

	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
				1	2	2
お昼				ごはん	豆ごはん	
	5月12日よりMOREで昼食調理再開します!					
200	MOREならではの昼食を考えていきたいと思っています。 献立の内容・栄養価が一部変更ある場合もございますが、			つくねのクリーム煮	さばと豆腐のごま味噌煮じゃこなす	お休み
はん						<b>"</b> Oppos
	で理解して ジャック で理解して 1995年	解の程、 宜しくお願い致し 誕生日当日(閉所日の場	きす。 全会は前後日)に	ひじきとちくわのコーン	3 3, ma 3 , 3 , 30 - A, 3a 48 b.	
	ご本人リ	クエストの食事を提供して	こいます。	和え	オクラとゆばの和え物	
成				エネルギー 524 kcal たんぱく質 16.5 g	エネルギー 595 kcal たんぱく質 20.7 g	
分				職質 16.2 g	服質 15.6 g	
	5	6	7	食塩相当量 2.3 g 8	食塩相当量	9
	焼きそば	ごはん 味噌汁	ごはん	とうもろこしごはん	ごはん	
お昼ご	焼さては	こはん 味噌汁	こはん	とりもろこしこはん	こはん	
			鶏の唐揚げ	さばの生姜煮		
は	チキンカツ	野菜と高野豆腐のうま煮	胡瓜めかぶ	キャベツのツナ和え	豚肉と大根のこっくり煮	お休み
ん		本帯した よいいのかと や			   厚揚げのおかか煮	
	サラダ風ポテト卯の花	春菊とピーナッツの和え物 果物	さつま芋のレーズン煮	ごぼうと枝豆のサラダ	味付けもずく	
	エネルギー 753 kcal	エネルギー 378 kcal	エネルギー 618 kcal	エネルギー 488 kcal	エネルギー 463 kcal	
成	たんぱく質 15.7 g	たんぱく質 18.1 g	たんぱく質 22.2 g	たんぱく質 22.1 g	たんぱく質 10.7 g	
2	離實 15.2 g	脳質 3.1 g 食塩相当量 1.1 g	職質 18.9 g  食塩相当量 2.7 g	職質 14.2 g  食塩相当量 2.3 g	脳質 12.6 g 食塩相当量 2.0 g	
	12	13	14 バーベキュー	15 バーベキュー	16 バーベキュー	17
	72	7.0	77 77 7 7 2	70 71 1 1 2	70 77 7 1 2	77
	ごはん わかめスープ	ごはん かきたま汁	ごはん カフェオレ	ごはん	チャンポンメン	
お及	押し麦わかめ、玉ねぎごま	押し麦 卵・三つ葉	押し麦 低脂肪乳	押し麦	中華題.豚肉.えび.キャベツ.人参. 玉ねぎ.もやし.ねぎ.牛乳	
三 2	A 2 28 2 2 4 4 4	3 3	鶏肉のレモンペッパー焼き	赤魚のミルフィーユ蒸し	a was a second	3m 27, va
11	チンジャオロース +肉・赤・黄ビーマン. エねぎ 物にんにく	とんてき 温野菜 	焼き野菜	フライドポテト ************************************	しゅうまい 添え野菜	お休み
ん	玉ねぎ、筍、にんにく		<b>ブロッコリー・アスパラガス</b> にんにく	じゃが芋		
	蒸し餃子	大根の梅かつお和え	ポテトグラタン	いんげんのごま和え	みかんヨーグルト	
	ぎょうざ 	大根・ちりめん・水菜・ きゅうり・梅・かつお節 エネルギー 645 Kcal	じゃが芋・ベーコン・玉ねぎ・ 人参・グリンピース・牛乳・チーズ エネルギー 656 kcal	いんげん。人参・かにかまごま エネルギー 607 kcal	バナナ・みかん・ヨーグルト エネルギー 661 Kcal	
减	たんぱく質 34.1 g	たんぱく質 30.9 g	たんぱく質 44.8 g	たんぱく質 27.1 g	たんぱく質 30.0 ø	
分	脳質 18.1 g   食塩相当量 3.3 g	脳質 25.6 g   g   g   g   g   g   g   g   g   g		施賞 24.3 g 食塩相当量 2.0 g	脳質 29.1 g 食塩相当量 2.8 g	
	19	20	21	22	23 お誕生日メニュー	24
お					テーブルロール	
	ごはん すまし汁 押し表 木綿豆腐・玉ねぎ・わかめ	さつま芋ごはん <sub>さつま芋</sub>	ごはん 沢煮椀	ごはん	クリームパン	
昼		鶏肉のにんにく焼き		発展の生産を	ف المساور المس	
700	豚肉のくわ焼き さつま芋のハニーバター	無内のにんにく焼さ   焼き野菜	白身魚の西京焼き ピーマンの和風炒め	鶏肉の松風焼き 温野菜	エビフライとハンバーグ れんこん炒めサラダ	お休み
はん	豚肉.らっきょう.ねぎ さつま芋	務内.にんにく かぼちゃ.アスパラ.トマト	たら ピーマンもやしかつお節	鶏肉・えそ・卵・ごま ブロッコリー・卵	エピフライハンバーグ れんこん・大根・人参・かいわれ	
	خلق المسخورا		## <u>~</u> 1& <u>-</u> 1&	server »		
	切干大根 切干大根人参生#げ	マカロニサラダ マカロニハムきゅうり、玉ねぎ、卵	<b>筑前煮</b>	<b>白和え</b> 人参こんにゃく.三つ業しめじごま	コーンスープ	
	しいたけ。グリンピース エネルギー 710 kcal	エネルギー 634 kcal	里芋・しいたけ・グリンピース エネルギー 643 kcal	エネルギー 661 kcal	エネルギー 626 kcal	
成	たんぱく質 32.4 g	たんぱく質 34.7 g	たんぱく女 39.5 g	たんぱく賞 37.4 g	たんぱく質 24.6 g	
分		脳質 20.3 g 食塩相当量 2.1 g	脳質 15.0 g  食塩相当量 4.1 g	膵質 24.6 g	脳質 23.7 g 食塩相当量 4.0 g	
	26	27	28	29	30 お誕生日メニュー	31
		ごはん キウイフルーツ				
お	肉月見うどん うどん牛肉、玉ねきごぼう・卵.	ヨーグルトがけ キウイフルーツヨーグルト	ごはん 春雨スープ 春雨.白菜.しいたけ.ねぎ	お好み焼き 豚肉・中華舞・いかんび、長芋・キャベツ	カレーライス 牛肉じゃが芋、玉ねぎ、人参	四色丼 バナナ
昼	かまばこねぎ	マッコノルーツ·コーグルト		ねぎ・卵・かつお節・青のり粉	グリンピース、らっきょう、福神遺	
200	鯵の南蛮酢	<b>酢豚</b>	白身魚の ハニーソース焼き	煮豆	フレンチサラダ	春キャベツの わさび和え
はん	アジ、玉ねぎ、赤・青ピーマン、生姜		たら小松菜・人参・黄ピーマン	きんとき煮豆	ハム・レタス・きゅうり・りんご・干しぶどう	春キャベツツナ・大根・ 人参・塩昆布・わさび
	<u></u>	فقمت ومیون	الأخ مساحي مقرع	na. Er nað k. tv. b		.∦. <del></del>
	フルーツ和え みかんパイン	カルパッチョサラダ かつおたたき・アボカド・きゅうり	焼肉サラダ 豚肉人参もやしこんだゃく	味噌汁 木綿豆腐.わかめ.生揚げ	ソフール	中華スープ チンゲン菜木棉豆腐わかめ
.35	エネルギー 640 kcal	レタス.赤玉ねぎ エネルギー 650 kcal	ピーマン:かいわれ エネルギー 654 kcal	エネルギー 642 kcal	エネルギー 667 kcal	エネルギー 657 kcal
成分	たんぱく質 35 g 脳質 20.4 g	たんぱく質 358 g 脳質 27.5 g	たんぱく質 370 g 脳質 40.5 g	たんぱく質 33.0 g 脳質 14.7 g	たんぱく質 20.5 g 脳質 18.0 g	たんぱく質 30.4 g 脳質 20.1 g
	食塩相当量 2.5 g	食塩相当量 1.6 g	食塩相当量 1.9 g	食塩相当量 3.6 g	食塩相当量 3.2 g	食塩相当量 2.9 g