


すこやか I 常食 献立だより 2026年5月



曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付					1	2	3
朝			5月5日(火)昼食 端午の節句	5月10日(日)昼食 母の日	ごはん ハムチーズピカタ 大根といんげんのピリ辛和え 味噌汁(しろな・油揚げ)	ごはん 豚肉と絹揚げの煮物 スパゲティサラダ はちみつねり梅 味噌汁(大根・大根葉)	いちご風味パン カニカマ入りだし巻き卵 ひじきと豆のマヨサラダ 特製ぶどうジュース
					エネ 360 kcal 蛋白 10.3 g 脂質 8.3 g 食塩 1.53 g	エネ 484 kcal 蛋白 14.5 g 脂質 17.1 g 食塩 2.51 g	エネ 405 kcal 蛋白 13.5 g 脂質 17.1 g 食塩 1.59 g
昼					ごはん かれいの山椒煮 キャベツとツナの炒め物 ブロッコリーのスローサラダ 味噌汁(白ねぎ・人参) 麦白味噌仕立て	ごはん 鶏肉のオニオンソース煮 金平ごぼう キャベツと平天の塩ごま和え 味噌汁(豆腐)	ごはん ミートローフ(ドミグラスソース) 白菜といかのとろみ炒め いんげんとパプリカのおからサラダ 味噌汁(小松菜・もやし) いりこ風味
					エネ 475 kcal 蛋白 24.3 g 脂質 12 g 食塩 2.39 g	エネ 529 kcal 蛋白 22.3 g 脂質 17.2 g 食塩 2.38 g	エネ 535 kcal 蛋白 20.4 g 脂質 16.2 g 食塩 2.24 g
お			端午の節句は毎年5月5日に祝われ、男の子の健康と成長を願う日本の伝統行事です。中国から伝わり、江戸時代に現在の形に定着しました。家では、武者人形や鯉のぼりを飾り、菖蒲湯に入って無病息災を願います。端午の節句のメニューは人気の洋風メニューです。	母の日は、母親に感謝を伝える日で、毎年5月の第2日曜日に祝いされます。アメリカで始まった習慣が日本でも広がり、カーネーションを贈ることが定番になりました。母の日のメニューは人気のお刺身などの和食を中心とした組膳です。	黒糖まんじゅう(こしあん)	ムースシュー	ココアシフォンカップケーキ
					エネ 127 kcal 蛋白 0.8 g 脂質 0.3 g 食塩 0.09 g	エネ 76 kcal 蛋白 2.2 g 脂質 4.8 g 食塩 0.08 g	エネ 76 kcal 蛋白 1.7 g 脂質 4.4 g 食塩 0.08 g
夕					ごはん 八宝菜 えびシューマイ 胡瓜の酢の物 味噌汁(もやし・絹揚げ)	ごはん さばの照り焼き じゃがいものそぼろ煮 白菜と油揚げのピーナツ和え 味噌汁(玉ねぎ・しいたけ) 白味噌仕立て	ごはん 白身魚の竜田揚げ(甘酢あん) うまい菜と鶏肉の炒め物 味噌汁(キャベツ・わかめ) フルーツ(洋なし缶・パイン缶)
					エネ 511 kcal 蛋白 16.4 g 脂質 16.6 g 食塩 2.65 g	エネ 551 kcal 蛋白 26.5 g 脂質 17 g 食塩 2.09 g	エネ 508 kcal 蛋白 18.6 g 脂質 11.6 g 食塩 1.83 g
計					エネ 1472 kcal 蛋白 51.7 g 脂質 37.2 g 食塩 6.65 g	エネ 1639 kcal 蛋白 65.4 g 脂質 56.2 g 食塩 7.07 g	エネ 1525 kcal 蛋白 54.1 g 脂質 49.3 g 食塩 5.74 g
日付	4	5	6	7	8	9	10
朝	ごはん ポロニアソーセージ 味噌汁(白菜・うまい菜)	ごはん 鶏つみれ しろなのナムル和え 味噌汁(キャベツ・白ねぎ)	ごはん だし巻き卵 キャベツの白ごま和え 味噌汁(油揚げ・しいたけ)	ごはん 筑前煮 小松菜の豆乳和え 味噌汁(大根葉・白ねぎ)	ごはん 擬製豆腐(そぼろあん) 大根とパプリカの大葉ドレサラダ 味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)	ごはん ミートオムレツ アスパラの和風ドレサラダ 味噌汁(大根葉・人参)	蒸しパン 照り焼き肉団子 クラムチャウダー
	エネ 364 kcal 蛋白 11 g 脂質 8.5 g 食塩 1.89 g	エネ 356 kcal 蛋白 13.2 g 脂質 6.3 g 食塩 1.49 g	エネ 394 kcal 蛋白 14.8 g 脂質 10.8 g 食塩 1.38 g	エネ 348 kcal 蛋白 15.7 g 脂質 4.2 g 食塩 1.64 g	エネ 348 kcal 蛋白 9.1 g 脂質 6 g 食塩 1.28 g	エネ 331 kcal 蛋白 9.6 g 脂質 4.3 g 食塩 1.4 g	エネ 346 kcal 蛋白 12.4 g 脂質 16.9 g 食塩 1.44 g
昼	ごはん 赤魚の煮付け もやしと豚肉の炒め物 大根の和風ドレサラダ 味噌汁(油揚げ・人参) 白味噌仕立て	オムライス エビフライ(マスタードタルソース) コンソメスープ(ウインナー・セロリ) 手作りメロンゼリー	キーマカレー ほうれん草となめこのおから和え 洋なし缶のはちみつジュレ	ごはん 白身魚の生姜煮 豚肉の塩ダレ炒め 白菜の柚子風味 味噌汁(かぼちゃ)	親子丼 ひじきと豚肉の炒め煮 もやしと平天のパンパントレサラダ 味噌汁(小松菜・油揚げ) 白味噌仕立て	ごはん 豚大根 やっこ(梅ダレ) コールスローサラダ 味噌汁(おくら・巻麩) いりこ風味	赤飯 刺身盛り 高野豆腐と豚肉のサイコロ煮 ブロッコリーのたらこマヨサラダ 茶碗蒸し(ぎんなん・なると)
	エネ 511 kcal 蛋白 27.8 g 脂質 13.7 g 食塩 2.07 g	エネ 623 kcal 蛋白 20.3 g 脂質 20.1 g 食塩 3.25 g	エネ 518 kcal 蛋白 15.9 g 脂質 16.4 g 食塩 1.83 g	エネ 461 kcal 蛋白 25.6 g 脂質 11.2 g 食塩 1.84 g	エネ 592 kcal 蛋白 27.8 g 脂質 17.4 g 食塩 3.25 g	エネ 531 kcal 蛋白 19.6 g 脂質 20.1 g 食塩 2.98 g	エネ 539 kcal 蛋白 28.6 g 脂質 17 g 食塩 3.15 g
お	もっちりたい焼きクリーム	かしわもち	シルベース	おしるこ	キャラメルマドレーヌ	はちみつレモンゼリー	福まんじゅう(白あん)
	エネ 105 kcal 蛋白 1.9 g 脂質 4.3 g 食塩 0.12 g	エネ 97 kcal 蛋白 1.6 g 脂質 0.3 g 食塩 0.04 g	エネ 97 kcal 蛋白 1.3 g 脂質 6.2 g 食塩 0.03 g	エネ 151 kcal 蛋白 3.5 g 脂質 0.3 g 食塩 0.04 g	エネ 161 kcal 蛋白 1.9 g 脂質 9.9 g 食塩 0.13 g	エネ 42 kcal 蛋白 0 g 脂質 0 g 食塩 0.02 g	エネ 120 kcal 蛋白 3 g 脂質 0.3 g 食塩 0.06 g
夕	ごはん 鶏肉とキャベツの味噌炒め 昆布大豆煮 さつまいものサラダ すまし汁(ソーメン・花麩)	ごはん 豚肉の山椒煮 いかふくさ焼き 白菜の麦味噌和え さくら漬け	ごはん ホッケのたれ焼き 白菜とニラと豚肉の煮物 マカロニサラダ 味噌汁(大根・平天)	ごはん 牛肉のオイスター炒め ブロッコリーとちくわのマヨサラダ 味噌汁(しろな・もやし) ミルク寒天のあんずソースかけ	ごはん さわらのごま味噌焼 絹揚げの煮物 冷やし冬瓜 すまし汁(キャベツ・しいたけ)	ごはん 白身魚の唐揚げ(チリ風味あん) うまい菜とちくわのピーナツ和え 味噌汁(白菜・わかめ) 金時豆煮	ごはん 鶏肉の塩麩蒸し れんこんと油揚げの炒め生酢 昆布佃煮 マンゴー缶
	エネ 537 kcal 蛋白 21.2 g 脂質 15.6 g 食塩 2.11 g	エネ 502 kcal 蛋白 20.6 g 脂質 16.2 g 食塩 1.91 g	エネ 497 kcal 蛋白 23.8 g 脂質 14.4 g 食塩 2.11 g	エネ 595 kcal 蛋白 19.4 g 脂質 26 g 食塩 2.05 g	エネ 468 kcal 蛋白 23.7 g 脂質 13.4 g 食塩 1.88 g	エネ 540 kcal 蛋白 25.4 g 脂質 16.1 g 食塩 2.12 g	エネ 512 kcal 蛋白 18.2 g 脂質 13.3 g 食塩 1.52 g
計	エネ 1517 kcal 蛋白 61.9 g 脂質 42.1 g 食塩 6.18 g	エネ 1579 kcal 蛋白 55.7 g 脂質 43 g 食塩 6.69 g	エネ 1506 kcal 蛋白 55.7 g 脂質 47.7 g 食塩 5.35 g	エネ 1556 kcal 蛋白 64.3 g 脂質 41.7 g 食塩 5.56 g	エネ 1569 kcal 蛋白 62.6 g 脂質 46.7 g 食塩 6.54 g	エネ 1443 kcal 蛋白 54.6 g 脂質 40.4 g 食塩 6.52 g	エネ 1517 kcal 蛋白 62.2 g 脂質 47.5 g 食塩 6.17 g

すこやか I 常食 献立だより 2026年5月

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付	11	12	13	14	15	16	17
朝	ごはん かに玉 かりふろーとコーンの香味ドレサラダ 味噌汁(キャベツ・絹揚げ)	ごはん チキンナゲット(野菜ソース) いんげんのバジルドレサラダ 味噌汁(チンゲン菜・人参)	ごはん 5品目具材の玉子焼き ブロッコリーのおからサラダ 味噌汁(白菜・ほうれん草)	ごはん 白身魚のつみれ(柚子) 白菜のピーナツ和え 味噌汁(あさり・油揚げ)	ごはん 洋風だし巻き卵 チンゲン菜の洋風お浸し 味噌汁(玉ねぎ・しいたけ)	ごはん しろなとベーコンのソテー さつまいもとオレンジのサラダ フルーツ(カットりんご) 味噌汁(大根葉・ちくわ)	抹茶粒あんぱん 鶏つみれの煮物 アスパラの野菜ドレサラダ ミルクゼリー
	エネ 386 kcal 蛋白 10.8 g 脂質 9.9 g 食塩 1.6 g	エネ 414 kcal 蛋白 12 g 脂質 12.2 g 食塩 1.52 g	エネ 351 kcal 蛋白 12.2 g 脂質 6 g 食塩 1.47 g	エネ 390 kcal 蛋白 14.2 g 脂質 9.7 g 食塩 1.92 g	エネ 332 kcal 蛋白 11.7 g 脂質 5.8 g 食塩 1.49 g	エネ 451 kcal 蛋白 10.2 g 脂質 13 g 食塩 1.66 g	エネ 429 kcal 蛋白 21.9 g 脂質 10.6 g 食塩 1.34 g
昼	きつねそば もやしと鶏肉の炒め物 ポテトサラダ	ごはん ハンバーグ(大葉ソース) キャベツとツナの炒め物 しろなとかまぼこの和え物 味噌汁(油揚げ・じゃがいも)いりこ風味	ねぎとろ丼 ごぼうと豚肉の炒り煮 もやしのパンパンドレサラダ 味噌汁(玉ねぎ・大根葉)白味噌仕立て	お好み焼き(豚肉) 絹揚げとグリーンピースのそぼろ煮 胡瓜とちくわのごま酢和え 味噌汁(もやし・じゃがいも)	ごはん 銀ひらすのグリル(トマトソース) えびつみれの煮物 コールスローサラダ 味噌汁(里芋・大根葉)麦白味噌仕立て	ごはん ぶりのみぞれあん 豚肉の和風炒め もやしとコーンの和風ドレサラダ 赤だし(あさり・絹揚げ)	ごはん チーズメンチカツ(濃厚ソース) ほうれん草とかんぴょうの煮浸し 味噌汁(もやし・わかめ) キャベツのピクルス
	エネ 458 kcal 蛋白 20 g 脂質 16.5 g 食塩 3.68 g	エネ 542 kcal 蛋白 17.8 g 脂質 20.3 g 食塩 2.66 g	エネ 564 kcal 蛋白 26 g 脂質 19.3 g 食塩 3.09 g	エネ 516 kcal 蛋白 21.6 g 脂質 27.4 g 食塩 3.58 g	エネ 522 kcal 蛋白 24.7 g 脂質 17.8 g 食塩 2.57 g	エネ 606 kcal 蛋白 32.7 g 脂質 25.8 g 食塩 2.14 g	エネ 553 kcal 蛋白 17.4 g 脂質 20.1 g 食塩 2.38 g
お	ハウムクーヘン	青りんごゼリー	酒まんじゅう	ハウンドケーキ	あんシュー(よもぎあん)	クリームブッセ	きなこソフトマフィン
	エネ 87 kcal 蛋白 1.2 g 脂質 3.7 g 食塩 0.12 g	エネ 41 kcal 蛋白 0.1 g 脂質 0.1 g 食塩 0.07 g	エネ 122 kcal 蛋白 1.1 g 脂質 0.3 g 食塩 0.06 g	エネ 163 kcal 蛋白 2.1 g 脂質 11.3 g 食塩 0.35 g	エネ 99 kcal 蛋白 2.4 g 脂質 3.6 g 食塩 0.09 g	エネ 80 kcal 蛋白 1.4 g 脂質 4.6 g 食塩 0.04 g	エネ 98 kcal 蛋白 2.4 g 脂質 4.6 g 食塩 0.11 g
夕	ごはん 豚肉のブルコギ 枝豆がんと煮物 大根と平天の塩ホソ和え 味噌汁(里芋・しいたけ)白味噌仕立て	ごはん おでん 白菜と鶏肉の塩だしとろみ炒め きざみ高菜	ごはん 鶏肉の塩焼き 切干大根と平天の煮物 チンゲン菜と油揚げの白ごま和え 味噌汁(しいたけ・わかめ)	ごはん ホキの揚げ浸し 大豆としいたけの煮物 味噌汁(キャベツ・白ねぎ) フルーツ(黄桃缶・白桃缶)	ごはん 肉じゃが(豚肉) やっこ(醤油) 大根の麦味噌和え 味噌汁(白菜・ごぼう)	ごはん 蒸し鶏(油淋ソース) れんこんと油揚げの煮物 いんげんと平天の和え物 味噌汁(ほうれん草・人参)	ごはん 焼きあじの南蛮漬け 冬瓜の煮物 おくらのとろろ和え 豚汁(豚肉・大根・しいたけ)
	エネ 551 kcal 蛋白 20.4 g 脂質 19.1 g 食塩 2.28 g	エネ 504 kcal 蛋白 22.5 g 脂質 15.6 g 食塩 3.13 g	エネ 485 kcal 蛋白 20.5 g 脂質 14.6 g 食塩 2.27 g	エネ 496 kcal 蛋白 21.2 g 脂質 10 g 食塩 1.96 g	エネ 536 kcal 蛋白 20.6 g 脂質 15 g 食塩 2.7 g	エネ 467 kcal 蛋白 24.4 g 脂質 5.4 g 食塩 2.61 g	エネ 462 kcal 蛋白 22.2 g 脂質 8.7 g 食塩 2.58 g
計	エネ 1483 kcal 蛋白 52.3 g 脂質 49.3 g 食塩 7.66 g	エネ 1501 kcal 蛋白 52.3 g 脂質 48.2 g 食塩 7.39 g	エネ 1522 kcal 蛋白 59.8 g 脂質 40.2 g 食塩 6.88 g	エネ 1565 kcal 蛋白 59.1 g 脂質 58.4 g 食塩 7.8 g	エネ 1490 kcal 蛋白 59.5 g 脂質 42.1 g 食塩 6.85 g	エネ 1603 kcal 蛋白 68.7 g 脂質 48.7 g 食塩 6.45 g	エネ 1542 kcal 蛋白 63.8 g 脂質 43.9 g 食塩 6.41 g
日付	18	19	20	21	<p>5月12日(火)昼食 ハンバーグ(大葉ソース)</p> 		
朝	ごはん でんぶ入りだし巻き卵 チンゲン菜とえのきの和え物 味噌汁(絹揚げ・白ねぎ)	ごはん 大豆ミートハンバーグ(オニオンソース) 味噌汁(キャベツ・小松菜)	ごはん ほうれん草オムレツ 白菜と油揚げのナムル和え 味噌汁(あさり・里芋)	ごはん メヌケの焼き浸し いんげんとちくわのおから和え 味噌汁(白菜・わかめ)			
	エネ 351 kcal 蛋白 13.2 g 脂質 7.3 g 食塩 1.54 g	エネ 401 kcal 蛋白 13.8 g 脂質 11.2 g 食塩 1.75 g	エネ 352 kcal 蛋白 13.2 g 脂質 5.9 g 食塩 1.37 g	エネ 350 kcal 蛋白 17.5 g 脂質 4.6 g 食塩 1.63 g			
昼	ごはん 白身魚の生姜煮 ごぼうと豚肉の金平 大根と平天の香味ドレサラダ 味噌汁(ソーメン・花麩)	豆ごはん 赤魚の西京焼き 大根のそぼろ煮 かぼちゃのサラダ すまし汁(白菜・人参)	ごはん 肉団子の甘酢あんかけ 大豆とキャベツのじゃこ炒め 味噌汁(大根葉・平天) 高菜炒め	稲荷寿司 あんかけ卵とじうどん はたけ菜とツナの炒め物 大根とパプリカのパンパンドレサラダ			
	エネ 537 kcal 蛋白 23.9 g 脂質 15.1 g 食塩 2.43 g	エネ 450 kcal 蛋白 23.3 g 脂質 8.5 g 食塩 1.94 g	エネ 515 kcal 蛋白 18.7 g 脂質 14 g 食塩 2.4 g	エネ 550 kcal 蛋白 15.9 g 脂質 13.9 g 食塩 4.16 g			
お	黒糖まんじゅう(白あん)	おかしなバナナ	あんシュー(いちごあん)	パバロア(ミルク金時風味)			
	エネ 127 kcal 蛋白 0.8 g 脂質 0.3 g 食塩 0.09 g	エネ 157 kcal 蛋白 2.8 g 脂質 5 g 食塩 0.09 g	エネ 99 kcal 蛋白 2.4 g 脂質 3.6 g 食塩 0.09 g	エネ 90 kcal 蛋白 2.5 g 脂質 2.7 g 食塩 0.06 g			
夕	ごはん 鶏肉の梅風味焼き 卵の花 ブロッコリーとコーンのごまドレサラダ 味噌汁(玉ねぎ・かまぼこ)	ごはん ポークチャップ たこふくさ焼き 味噌汁(じゃがいも・わかめ) ヨーグルトのはちみつソースかけ	ごはん かれいの山椒煮 もやしと豚肉の炒め物 かりふろーとコーンのマヨサラダ 味噌汁(豆腐)白味噌仕立て	ごはん 豚肉のピリ辛炒め 一口がんと煮物 味噌汁(キャベツ・ごぼう)いりこ風味 白桃缶のピーチジュレ			
	エネ 519 kcal 蛋白 20.4 g 脂質 17.4 g 食塩 2.09 g	エネ 583 kcal 蛋白 21.5 g 脂質 21.5 g 食塩 1.71 g	エネ 539 kcal 蛋白 28.3 g 脂質 18.9 g 食塩 1.89 g	エネ 501 kcal 蛋白 16.8 g 脂質 16.5 g 食塩 1.61 g			
計	エネ 1534 kcal 蛋白 58.3 g 脂質 40.1 g 食塩 6.15 g	エネ 1591 kcal 蛋白 61.3 g 脂質 46.1 g 食塩 5.49 g	エネ 1505 kcal 蛋白 62.6 g 脂質 42.4 g 食塩 5.76 g	エネ 1491 kcal 蛋白 52.7 g 脂質 37.7 g 食塩 7.46 g			

5月12日(火)昼食
ハンバーグ(大葉ソース)



ハンバーグのソースに新しい味が登場します。今回の大葉ソースは大葉の風味と梅肉の程良い酸味が感じられるさっぱりとしたソースです。梅の酸味がハンバーグの脂をやわらかく引き締め、後味を軽やかにしてくれます。



すこやか I 常食 献立だより 2026年5月

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付					22	23	24
朝			5月23日(土)おやつ 手作りよもぎまんじゅう	5月26日(火)昼食 はすのさんばい [山口県郷土料理]	ごはん スクランブルエッグ(ケチャップ) ブロッコリーの豆乳和え 味噌汁(しろな・しいたけ) エネ 365 kcal 蛋白 12.2 g 脂質 7.2 g 食塩 1.7 g	ごはん チキンピカタ マヨサラダ 味噌汁(えのき・人参) エネ 377 kcal 蛋白 14.7 g 脂質 7.4 g 食塩 1.72 g	みかんジャムパン 鶏肉のグリル 大根と豚肉のスープ エネ 359 kcal 蛋白 14.3 g 脂質 13.6 g 食塩 1.6 g
	昼				ごはん さわらの魚田(田楽味噌) 絹揚げの煮物 小松菜のピーナッツ和え すまし汁(玉ねぎ・大根菜) エネ 519 kcal 蛋白 27.2 g 脂質 16.3 g 食塩 2.49 g	ごはん ポークカレー キャベツとパプリカのりんごドレサラダ 寒天とフルーツ缶の盛合せ エネ 524 kcal 蛋白 15.4 g 脂質 14.6 g 食塩 1.97 g	ごはん 白身魚の煮付け もやしと豚肉の炒め物 マカロニサラダ 味噌汁(キャベツ・油揚げ)いりこ風味 エネ 481 kcal 蛋白 24.9 g 脂質 12.7 g 食塩 2.13 g
お					ごはん スイートポテト エネ 70 kcal 蛋白 1.1 g 脂質 1.6 g 食塩 0.06 g	ごはん よもぎまんじゅう エネ 119 kcal 蛋白 2.6 g 脂質 0.3 g 食塩 0.07 g	プリン(カラメルソース) エネ 115 kcal 蛋白 3.2 g 脂質 5.3 g 食塩 0.1 g
夕			よもぎまんじゅうは、春から初夏にかけて親しまれる和菓子で、特に5月ごろが旬とされています。よもぎは古くから邪気を払うと信じられており、端午の節句の頃に食べられる事もあります。春の訪れを感じさせるよもぎまんじゅうをご賞味下さい。	はすのさんばいは、蓮根(はす)を三杯酢で和えた山口県の郷土料理です。特に県内の瀬戸内海沿岸地域で伝えられてきました。蓮根の生産量が多いことから、地元の食材を生かした酢の物として広がり、祝い事や人が集まる席で作られるようになったと言われていす。	ごはん 鶏の唐揚げ キャベツと平天の煮浸し ポテトサラダ 味噌汁(もずく) エネ 596 kcal 蛋白 17.4 g 脂質 24.4 g 食塩 1.98 g	ごはん 干草蒸し 大根と鶏肉の炒め物 胡瓜のごま酢和え 味噌汁(もやし・絹揚げ) エネ 496 kcal 蛋白 20.2 g 脂質 14.5 g 食塩 2.7 g	ごはん ハンバーグ(野菜ソース) ベーコンと枝豆の塩バターステーキ 白菜とちくわのわさび和え 味噌汁(里芋・白ねぎ) 白味噌仕立て エネ 580 kcal 蛋白 18.4 g 脂質 22.7 g 食塩 2.42 g
計					エネ 1549 kcal 蛋白 57.9 g 脂質 49.6 g 食塩 6.23 g	エネ 1517 kcal 蛋白 52.9 g 脂質 36.8 g 食塩 6.46 g	エネ 1535 kcal 蛋白 60.8 g 脂質 54.4 g 食塩 6.24 g
日付	25	26	27	28	29	30	31
朝	ごはん プレーンオムレツ(きのこソース) いんげんのナムル和え 味噌汁(じゃがいも・絹揚げ) エネ 356 kcal 蛋白 11.2 g 脂質 5.3 g 食塩 1.89 g	ごはん チキンナゲット(トマトソース) ブロッコリーのバジルドレサラダ 味噌汁(わかめ・人参) エネ 415 kcal 蛋白 13.2 g 脂質 12.4 g 食塩 1.76 g	ごはん 野菜とわかめの豆乳寄せ うまい菜と平天のピーナツ和え 味噌汁(ごぼう・しいたけ) エネ 367 kcal 蛋白 11 g 脂質 7.5 g 食塩 1.67 g	ごはん 白身魚揚げの煮物 白菜としいたけの白ごま和え 味噌汁(玉ねぎ・わかめ) エネ 387 kcal 蛋白 10.5 g 脂質 10.2 g 食塩 1.86 g	ごはん だし巻き卵 大根といんげんのピリ辛和え 味噌汁(あさり・人参) エネ 351 kcal 蛋白 14.7 g 脂質 6.1 g 食塩 1.61 g	ごはん ジャーマンかぼちゃ(ベーコン) ブロッコリーと油揚げの豆乳和え 昆布佃煮 味噌汁(白菜・白ねぎ) エネ 428 kcal 蛋白 12 g 脂質 11.1 g 食塩 2.03 g	黒糖クリームパン 干草焼き 大根の和風ドレサラダ 特製りんごジュース エネ 368 kcal 蛋白 8.7 g 脂質 12.2 g 食塩 1.09 g
	昼	ちらし寿司 高野豆腐と鶏肉のサイコロ煮 小松菜と平天の和え物 赤だし(あさり・白菜) エネ 501 kcal 蛋白 23.9 g 脂質 10.3 g 食塩 4.4 g	そぼろと卵の二色丼 はすのさんばい[山口県郷土料理] 味噌汁(キャベツ・ちくわ) ちりめん山椒 エネ 498 kcal 蛋白 18.7 g 脂質 16.2 g 食塩 2.45 g	ごはん ホキのコンソメソース 金時豆煮 アスパラとパプリカのハンパントレサラダ 味噌汁(絹揚げ・大根菜) 白味噌仕立て エネ 471 kcal 蛋白 21.9 g 脂質 8.6 g 食塩 1.7 g	ごはん 蒸し鶏(梅ソース) じゃがいもとベーコンの煮物 コールスローサラダ 味噌汁(もやし・油揚げ) いりこ風味 エネ 497 kcal 蛋白 23.8 g 脂質 13.1 g 食塩 2.56 g	ごはん さけの若狭焼き いかふくさ焼き もやしのごまドレサラダ 味噌汁(大根菜・平天) 白味噌仕立て エネ 528 kcal 蛋白 29.6 g 脂質 14.8 g 食塩 1.94 g	ごはん 白身魚の味噌煮 肉シューマイ スパゲティサラダ すまし汁(おくら・おつゆ麩) エネ 562 kcal 蛋白 23.7 g 脂質 20.6 g 食塩 2.63 g
お	あんシュウ(こしあん) エネ 100 kcal 蛋白 1.3 g 脂質 3.6 g 食塩 0.09 g	きなこシフォンケーキ エネ 74 kcal 蛋白 1.8 g 脂質 4.6 g 食塩 0.08 g	豆乳かすてら エネ 115 kcal 蛋白 2.4 g 脂質 4.9 g 食塩 0.18 g	みるくまんじゅう(白あん) エネ 134 kcal 蛋白 3.2 g 脂質 2.2 g 食塩 0.05 g	ぜんざい(もち麩) エネ 122 kcal 蛋白 4.7 g 脂質 0.4 g 食塩 0.06 g	ミルクプリン(いちごソース) エネ 85 kcal 蛋白 2.3 g 脂質 1.9 g 食塩 0.12 g	エネ 164 kcal 蛋白 1.8 g 脂質 9.5 g 食塩 0.15 g
夕	ごはん 豚肉のごま醤油炒め かぼちゃの含め煮 キャベツのレモンドレサラダ 味噌汁(大根・チンゲン菜) エネ 536 kcal 蛋白 16.2 g 脂質 18 g 食塩 1.95 g	ごはん 焼きさばの南蛮漬け 大豆とこんにゃくの煮物 白菜とほうろこのお浸し 味噌汁(なめりん草・もやし) エネ 512 kcal 蛋白 25.9 g 脂質 15.3 g 食塩 2.66 g	ごはん 豚かつのおろしあんかけ ひじきとかんぴょうの煮物 玉子どうふ 味噌汁(じゃがいも・白菜) エネ 574 kcal 蛋白 18.6 g 脂質 17.2 g 食塩 2.96 g	ごはん あじの生姜煮 豚肉の塩ダレ炒め カリフラワーとちくわの香味ドレサラダ 味噌汁(かきたま汁) エネ 525 kcal 蛋白 28 g 脂質 17.2 g 食塩 2.26 g	ごはん 豚肉とキャベツの野菜炒め やっこ(大葉味噌ダレ) 胡瓜の甘酢和え すまし汁(ソーメン) エネ 510 kcal 蛋白 19.3 g 脂質 17.9 g 食塩 1.9 g	ごはん 合鴨スモークスライス 小松菜とツナの炒め物 味噌汁(絹揚げ・大根) 黄桃缶のピーチジュレ エネ 545 kcal 蛋白 19.2 g 脂質 21.8 g 食塩 1.88 g	ごはん いわしの山椒煮 もやしと鶏肉の炒め物 カリフラワーとコーンのマヨサラダ 味噌汁(里芋・キャベツ) いりこ風味 エネ 521 kcal 蛋白 20.6 g 脂質 19.8 g 食塩 2.38 g
計	エネ 1493 kcal 蛋白 52.6 g 脂質 37.2 g 食塩 8.32 g	エネ 1499 kcal 蛋白 59.6 g 脂質 48.6 g 食塩 6.95 g	エネ 1527 kcal 蛋白 53.8 g 脂質 38.2 g 食塩 6.52 g	エネ 1542 kcal 蛋白 65.6 g 脂質 42.7 g 食塩 6.73 g	エネ 1511 kcal 蛋白 68.3 g 脂質 39.2 g 食塩 5.52 g	エネ 1620 kcal 蛋白 57.2 g 脂質 55.4 g 食塩 6.66 g	エネ 1591 kcal 蛋白 56.8 g 脂質 60.4 g 食塩 5.85 g