19.4 g 白菜とベーコンの玉子炒め 副菜 いんげん炒め 脂質 脂質 脂質 20.1 g 小鉢 ブロッコリーの和え物 16.3 g わかめの和え物 18.2 g きゅうりとザーサイの和え物 (火) 炭水化物 炭水化物 炭水化物 21. 2 g 食塩相当量 食塩相当量 1.7 g 1.9 g 食塩相当量 2.0 g 452 mg カリウム 574 mg カリウム カリウム 399 mg アレルゲン乳、卵、小麦 リン 220 mg 乳、卵、小麦 リン 160 mg 乳、卵、小麦 リン 255 mg エネルギー 286 kcal エネルギー 239 kcal エネルギー 363 kcal 主食 8月6日 主菜 さばの白みそ煮 たんぱく質 12.1 g シーフードカレー たんぱく質 10.0 g チキン南蛮 たんぱく質 11.8 g 脂質 18.9 g 小松菜とソーセージの炒め物 11.6 g いんげん炒め 副菜 根菜と青菜の柚胡椒きんぴら 脂質 脂質 24.5 g 19.4 g ポテトサラダ 22.7 g 春雨サラダ (水) 小鉢 きゅうりの和え物 炭水化物 炭水化物 炭水化物 22.0 g 1.9 g 食塩相当量 食塩相当量 1.8 g 食塩相当量 1.6 g カリウム 529 mg カリウム 501 mg 432 mg カリウム アレルゲン 乳、卵、小麦 リン 173 mg 乳、卵、小麦、えび リン 187 mg 乳、卵、小麦 リン 165 mg エネルギー 307 kcal 主食 エネルギー 236 kcal エネルギー 268 kcal 8月7日 主菜かじきフライ たんぱく質 11.4 g 玉子と豚肉の中華野菜炒め たんぱく質 11.5 g 鶏肉の西京焼き たんぱく質 11.4 g 副菜 菜の花炒め 脂質 12.1 g 大根のかに湯葉あんかけ 脂質 18.2 g なすの炒め物 脂質 18.7 g 20.5 g ほうれん草のツナ和え 14.6 g コールスローサラダ 21.3 g (木) **小鉢** ナムル 炭水化物 炭水化物 炭水化物 食塩相当量 1.7 g 2.0 g 1.5 g 食塩相当量 食塩相当量 カリウム 340 mg カリウム 461 mg カリウム 492 mg アレルゲン乳、卵、小麦 214 mg 卵、小麦、かに リン リン 240 mg 卵、小麦 リン 149 mg 303 kcal 主食 エネルギー エネルギー 255 kcal エネルギー 303 kcal 8月8日 **主菜** たらの竜田揚げきのこソース たんぱく質 11.5 g チーズ焼きチキンのトマトソースがけ たんぱく質 13.1 g ビーフシチュー たんぱく質 9.5 g 副菜 ビーフン炒め 脂質 18.4 g ぜんまい煮 脂質 13.7 g 豚挽肉とキャベツの炒め物 脂質 18.6 g 小鉢 なすの生姜和え 23.5 g わかめの和え物 17.9 g 大根の彩り甘酢漬け 炭水化物 (金) 炭水化物 炭水化物 23.8 g 1.9 g 1.6 g 食塩相当量 食塩相当量 食塩相当量 1.9 g カリウム 527 mg カリウム 507 mg 418 mg カリウム リン 169 mg 乳、小麦 リン リン アレルゲン 乳、小麦 155 mg 乳、卵、小麦 144 mg 233 kcal 273 kcal エネルギー 276 kcal 主食 エネルギー エネルギー 11.9 g 豆腐と豚挽肉の生姜あんかけ 主菜 縞ホッケの醤油バター風味焼き たんぱく質 12.2 g 鶏肉の梅だれのせ 8月9日 たんぱく質 たんぱく質 12.8 g **副菜** がんもどきと野菜の煮物 脂質 13.9 g いんげん炒め 脂質 15.2 g 春巻き 脂質 16.9 g 16.3 g 里芋の明太マヨ和え 16.5 g 小松菜ともやしの和え物 (土) 小鉢 オクラのサラダ 炭水化物 炭水化物 17.2 g 炭水化物 1.9 g 2.0 g 食塩相当量 1.8 g 食塩相当量 食塩相当量 487 mg 422 mg カリウム カリウム 500 mg カリウム アレルゲン乳、小麦 リン 196 mg 卵、小麦 リン 118 mg 乳、卵、小麦 リン 185 mg エネルギー エネルギー エネルギー 244 kcal 298 kcal 主食 244 kcal 12.5 g 厚揚げと豚挽肉のみそ炒め 8月10日 たんぱく質 たんぱく質 11.2 g 鶏肉の唐揚げ たんぱく質 主菜 さけの照り焼き 11.6 g 13.2 g かぼちゃ煮、ぜんまい煮 12.0 g 野菜のあんかけ **副菜** 根菜と青菜の柚胡椒きんぴら 脂質 脂質 脂質 17.2 g 17.4 g わかめの和え物 20.5 g スナップえんどうのごまサラダ (日) 小鉢 きゅうりと玉子のサラダ 炭水化物 炭水化物 炭水化物 22.9 g 食塩相当量 1.9 g 食塩相当量 1.5 g 食塩相当量 1.5 g カリウム カリウム カリウム 482 mg 407 mg 579 mg アレルゲン乳、卵、小麦 リン 221 mg 卵、小麦 リン 168 mg 乳、卵、小麦 191 mg

栄養価一覧表

※ABC(おかず)の栄養価を合算した値です。

* 八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。

			/10/1	D C (0070	7 / 47 / 1	え 画 に ロ チ		<i>,</i> °						1/10 54 (8)	スパトロ	1/3/8/ 12	アンヤメルエルい	± (8)	#HO CO	570078
日付	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)
7月1日	862	830.3	33.8	51.8	63.2	49.8	2091	5.3	1393	273	508	3.7	1110	382	0.30	0.41	9.5	111	137	13.4
2日	811	776.0	34.3	49.0	56.4	43.0	2051	5.2	1293	247	603	4.1	909	417	0.41	0.59	7.8	138	172	13.4
3日	861	823.4	34.1	50.7	65.2	51.1	2133	5.4	1452	191	468	2.9	1313	187	0.35	0.39	7.0	72	115	14.1
4日	816	899.9	36.3	49.7	50.2	33.4	2237	5.7	1409	298	499	4.1	941	448	0.46	0.41	6.1	109	60	16.8
5日	786	732.3	35.3	42.4	60.8	46.7	1897	4.8	1468	229	580	3.6	1088	249	0.54	0.47	8.2	95	124	14.1
6日	809	743.3	32.5	51.0	53.1	39.7	2095	5.3	1466	238	515	4.8	621	376	0.41	0.56	10.6	162	103	13.4
7日	808	715.9	32.3	50.0	57.0	44.0	2297	5.8	1442	255	511	3.1	701	245	0.75	0.55	6.7	109	106	13.0
8日	799	738.4	34.0	46.5	58.3	43.3	1947	4.9	1437	235	518	3.1	713	233	0.58	0.46	6.4	115	128	15.0
9日	789	851.4	36.0	40.8	71.3	58.8	2274	5.8	1415	220	425	4.2	826	222	0.30	0.35	7.8	85	59	12.5
10日	828	750.6	36.2	47.2	63.3	50.4	1997	5.1	1452	192	470	3.6	783	233	0.35	0.49	8.9	127	96	12.9
11日	841	746.2	29.9	48.0	71.4	58.1	2145	5.4	1384	222	497	3.7	1077	262	0.53	0.44	5.6	139	127	13.3
12日	810	778.5	30.8	52.3	53.4	40.6	1916	4.9	1375	205	505	2.8	701	288	0.38	0.47	5.2	149	137	12.8
13日	810	787.0	38.0	44.1	62.2	51.3	1999	5.1	1455	244	511	2.9	786	288	0.70	0.53	8.2	154	136	10.9
14日	785	819.1	32.9	43.4	61.3	48.4	2162	5.5	1463	211	504	3.3	749	230	0.35	0.63	9.4	173	145	12.9
15日	788	625.6	35.3	42.5	62.7	51.3	1804	4.6	1362	205	431	3.2	477	281	0.50	0.40	7.6	97	80	11.4
16日	804	630.5	33.4	45.6	63.3	50.4	2079	5.3	1474	200	619	4.3	506	261	0.29	0.27	4.0	110	69	12.9
17日	825	758.0	31.9	41.8	74.3	60.4	2175	5.5	1446	259	576	4.1	1349	261	0.33	0.46	5.4	164	163	13.9
18日	871	872.6	37.5	55.1	53.5	35.2	1972	5.0	1486	232	521	4.2	752	343	0.67	0.53	12.3	127	112	18.3
19日	788	674.4	33.2	46.8	56.0	44.4	1915	4.9	1412	234	497	3.4	650	296	0.49	0.49	8.8	125	121	11.6
20日	859	831.2	33.9	50.5	65.3	50.8	2027	5.1	1408	318	509	4.6	677	483	0.39	0.57	8.6	138	105	14.5
21日	892	621.9	37.3	50.3	71.6	58.8	2008	5.1	1406	197	512 477	3.5	783	231	0.52	0.48	10.3	130	115	12.8
22日	813 886	679.1 736.2	33.7 32.7	47.1 52.9	60.7 69.0	48.6 54.2	2104 2089	5.3 5.3	1376 1445	210 270	556	3.7 4.7	982 1292	255 299	0.37	0.42 0.56	7.1 9.6	95 103	99 100	12.1 14.8
24日	799	771.2	33.6	43.5	66.1	53.6	1988	5.0	1443	249	536	3.8	748	316	0.42	0.57	7.1	190	124	12.5
25日	881	700.3	33.3	53.4	63.0	48.1	2056	5.2	1479	167	481	3.4	895	224	0.53	0.44	8.2	136	113	14.9
26日	774	788.0	31.3	45.0	60.3	46.6	2112	5.4	1346	280	599	3.7	1297	461	0.25	0.34	2.6	112	77	13.7
27日	816	755.8	33.3	51.0	56.5	40.2	2222	5.6	1455	231	494	4.6	925	227	0.38	0.55	10.9	110	102	16.3
28日	836	739.8	30.2	45.1	74.3	60.1	2123	5.4	1444	229	475	3.7	729	287	0.40	0.50	7.3	144	109	14.2
29日	832	789.2	34.7	48.3	62.6	48.9	1995	5.1	1445	254	489	3.9	1233	313	0.61	0.48	8.6	131	123	13.7
30日	818	658.2	35.1	48.9	55.9	42.6	1948	4.9	1463	215	491	3.2	1200	230	0.54	0.50	7.6	102	136	13.3
31日	804	726.7	29.3	49.9	55.8	43.0	1981	5.0	1474	265	458	3.9	909	301	0.33	0.40	5.1	152	115	12.8
平均	823	753.3	33.7	47.9	61.9	48.3	2059	5.2	1429	235	511	3.7	894	294	0.45	0.47	7.7	126	113	13.6

※ご飯の栄養価です。

	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)	265	102.0	3.4	0.3	58.8	56.2	2	0.0	49	5	58	0.2	0	0	0.03	0.02	0.3	0	0	2.6
青菜ご飯(150g)	229	107.2	3.7	0.5	50.4	50.0	265	0.7	62	9	65	0.5	3	8	0.05	0.01	0.8	0	0	0.4
わかめご飯(150g)	227	107.2	3.6	0.5	50.2	49.8	234	0.6	61	5	64	0.5	0	6	0.05	0.01	0.8	0	0	0.4
生姜ご飯(150g)	225	108.7	3.6	0.5	49.6	49.3	253	0.6	57	3	61	0.5	0	0	0.05	0.01	0.8	0	0	0.3