

予定献立表

所(院)長	部(次)長	課長等	係長等	係
(電子決裁)				

令和06年07月中旬

区分	17日 水曜	18日 木曜	19日 金曜	20日 土曜	標準量	献立量	強化量
朝	7382 味噌汁(水菜) 8401 納豆 8315 めんたい風味ソース	7345 味噌汁(キヤベツ) 8003 鮭トロク 8323 たいみそ	8482 ふりかけ (お茶漬けのり・5g) 4500 おさかなソーセージ 5913 スティックチーズ (10g)	7419 味噌汁 (揚げナス) 8404 とろろ 8310 玉子風味ソース			
昼	4108 牛(牛) 5701 かつ子材料 8109 福神漬 6106 牛(1切)	1461 赤しめじ揚げカゴ 5013 かぼち金のバターきんとん 8104 かつ煮	1253 天海菜の昆(ワケ) 5425 ごぼう揚げ 7424 はつと風汁	2614 肉豆腐(湯)(汁) 5304 三色おひたし(小松菜人参もやし) 8250 金時豆煮			
夕	2342 ビーフ砂鍋(湯) 5327 うま塩にく(もやしにら人参) 8217 白いんげん豆煮	5955 ルーローハン風(湯) 3083 冷奴(絹)パスタしょうゆ・薬膳 4306 若布酢の物	2401 七味焼き(豚) 5454 べーかつ和え(菜の花) 8107 黄金漬 5466 乳酸菌飲料	4203 牛(牛) (ヤマトシシ・オモカケ) 5104 揚げ玉葱(炸) 8101 軟漬			
成分	kcal たんぱく質 脂質 水分 ビタミンA ビタミンB1 ビタミンB2 ビタミンC 食塩	1340 46.7 69.7 317 654 0.58 0.80 128 8.6	993 43.8 36.0 364 568 0.47 0.54 89 9.1	kcal たんぱく質 脂質 水分 ビタミンA ビタミンB1 ビタミンB2 ビタミンC 食塩	1070 54.6 52.2 516 863 1.19 1.39 144 9.8	2320 84.0 56.0 700 760 1.40 1.60 100 食塩	1037 50.4 45.5 445 585 0.76 0.80 105 8.4