ソナーレ・アテリア久我山

2025年11月1日~11月16日

	11月1日(土)	11月2日(日)	11月3日(月)	11月4日(火)	11月5日(水)	11月6日(木)	11月7日(金)	11月8日(土)
		OF						
¥	鶏肉と野菜の旨煮	海鮮玉子とじ	ソーセージと野菜の炒め物	ベーコンエッグ	豚肉と大豆の旨煮	五目野菜炒め	アンサンブルエッグ	旬野菜の和風ポトフ
朝力	カリフラワーの柚子和え	春雨サラダ	コールスローサラダ			大根とツナの和え物	牛蒡サラダ	オクラの和え物
4 1	佃煮	佃煮	佃煮	佃煮	佃煮	佃煮	佃煮	佃煮
WE'VE	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
食	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁
ALL ALL THE STREET	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
311772111 3	鶏肉と野菜の洋風煮	海鮮洋風玉子とじ	ソーセージと野菜のソテー	ベーコンエッグ	ポークビーンズ	ベーコンと野菜のソテー	アンサンブルエッグ	旬野菜のポトフ
朝力	カリフラワーのドレ和え	春雨サラダ	コールスローサラダ	アスパラのくるみ和え	スパゲッティサラダ	大根とツナのサラダ	牛蒡サラダ	オクラサラダ
	ジャム	ジャム	ジャム	ジャム	ジャム	ジャム	ジャム	ジャム
详	パン	パン	パン	パン	パン	パン	パン	パン
食	スープ	スープ	ポタージュ	スープ	ポタージュ	スープ	ポタージュ	スープ
2	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
MINE E	ビーフメンチカツ	タラの煮付け	豚丼	旬魚の煮付け	フライ盛り合わせ	あんかけ茸そば	鶏肉のおろし煮	白身魚の野菜あんかけ
p ţ	切り干大根の煮物	蓮根の胡麻炒め	車麩の煮物	厚揚げの塩炒め	高野豆腐の含め煮	野菜の揚げ浸し	さつま揚げと青菜の炒め物	ツナと野菜の塩炒め
昼	白菜の浅漬け	ほうれん草の梅かつお和え	小松菜のしらす和え	もやしの酢味噌かけ	えのきの柚子和え	白菜のお浸し	春菊の生姜和え	蓮根の香味ドレ和え
食	御飯	御飯	味噌汁	御飯	御飯		御飯	御飯
7	清まし汁	味噌汁		清まし汁	味噌汁		清まし汁	味噌汁
	アカウオの酒蒸し	鶏肉の香草焼き	サバの柚庵焼き	ピーマンと肉の中華炒め	肉団子の旨煮	サワラの梅煮	サケのレモン蒸し	豚肉と里芋の煮物
9 3	さつま芋の旨煮	里芋の白煮	牛蒡の甘辛煮	シューマイ	野菜のコンソメ炒め	筍の炒め物	かぼちゃのレーズン煮	卯の花
P. Tartis Street of the Lot of the	青菜の辛子和え	ハムと枝豆の和え物	ナスの和風マリネ	トマトの中華和え	海藻サラダ	青梗菜の和え物	ブロッコリーの胡麻よごし	もやしの梅和え
食	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	わかめ御飯	御飯
P	味噌汁	清まし汁	味噌汁	中華スープ	味噌汁	清まし汁	味噌汁	清まし汁
ı	エネルキ゚ー: 1684 タンパク: 63.1	エネルキ´ー: 1569 タンパク: 74.9	エネルキ*-:1652 タンハ°ク:64.6	エネルキ*ー: 1647 タンハ°ク: 73.9	エネルキ'ー: 1728 タンハ°ク: 61	エネルキ*ー: 1643 タンハ°ク: 67.3	エネルキ*ー: 1639 タンハ°ク: 70.7	エネルキ*ー: 1640 タンハ°ク: 66.2
Я	脂質: 45.3 食塩相当量: 9.6	脂質:38.9 食塩相当量:9.3	脂質: 57.2 食塩相当量: 10.8	脂質:54.7 食塩相当量:8.6	脂質:57.8 食塩相当量:9	脂質:45.3 食塩相当量:10	脂質: 42.5 食塩相当量:11	脂質:49 食塩相当量:8
L	11月9日(日)	11月10日(月)	11月11日(火)	11月12日(水)	11月13日(木)	11月14日(金)	11月15日(土)	11月16日(日)
7 Marie 1	ハムと野菜の炒め物	和風ロールキャベツ	巣篭もり玉子	ボイルウインナー	ひき肉と野菜の炒め物	オムレツ	いかつみれと大根の旨煮	じゃが芋とベーコンの炒め物
10						大根の和え物	海草サラダ	コーンの和え物
		佃煮	佃煮	佃煮	佃煮	佃煮	佃煮	佃煮
70	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯	御飯
* P	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁	味噌汁
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
	ハムと野菜のソテー	ロールキャベツ						
朝	おさつサラダ			4.17.71.4	いさ内と野来のファー	オムレツ	いかつみれと大根のコンソメ煮	ジャーマンポテト
	40 ピラテラグー			じゃこ入りサラダ			いかつみれと大根のコンソメ煮 海草サラダ	
	ジャム							' ' ' ' '
淫		ツナのサラダ	いんげんのピーナッツ和え	じゃこ入りサラダ	温野菜サラダ	大根サラダ	海草サラダ	コーンのサラダ
详	ジャム	ツナのサラダ ジャム	いんげんのピーナッツ和え ジャム	じゃこ入りサラダ ジャム	温野菜サラダ ジャム	大根サラダ ジャム	海草サラダ ジャム	コーンのサラダ ジャム
详食	ジャムパン	ツナのサラダ ジャム パン	いんげんのピーナッツ和え ジャム パン	じゃこ入りサラダ ジャム パン	温野菜サラダ ジャム パン	大根サラダ ジャム パン	海草サラダ ジャム パン	コーンのサラダ ジャム パン
详食	ジャム パン スープ	ツナのサラダ ジャム パン ポタージュ	^{いんけんのピーナッツ和え} ジャム パン スープ 牛乳	じゃこ入りサラダ ジャム パン スープ	温野菜サラダ ジャム パン ポタージュ	大根サラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳	海草サラダ ジャム パン スープ 牛乳	コーンのサラダ ジャム パン スープ 牛乳
译食	ジャム パン スープ 牛乳 エビカツ	ツナのサラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳	いんけんのピーナッツ和え ジャム パン スープ 牛乳 鶏肉のネギソースかけ	じゃこ入りサラダ ジャム パン スープ 牛乳	温野菜サラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳 五目うどん	大根サラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳	海草サラダ ジャム パン スープ 牛乳 ^{照焼きハンバーク}	コーンのサラダ ジャム パン スープ 牛乳 サバのみぞれ煮
泽食	ジャム パン スープ 牛乳 エビカツ	ツナのサラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳 ハヤシライス ポテトサラダ	いんけんのピーナッツ和え ジャム パン スープ 牛乳 鶏肉のネギソースかけ	じゃこ入りサラダ ジャム パン スープ 牛乳	温野菜サラダジャム パン ポタージュ 牛乳 五目うどん はんぺんのマョ焼き	大根サラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳 サワラの味噌煮	海草サラダ ジャム パン スープ 牛乳 照焼きハンバーグ 青菜と竹輪の炒め物	コーンのサラダ ジャム パン スープ 牛乳 サバのみぞれ煮
译食量	ジャム パン スープ 牛乳 エビカツ ล _{野豆腐のくずあんかけ}	ツナのサラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳 ハヤシライス ポテトサラダ ピクルス	いんげんのピーナッツ和え ジャム パン スープ 牛乳	じゃこ入りサラダ ジャム パン スープ 牛乳	温野菜サラダジャム パン ポタージュ 牛乳 五目うどん はんぺんのマョ焼き	大根サラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳 サワラの味噌煮 ^{じゃが芋の細切り炒め}	海草サラダ ジャム パン スープ 牛乳 照焼きハンバーグ 青菜と竹輪の炒め物	コーンのサラダ ジャム パン スープ 牛乳 サバのみぞれ煮 切り昆布と厚揚げのかめ物
译食金金金	ジャム パン スープ 牛乳 エビカツ 高野豆腐のくずあんかけ 白菜の塩昆布和え	ツナのサラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳 ハヤシライス ポテトサラダ ピクルス	いんげんのピーナッツ和え ジャム パン スープ 牛乳 ^{鶏肉のネギソースかけ} ほうれん草と茸の煮浸し 旬菜のマリネ	じゃこ入りサラダジャンスー乳	温野菜サラダジャム パン ポタージュ 牛乳 五目うどん はんぺんのマョ焼き	大根サラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳 サワラの味噌煮 ^{しゃが芋の細切りゆめ} キャベツの甘酢和え 御飯	海草サラダ ジャム パン スープ 牛乳 照焼きハンバーグ 青菜と竹輪の炒め物 和風サラダ	コーンのサラダジャム パン スープ 牛乳 サバのみぞれ煮 切り足布と厚揚げの炒め物 カリフラワーの山葵風味
译食量金	ジャム パン スープ 牛乳 エビカツ 高野豆腐のくずあんかけ 白菜の塩昆布和え 御飯	ツナのサラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳 ハヤシライス ポテトサラダ ピクルス	いんげんのピーナッツ和え ジャム パン スープ 牛乳 鶏肉のネギソースかけ ほうれん草と茸の煮浸し 旬菜のマリネ 御飯	じゃこ入りサラダ ジャム パン スープ 牛乳	温野菜サラダジャム パン ポタージュ 牛乳 五目うどん はんぺんのマョ焼き	大根サラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳 サワラの味噌煮 ^{しゃが芋の細切りゆめ} キャベツの甘酢和え 御飯	海草サラダ ジャム パープ 半乳 照焼きハンバーグ 青菜と竹輪の炒め物 和風サラダ 御飯	コーンのサラダジャムパンスープ 牛乳 サバのみぞれ煮 切り足布と 厚揚げの ゆめめ カリフラワーの 山葵風味 御飯
译金金金	ジャム パン スープ 牛乳 エビカツ 高野豆腐のくずあんかけ 白菜の塩昆布和え 御飯 清まし汁	ツナのサラダ ジャム パタージュ 牛乳 ハナラー ハポテトス アナリフ スダ	いんげんのピーナッツ和え ジャム パン スープ 牛乳	じゃこ入りサラダジャム パスー乳 特別食	温野菜サラダジャム パン ポタージュ 牛乳 五目うどん はんぺんのマョ焼き 玉ねぎの酢味噌あえ	大根サラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳 サワラの味噌煮 ^{しゃが芋の細切りゆめ} キャベツの甘酢和え 御飯	海草サラダ ジャム スープ 牛乳 ^{照焼きハンバーク} 青菜と竹輪の炒め物 和飯 和飯 清まし汁	コーンのサラダジャムパンスープ牛乳サバのみぞれ煮切り足布と厚揚げの炒め物カリフラワーの山葵風味御飯味噌汁
评食量食	ジャム パン スープ 牛乳 エビカツ 高野豆腐のくずあんかけ 白菜の塩昆布和え 御飯 清まし汁 鶏肉の照り焼き	ツナのサラダ ジャム パタージュ 牛乳 ハナラー ハポテトス アナリフ スダ	いんげんのピーナッツ和え ジャム パン スープ 牛乳	じゃこ入りサラダジャムパン プー乳 特別で 旬魚のみりん焼き	温野菜サラダジャムパン ポタージュ 牛乳 五目うどんはんぺんのマヨ焼き 玉ねぎの酢味噌あえ	大根サラダジャムパン ポタージュ 牛乳 サワラの味噌煮 じゃが芋の細切り炒め キャベツの甘酢和え 御飯 清まし汁	海草サラダ ジャン スープ 中乳 照焼きハンバーグ 青菜と竹輪の炒め物 和風飯 清 と アカウオの煮付け	コーンのサラダジャムパンスープ牛乳サバのみぞれ煮切り足布と厚揚げの炒め物カリフラワーの山羨風味御飯味噌汁
泽食 昼食 夕	ジャム パン スープ 牛乳 エビカツ 高野豆腐のくずあんかけ 白菜の塩昆布和え 御飯 清まし汁 鶏肉の照り焼き 五目野菜煮	ツナのサラダ ジャム パシージュ 牛乳 ハポテトナラ ポクカプ アジの塩焼き	いんげんのピーナッツ和え ジャム パスープ 牛乳 動肉のネギソースかけ ほうれん草と 中の煮浸し 旬菜のマリネ 御飯 計まし汁 白身魚のチリソース ぜんまいの炒め煮	じゃこ入りサラダジャンスープというできる。	温野菜サラダジャム パンポタージュ 牛乳 五目うどん はんぺんのマョ焼き 玉ねぎの酢味噌あえ サケのバター醤油焼き 里芋のそぼろ煮	大根サラダジャム パン ポタージュ 牛乳 サワラの味噌煮 じゃが芋の細切りゆめ キャベツの甘酢和え 御飯 清まし汁 豚肉の生姜焼き	海草サラダ ジパス 生	コーンのサラダジャム パン スープ 牛乳 サバのみぞれ煮 切り足布と厚揚げの炒め物 カリフラワーの山葵風味 御飯 味噌汁 豚肉の旨塩炒め 筍と車麩の炊合せ
译食 昼食 多	ジャム パンプ 中乳 中乳 白薬の 白瀬飯 白瀬飯 自瀬飯 中間 東の 中間 東の 中間 東の 中間 東の 中間 東の 中間 東の 中間 東の 中間 東の 中間 東の 中間 中間 中間 中間 中間 中間 中間 中間 中間 中間 中間 中間 中間	ツナのサラダ パポタージュ キ乳シラナス イオテルプ の に が が が が が が が が り が り り り り り り り り り	いんげんのピーナッツ和え ジャム パスープ 牛乳 動肉のネギソースかけ ほうれん草と 中の煮浸し 旬菜のマリネ 御飯 計まし汁 白身魚のチリソース ぜんまいの炒め煮	じゃこ入りサラダジャンスープというできる。	温野菜サラダジャム パンポタージュ 牛乳 五目うどん はんぺんのマョ焼き 玉ねぎの酢味噌あえ サケのバター醤油焼き 里芋のそぼろ煮	大根サラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳 サワラの味噌 じゃが芋の細切りゆめ キャベツの甘酢和え 御飯 計 上 大 大 大 大 大 大 り り り の い り り り り り り り り り り り り り り り	海草サラダ ジパス 生 乳 大 東 東 大 東 東 大 東 大 東 大 東 大 大 大 大 大 大 大	コーンのサラダジャムパンスープ 牛乳 サバのみぞれ煮 切り足布と厚揚げの炒め物カリフラワーの山葵風味 御飯味噌汁 豚肉の旨塩炒め 管と車麩の炊合 カスパラの柚子和え
洋食 昼食 夕食	ジパス 中ム パス 中工 の の の の の の の の の の の の の	ツジパポ牛ハポピス ア 魚ボ 東 ア 魚 ボッカン カー・ファイラー カー・ファイラー ジ河 原 大 原 大 の 世 の 世 の 世 の 世 の 世 の 世 の 世 が え ま 物 え ま か よ ま か え ま か え ま か え ま か え ま か え ま か え ま か え ま か え ま か よ ま か ま か	いんげんのピーナッツ和え ジャン スープ 牛乳	じゃこ入りサラダジペス 十乳 おりん焼き 冬瓜ののがか アスパラのボン酢和え 御飯	温野菜サラダジャンパタージュ 中乳 五目うどん はんぺの酢味噌あえ サケのバター 番油 選	大根サラダジャン パタージュ 牛乳 サワラの味噌がか キャベツの甘酢和え 御飯 ま し汁	海草サラダ ジパス 十 照焼き ハンバーク 新菜と竹 サラダ 和 和 和 和 か カ ナ カ サ カ カ サ カ カ サ カ カ サ カ カ サ カ カ サ カ カ サ カ カ カ カ カ も の あ あ あ も の は の は の は の は の は の は の は の は の は の は の は の は の は の は の は の は の は の に の は の に の に の に の に の は の に 。 に 。 に る に る に 。 。 に 。 に 。 に 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。 。	コーンのサラダジャム パン スープ 牛乳 サバのみぞれ煮 切り足布と厚揚げの炒め物 カリフラワーの山葵風味 御飯 味噌汁 豚肉の旨塩炒め 筍と車麩の炊合せ アスパラの柚子和え 御飯
洋食 昼食 夕食	ジパス 牛 エ 高野 立	ツジパポ牛ハポピス ア 魚ボ ア 魚ボ ア 魚ボ ア 魚ボ ア 魚ボ で 魚ボ で かっした ア の に で かっした で かっした で かっした で かっした で かっした で かっした で かっした で かっした の に の に で が に で で が た で で で かった で が で で かった で が で が で で かった で が で が で で かった で が で が た で で かった で で かった で かっ	いんげんのピーナッツ和え ジパ ス 生 外 ス 十 乳 鶏肉のネギソースかけ ほうれん草と革の素酸 し 計 自身魚 い サリソース 養 中 御 中 都 サ エープ	じゃこ入りサラダジペス 上乳 おりん焼き 冬瓜ののが水ののボン酢和え 御飯 味噌汁	温野菜サラダジャンパタリンス 中乳 がいる から から はんべんの で で で が な から で で で が な から で で が な から で が な が な が な が な が な が な が な が な が な が	大根サラダ パペタ乳 サワラの味噌かめ キャベッの甘酢和え 御まし汁 豚肉の塩屋布和え 菜グラの塩屋 ボクラ飯 味噌汁	海ジパス牛照素を サム プリーンの では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、 では、	コーンのサラダ パン スープ 牛乳 サバのみぞれ煮 切り足布と厚揚げの炒め物 カリフラワーの山奏風味 御飯 味噌汁 豚肉の魅子和え 御飯 マスパラの柚子和え 御飯 味噌汁
洋食 昼食 夕食	ジャム パンプ 中乳 エピカツ 高野豆腐のくずあんかけ 白菜の塩昆布和え 御ま し 計 の照菜 五 い 類 の の い の の の の の の の の の の の の の の の	ツナのサラダ ジスタージュ 牛乳 シラサス ハポテクー スダ アシドルス アジ河岸の 塩焼煮 花野菓の 大野葉の 大野葉の 大野葉の 大野葉の 大野葉の 大野葉の 大野葉の 大野葉の 大野葉の 大野菜の 大田、 大田、 大田、 大田、 大田、 大田、 大田、 大田、	いんげんのビーナッツ和え ジパスタース 第内のネギソースかけ ほうれん草と 車の煮浸し 旬 顔ま 日身魚 のチリソース ぜん 華 サリソース ぜん 華 毎 女 中 毎 女 中 毎 女 中 プ エネルギー:1504 タンパク:69	じゃこ入りサラダ ジャン スープ 牛乳 旬魚のみりん焼き 冬瓜の煮物 アスパラのポン酢和え 御飯 味噌汁 エキルギ-:1703 タンパウ:69.8	温野菜サラダジャム パン ポタージュ 牛乳 五目うどん はんぺんのマョ焼き 玉ねぎの酢味噌あえ サケのバター醤油焼き 里芋子の焼 中子の焼 味噌汁 エ****::1574 タンパク:69	大根サラダジャン パタージュ 牛乳 サワラの味噌がか キャベツの甘酢和え 御飯 ま し汁	海草サラダ ジパス 生乳 照焼きハンバーグ 青菜と竹輪のタダ 和側飯 ま し汁 アカウオ 東側 サマック 大 電飯 味噌・ エ****:1556 タハウ:64.7	コーンのサラダジャム パン スープ 牛乳 サバのみぞれ煮 切り足布と厚揚げの炒め物 カリフラワーの山菱風味 御飯 味噌汁 豚肉の旨塩炒め 筍と車麩の柚子和え 御飯 味噌汁 エネルギー:1637 タハウ:71.4

ソナーレ・アテリア久我山

2025年11月17日~11月30日

(インブキンサラダ キャベツのごま前和え	田煮 卸飯 味噌汁 牛乳 ハムと野菜のソテー 大根サラダ ジャン パタージュ サ乳 ^{2本様のカレーライス}
## パンプキンサラダ ***ペッのごま飾れた 個点 御飯	大根サラダ 旧都飯 味性 大ジパポー 大ジパポー 大ジパポー 大ジパポー 大ジパポー 大ジパポー 大ジパポー マンタイ マンター ジュー ジャー ジャー ジャー ジャー ジャー ジャー ジャー ジャー ジャー ジャ
## 個煮 個煮 御飯	田煮 御飯 味乳 牛乳 サップ サップ サップ サップ サップ サップ サップ サップ サップ サップ
##	御飯 味噌汁 牛乳 へムと野菜のソテー 大根サラダ ジャン パタージュ 牛乳 シャ様のカレーライス には には には には には には には には には には
#PW	味噌汁 牛乳 へムと野菜のソテー 大根サラダ ジャム パタージュ 牛乳 シャ キャ シャ はなのカレーライス におい にはい はい はい はい はい はい はい はい はい はい はい はい はい は
中乳 中	牛乳 ^ト ハムと野菜のソテー 大根サラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳 ^{5 本様のカレーライス} ミモザサラダ 福神漬け
サナと青菜のソテー ハムエッグ コス 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Nムと野菜のソテー 大根サラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳 5本様のカレーライス ミモザサラダ 福神漬け
パンプキンサラダ キャベツのごま和之 ラディッシュサラダ シャム ジャム ジャム ジャム ジャム ジャム バン パン パン パン パン パン パン パン	大根サラダ ジャム パン ポタージュ 牛乳 ジ な様のカレーライス ミモザサラダ 福神漬け
 ジャム バン バン	ジャム パン ポタージュ 牛乳 ^{5本様のカレーライス} ミモザサラダ 福神漬け
パン ポタージュ エーザ	パン ポタージュ 牛乳 ^{5本様のカレーライス} ミモザサラダ 福神漬け
***	ポタージュ 牛乳 ^{34様のカレーライス} ミモザサラダ 福神漬け
年乳	牛乳 ^{彡本様のカレーライス} ミモザサラダ 福神漬け
三色丼	シ キー╋ のカレーライス ミモザサラダ 福神漬け
● いかつみれの煮物 ほうれん草の梅和え 存	ミモザサラダ 福神漬け
ほうれん草の梅和え	福神漬け
# まし汁 御飯 清まし汁 別見 「一日	
清まし汁 清まし汁 清まし汁 清まし汁 清まし汁 次の正正を2を2を2を2を2を2を2を2を2を2を2を2を2を2を2を2を2を2を	
数金カレイの山しょう点 麻婆茄子 もつの真砂かめ 春巻き 青梗菜のソテー 上書 上書 上書 上書 上書 上書 上書 上	
1	
1	対団子と春雨の煮物
合奴 古のナムル 人参のマリネ 白菜の煮浸し セロリの塩だれ和之 オクラの和え物 御飯 御飯 御飯 御飯 一華スープ スープ 清まし汁 味噌汁 味噌汁 味噌汁 味噌汁 味噌汁 味噌汁 味噌汁	青梗菜と筍の炒め物
味噌汁 中華スープ スープ 清まし汁 味噌汁 味噌汁 味噌汁 味噌汁	季節野菜の甘酢和え
正本ルギー:1507 タンパウ:70.6 エネルギー:1558 タンパウ:60.8 エネルギー:1584 タンパウ:60.5 エネルギー:1582 タンパウ:70.6 エネルギー:1621 タンパウ:70.6 エネルギー:1621 タンパウ:70.8 エネルギー:1619 タンパウ:80.6 エネルギー:1619 タンパウ:80.6 エネルギー:1619 タンパウ:80.6 エネルギー:1621 タンパウ:80.8 エネルギー:1621 タンパウ:70.8 エネルギー:1621 タンパウ:70.8 エネルギー:1621 タンパウ:70.8 エネルギー:1619 タンパウ:80.6 エネルギー:1619 タンパウ:80.6 エネルギー:1621 タンパウ:70.8 エネルギー:1621 タンパウ:70.8 エネルギー:1621 タンパウ:80.8 エネルギー:1621 タンパウ:80.6 エネルギー:1621 タンパウ:70.8 エネルギー:1621 タンパウ:80.6 エネルギー:1621 タンパウ:80.6 エネルギー:1621 タンパウ:80.6 エネルギー:1621 タンパウ:80.8 エネルギー:1621 タンパウ:80.6 エネルギー:1621 タンパウ:80.6 エネルギー:1621 タンパウ:80.8 エネルギー:1621 タンパウ:80.8 エネルギー:1621 タンパウ:80.6 エネルギー:1621 タンパウ:80.6 エネルギー:1621 タンパウ:80.6 エネルギー:1621 タンパウ:80.8 エネルギー:1621 タンパウ:80.8 エネルギー:1621 タンパウ:80.6 エネルギー:1621 タンパウ:80.8 エネルギー:1621 タンパウ:80.8 エネルギー:1621 タンパウ:80.8 エネルギー:1621 タンパウ:80.6 エネルギー:1621 タンパウ:80.8 エネルギー・1021 カンパウ:80.8 エネルギー・1021 カンパウ	卸飯
脂質:38.6 食塩相当量:94 脂質:58.3 食塩相当量:08 脂質:50 食塩相当量:77 脂質:51.4 食塩相当量:11 脂質:42.9 食塩相当量:9.1 脂質:39.8 食塩相当量:11 脂質:46.3 食塩相当量:82 月 11月25日(火) 11月26日(水) 11月27日(木) 11月28日(金) 11月29日(土) 11月30日(日) 11月30日(日) 日玉焼き ウインナーの和風煮 何菜の和風スープ仕立て スパニッシュオムレッ 彩り団子と野菜の炊合せ ひき肉と野菜の玉子とじ はんべんの和え物 存菊のピーナツ和え 温野菜サラダ 佃煮 御飯 御飯 御飯 御飯 御飯 御飯 御飯 御飯 中常汁 味噌汁 味噌汁 味噌汁 味噌汁 味噌汁 味噌汁 味噌汁 味噌汁 中乳 牛乳 牛乳 牛乳 サ乳 ひき肉と野菜の玉子とじ おり団子の洋風煮 ひき肉と野菜の玉子とじ おり はんべんの和え物 おり はんべんの和え物 かまり はんべんの和え物 保護 田煮 御飯 御飯 御飯 御飯 御飯 おり はんべんの和え物 かまり 日子と野菜の炊合せ ひき肉と野菜の玉子とじ 本質 田煮 御飯 御飯 御飯 御飯 御飯 かち肉とサンタ ギリ 日玉焼き ウインナーの洋風煮 旬菜のスープ仕立て スパニッシュオムレッ 彩り 団子の洋風煮 ひき肉と野菜の玉子とじ	床噌汁
11月25日(火) 11月26日(水) 11月27日(木) 11月28日(金) 11月29日(土) 11月30日(日) 日玉焼き	ネルキ゚ー: 1513 タンパク: 48.5
目玉焼き ウインナーの和風煮 切薬の和風スープ仕立て スパニッシュオムレッ 影り団子と野薬の炊合せ ひき肉と野薬の玉子とじ 法がよけんのビーナツ和え ポテトサラダ はんぺんの和え物 春菊のピーナツ和え 温野菜サラダ 個煮 個煮 個煮 個飯 御飯 御飯 御飯 御飯 中部 中乳 中乳 中乳 中乳 中乳 中乳 中乳	指質:44.6 食塩相当量:11.
 はんぺんの和え物 春菊のピーナツ和え 温野菜サラダ 佃煮 佃煮 佃煮 佃煮 佃煮 御飯 御飯 御飯 御飯 御飯 中噌汁 味噌汁 サ乳 キ乳 キ乳 サラインナーの洋風煮 旬菜のスープ仕立て スパニッシュオムレッ 彩り団子の洋風煮 ひき肉と野菜の玉子とじ 	
 はんぺんの和え物 春菊のピーナツ和え 温野菜サラダ 佃煮 佃煮 佃煮 佃煮 佃煮 御飯 御飯 御飯 御飯 御飯 中噌汁 味噌汁 サ乳 キ乳 キ乳 サラインナーの洋風煮 旬菜のスープ仕立て スパニッシュオムレッ 彩り団子の洋風煮 ひき肉と野菜の玉子とじ 	
 (よんげんのビーナツ和え ポテトサラダ アボカドの山葵和え はんぺんの和え物 春菊のピーナツ和え 温野菜サラダ 佃煮 佃煮 佃煮 御飯 御飯 御飯 御飯 御飯 御飯 中噌汁 味噌汁 味噌汁 サ乳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 サッシュオムレッ 彩り団子の洋風煮 ひき肉と野菜の玉子とじ かき肉と野菜の玉子とじ 	
田煮	
御飯 御飯 御飯 御飯 御飯 御飯 御飯 御飯 御飯 は噌汁 は噌汁 は噌汁 は噌汁 は噌汁 は中乳 中乳 中乳 中乳 中乳 ウインナーの洋風煮 旬菜のスープ仕立て スパニッシュオムレツ 彩り団子の洋風煮 ひき肉と野菜の玉子とじ	
味噌汁 味噌汁 味噌汁 味噌汁 味噌汁 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 目玉焼き ウインナーの洋風煮 旬菜のスープ仕立て スパニッシュオムレッ 彩り団子の洋風煮 ひき肉と野菜の玉子とじ	
牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 目玉焼き ウインナーの洋風煮 旬菜のスープ仕立て スパニッシュオムレッ 彩り団子の洋風煮 ひき肉と野菜の玉子とじ	
目玉焼き ウインナーの洋風煮 旬菜のスープ仕立て スパニッシュオムレツ 彩り団子の洋風煮 ひき肉と野菜の玉子とじ	
10	
impersion of the second	
ジャム ジャム ジャム ジャム 佃煮 ジャム	
パン パン パン パン 御飯 パン	
◆ スープ ポタージュ スープ ポタージュ 味噌汁 スープ	
上記 上乳 上乳 上乳 上乳 上乳 上乳 上乳	
場げだし豆腐 青菜とひき肉の炒め物 竹輪の磯部揚げ 厚揚げの塩炒め 五目野菜煮 マカロニグラタン	
キャベツのゆかり和え 梅かつお和え ほうれんなと人参のお浸し キャベツのレモン和え 茸の和風マリネ コールスローサラダ	
御飯 御飯 御飯 御飯 御飯	
味噌汁 味噌汁 清まし汁 清まし汁 スープ	
北ケの佐藤老 顔内の唐相ば 白魚なのかはが 八白芸 マジの七老 山中上がの老姉	
サケの塩焼き 鶏肉の唐揚げ 白身魚の和風だれ 八宝菜 アジの梅煮 牛肉と筍の煮物	
9 南瓜のそぼろあん 蓮根の煮物 こんにゃくのビリ辛炒め ギョウザ じゃが芋とビーマンの炒め物 ツナといんげんの炒め物 カートが草の和え物 中華サラダ ※り服業の自和え 素菜の地でを知え	
*** 注責け カニと海草の和え物 中華サラダ 彩り野菜の白和え 青菜の柚子香和え	
「木曜子 1727 タンパク: 76.2 エネルギー: 1531 タンパク: 59.2 エネルギー: 1550 タンパク: 70.8 エネルギー: 1690 タンパク: 70.4 エネルギー: 1740 タンパク: 71.4 エネルギー: 1654 タンパク: 72.3	
脂質:57.3 食塩相当量:9.9 脂質:45 食塩相当量:8.8 脂質:39.2 食塩相当量:10.4 脂質:54.6 食塩相当量:7.9 脂質:59.4 食塩相当量:8.8 脂質:48 食塩相当量:7.6	
※仕入れ等の都合により一部献立を変更する場合がございますので、あらかじめご了承下さいませ。 株式会社コスモプラン	