対している   表している   対している   対し		±n &	<del> </del>	<b>5</b>
映徳計   東院舎		朝食	昼 食	夕 食
「保険売卵   「保険売卵   「大・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	2日21日(太)			
		味噌汁	おむすび	白身魚のピカタ
		厚焼き卵	ブロッコリーサラダ	
中乳				
14/4			抹衆ミルグセリー	
指揮   12	(GO)	午乳		金時芋【のり佃】
指揮   12 地分相当後: 2   出資   25 地分相当後: 2   御飯   一部   15   日本   15   日本   16		エネルキー: 539 蛋白質: 22	エネルキー: 600 蛋白質: 18	ェネルキー: 535 蛋白質: 25
無職	MACHINA		 	
株田舎    南瓜の煮物				
特別の	3月22日(金)			
京わかめ[ふりかけ]		• — · ·	( DE - ACA) 3	
中乳		南瓜の煮物	チンゲン菜のソテー	
1		京わかめ【ふりかけ】	一でま豆腐	シーザーサラダ
1		4到.	キウイ【パインゼリー】	山川清【みかん缶】
編集: 6 塩分相当量3   編集: 9 塩分相当量4   調整: 21 塩分相当量: 3   御飯   豚肉の生姜焼き   日本のスープ素   元十たらこマヨネーズあえ   東かたが頂に行って引   日本のスープ素   東かたが頂に行って引   日本のスープ素   東かきが頂に行って引   日本のスープ素   東京   日本のスープ素   東京   日本の大学   日本の大学		1.75		
編集: 6 塩分相当量3   編集: 9 塩分相当量4   調整: 21 塩分相当量: 3   御飯   豚肉の生姜焼き   日本のスープ素   元十たらこマヨネーズあえ   東かたが頂に行って引   日本のスープ素   東かたが頂に行って引   日本のスープ素   東かきが頂に行って引   日本のスープ素   東京   日本のスープ素   東京   日本の大学   日本の大学				
御飯   加飯   加飯   加飯   加飯   カラスカレイのうに焼   白菜のスープ煮   ボテトたらこマヨネーズあえ   ボテルでよる   ボール・   581				
味噌汁		脂質: 6 塩分相当量:3		
株内田	2日22日/土\		御飯	御飯
いんげんの甘辛素   五目素豆   おは   日菜のスープ煮   ボトたらこマヨネーズあえ   東下たらこマヨネーズあえ   東下には   東京には	3月23日(工)	味噌汁	豚肉の生姜焼き	カラスカレイのうに焼
日本記 (日本 5 りめん)			<b>ナロ来言</b>	
中乳 パナナ[バナナムース] 葉白質: 16				
14   14   16   20   15   16   16   17   17   17   17   18   18   18   18				
調質: 6 塩分相当量:3   調質: 14 塩分相当量:2   調質: 14 塩分相当量:3   御飯   か赤魚の野菜あんかけ   ほうれん草のソテーカリフラワーの甘酢和え   オレンジ(オレンジゼリー)		午乳	ハナナ【ハナナムース】	「葉わさい演【ヒソ缶】
調質: 6 塩分相当量:3   調質: 14 塩分相当量:2   調質: 14 塩分相当量:3   御飯   か赤魚の野菜あんかけ   ほうれん草のソテーカリフラワーの甘酢和え   オレンジ(オレンジゼリー)				
3月24日(日) マーブル食パンコンソメスープ オムレツ		エネルキ゛ー: 466 蛋白質: 16	エネルキー: 619 蛋白質: 27	エネルキー: 581 蛋白質: 28
3月24日(日) マーブル食パンコンソメスープ オムレツ		脂質: 6 塩分相当量:3	脂質: 14 塩分相当量:2	脂質: 14 塩分相当量: 3
コンソメス一プ				
オムレツ	3月24日(日)			
### (株式子の生姜醤油かけ)				2/1
中乳				
エネルギー: 610 蛋白質: 24   エネルギー: 596 蛋白質: 24   エネルギー: 482 蛋白質: 22   脂質: 21 塩分相当量: 3   脂質: 13 塩分相当量: 4   脂質: 11 塩分相当量: 2   御飯		苺のフール	焼茄子の生姜醤油かけ	カリフラワーの甘酢和え
脂質: 21 塩分相当量:3   脂質: 13 塩分相当量:4   脂質: 11 塩分相当量:2   御飯   焼肉   グルマダイの梅肉ソースかけ   きのこソテー【ポテトの煮物】   チンゲン菜のピーナツ和え   中乳   本分相当量:4   脂質: 20		牛乳	甘口たらこ【ふりかけ】	オレンジ【オレンジゼリー】
脂質: 21 塩分相当量:3   脂質: 13 塩分相当量:4   脂質: 11 塩分相当量:2   御飯   焼肉   グルマダイの梅肉ソースかけ   きのこソテー【ポテトの煮物】   チンゲン菜のピーナツ和え   中乳   本分相当量:4   脂質: 20				
脂質: 21 塩分相当量:3   脂質: 13 塩分相当量:4   脂質: 11 塩分相当量:2   御飯   焼肉   グルマダイの梅肉ソースかけ   きのこソテー【ポテトの煮物】   チンゲン菜のピーナツ和え   中乳   本分相当量:4   脂質: 20		エネルキー・ 610 蛋白質・ 24	エネルキー・ 596 蛋白質・ 24	エネルキー・ 482 蛋白質・ 22
3月25日(月) 表飯 保噌汁 (焼肉 クリースかけきのごソテー【ポテトの煮物】 チンゲン菜のピーナツ和え (単乳 を)合わせサラダ 杏仁ゼリー	AL.			
株・				
「株	3月25日(月)			
胡ちゃん漬【りんご缶】				タルマダイの梅肉ソースかけ
牛乳   本にでリー   山菜佃煮【洋梨缶】   上がルギー: 473   蛋白質: 15   エネルギー: 617   蛋白質: 20   エネルギー: 561   蛋白質: 27   脂質: 7   塩分相当量: 4   脂質: 22   塩分相当量: 2   脂質: 16   塩分相当量: 3   御飯   現内のクリームソースかけ   里芋のごま煮【里芋の煮物】   日ずのでま煮【里芋の煮物】   日ずのでま煮【里芋の煮物】   日ずのでま煮【里芋の煮物】   日ずのでまたくあん【ふりかけ】   日ずのでは、またいみそ   日ずのでは、またいみを   日ずのでは、またいみそ   日ずのでは、またいみを   日ずのでは、またいみを   日ずのでは、またいみを   日前では、またいみを   日前では、またいみを   日前では、またいみを   日前では、またいみを   日前では、またいみを   日前では、またいみを   日前では、またいみを   日前では、またいみを   日がのでは、またいみを   日前では、またいみを   日前では、またいみを   日前では、またいみを   日がのでは、またいみを   日前では、またいみを   日前では、またいみを   日がのでは、またいみを   日がのでは、またいる   日がのでは、またいる		ひじきの炒め煮	ワカメスープ	きのこソテー【ポテトの煮物】
牛乳   本にでリー   山菜佃煮【洋梨缶】   上がルギー: 473   蛋白質: 15   エネルギー: 617   蛋白質: 20   エネルギー: 561   蛋白質: 27   脂質: 7   塩分相当量: 4   脂質: 22   塩分相当量: 2   脂質: 16   塩分相当量: 3   御飯   現内のクリームソースかけ   里芋のごま煮【里芋の煮物】   日ずのでま煮【里芋の煮物】   日ずのでま煮【里芋の煮物】   日ずのでま煮【里芋の煮物】   日ずのでまたくあん【ふりかけ】   日ずのでは、またいみそ   日ずのでは、またいみを   日ずのでは、またいみそ   日ずのでは、またいみを   日ずのでは、またいみを   日ずのでは、またいみを   日前では、またいみを   日前では、またいみを   日前では、またいみを   日前では、またいみを   日前では、またいみを   日前では、またいみを   日前では、またいみを   日前では、またいみを   日がのでは、またいみを   日前では、またいみを   日前では、またいみを   日前では、またいみを   日がのでは、またいみを   日前では、またいみを   日前では、またいみを   日がのでは、またいみを   日がのでは、またいる   日がのでは、またいる		胡ちゃん漬【りんご缶】	盛り合わせサラダ	チンゲン菜のピーナツ和え
エネルギー: 473 蛋白質: 15   エネルギー: 617 蛋白質: 20   エネルギー: 561 蛋白質: 27   脂質: 7   塩分相当量: 4   脂質: 22   塩分相当量: 2   脂質: 16   塩分相当量: 3   御飯   鶏肉のクリームソースかけ   里芋のごま煮【里芋の煮物】   ほうれん草の白和え   たくあん【ふりかけ】   ほうれん草の白和え   たくあん【ふりかけ】   ほうれん草の白和え   たくあん【ふりかけ】   まかんず。 6   塩分相当量: 4   脂質: 17   塩分相当量: 3   御飯   ほうれん草の白和え   たくあん【ふりかけ】   ほうれる草の白和え   たくあん【ふりかけ】   ほうれる草の白和え   たくあん【ふりかけ】   塩分相当量: 2   脂質: 17   塩分相当量: 3   脂質: 21   塩分相当量: 2   脂質: 2   塩分相当量: 2   加飯   ブリの柚庵焼き   茶碗蒸し   切瓜のくるみ和え   たいみそ   北ルギー: 656 蛋白質: 29   旧質: 6   塩分相当量: 3   脂質: 24   エネルギー: 656 蛋白質: 29   脂質: 6   塩分相当量: 3   脂質: 22   塩分相当量: 3   脂質: 22   塩分相当量: 3   旧質: 22   塩分相当量: 3   旧質: 22   塩分相当量: 3   旧質: 22   塩分相当量: 3   旧質: 22   塩分相当量: 3   日本のより   エネルギー: 656 蛋白質: 29   日質: 29   日質: 11   塩分和当量: 3   日質: 22   塩分和当量: 3   日本のより   エネルギー: 656 蛋白質: 29   日質: 22   塩分和当量: 3   日本のより   エネルギー: 656 蛋白質: 29   日質: 22   塩分和当量: 3   日本のより   日本のより   エネルギー: 656 蛋白質: 29   日質: 11   塩分和当量: 3   日本のより   日本のより   エネルギー: 656 蛋白質: 29   日本のより   日本のより		9 _		
脂質: 7 塩分相当量:4 脂質: 22 塩分相当量:2 脂質: 16 塩分相当量:3   3   3   3   3   3   3   3   3   3		1 76		四米四次1/千米日1
脂質: 7 塩分相当量:4 脂質: 22 塩分相当量:2 脂質: 16 塩分相当量:3   3   3   3   3   3   3   3   3   3			-1018	
3月26日(火)麦飯 味噌汁				
請の立田揚げ 茄子の炒め煮 梅干し【白桃缶】 牛乳				
請の立田揚げ 茄子の炒め煮 梅干し【白桃缶】 牛乳	0 8 00 5 (-1-)	麦飯	御飯	  御飯
##  ##  ##  ##  ##  ##  ##  ##  ##  ##	3月26日(火)			
梅干し【白桃缶】 しその実漬【昆布佃煮】 ほうれん草の白和えたくあん【ふりかけ】 はれば一: 475 蛋白質: 15 は分相当量: 4 脂質: 17 塩分相当量: 3 脂質: 21 塩分相当量: 2 種類 では、これば一: 677 蛋白質: 25 脂質: 17 塩分相当量: 3 脂質: 21 塩分相当量: 2 種類 では、これば一: 677 蛋白質: 25 脂質: 21 塩分相当量: 2 種類 では、これば一: 677 蛋白質: 25 脂質: 21 塩分相当量: 2 種類 では、これば一: 677 蛋白質: 25 脂質: 21 塩分相当量: 2 種類 では、これば一: 677 蛋白質: 25 脂質: 21 塩分相当量: 2 種類 では、これば一: 677 蛋白質: 25 脂質: 21 塩分相当量: 2 種類 では、これば一: 677 蛋白質: 25 脂質: 21 塩分相当量: 2 種類 では、これば一: 677 蛋白質: 25 脂質: 21 塩分相当量: 3 エネルギー: 677 蛋白質: 25 脂質: 25 塩分相当量: 3 脂質: 25 塩分相当量: 3				1, 2, 2
中乳 しその実漬【昆布佃煮】 たくあん【ふりかけ】				
エネルキー: 475 蛋白質: 15 エネルキー: 561 蛋白質: 23 エネルキー: 677 蛋白質: 25 脂質: 6 塩分相当量:4 脂質: 17 塩分相当量:3 脂質: 21 塩分相当量: 2				
脂質: 6 塩分相当量:4 脂質: 17 塩分相当量:3 脂質: 21 塩分相当量: 2  3月27日(水) 表飯 味噌汁 こんにゃくの炒め煮【大根の煮物】 かきのまさご煮【白菜の煮物】 キャベツの即席漬 いちごヨーグルト【ヨーグルト】  はカルギー: 475 蛋白質: 15 エネルギー: 546 蛋白質: 24 エネルギー: 656 蛋白質: 29 脂質: 6 塩分相当量:3 脂質: 11 塩分相当量:3 脂質: 22 塩分相当量: 3		牛乳	しその美漬【昆布佃煮】	たくあん【ふりかけ】
脂質: 6 塩分相当量:4 脂質: 17 塩分相当量:3 脂質: 21 塩分相当量: 2  3月27日(水) 表飯 味噌汁 こんにゃくの炒め煮【大根の煮物】 かきのまさご煮【白菜の煮物】 キャベツの即席漬 いちごヨーグルト【ヨーグルト】  はカルギー: 475 蛋白質: 15 エネルギー: 546 蛋白質: 24 エネルギー: 656 蛋白質: 29 脂質: 6 塩分相当量:3 脂質: 11 塩分相当量:3 脂質: 22 塩分相当量: 3				
脂質: 6 塩分相当量:4 脂質: 17 塩分相当量:3 脂質: 21 塩分相当量: 2  3月27日(水) 表飯 味噌汁 こんにゃくの炒め煮【大根の煮物】 かきのまさご煮【白菜の煮物】 キャベツの即席漬 いちごヨーグルト【ヨーグルト】  はカルギー: 475 蛋白質: 15 エネルギー: 546 蛋白質: 24 エネルギー: 656 蛋白質: 29 脂質: 6 塩分相当量:3 脂質: 11 塩分相当量:3 脂質: 22 塩分相当量: 3		エネルキー: 475 蛋白質: 15	エネルキー: 561 蛋白質: 23	エネルキー: 677 蛋白質: 25
表飯 味噌汁 こんにゃくの炒め煮【大根の煮物】 のり佃煮 牛乳御飯 ポークチャップ ふきのまさご煮【白菜の煮物】 キャベツの即席漬 いちごヨーグルト【ヨーグルト】御飯 ブリの柚庵焼き 茶碗蒸し 胡瓜のくるみ和え たいみそエネルギー: 475 蛋白質: 15 脂質: 6 塩分相当量:3エネルギー: 546 蛋白質: 24 脂質: 24 脂質: 22 塩分相当量: 3エネルギー: 656 蛋白質: 29 脂質: 22 塩分相当量: 3		脂質: 6 塩分相当量:4	脂質: 17 塩分相当量:3 🚣	脂質: 21 塩分相当量: 2
3月27日(水)       味噌汁 こんにゃくの炒め煮【大根の煮物】 のり佃煮 牛乳       ポークチャップ ふきのまさご煮【白菜の煮物】 キャベツの即席漬 いちごヨーグルト【ヨーグルト】       ガリの柚庵焼き 茶碗蒸し 胡瓜のくるみ和え たいみそ         エネルギー: 475 蛋白質: 15 脂質: 6 塩分相当量:3       エネルギー: 546 蛋白質: 24 脂質: 11 塩分相当量:3       エネルギー: 656 蛋白質: 29 脂質: 22 塩分相当量: 3			7.90	
「ホーケナヤック   「ホーケナヤック   「ホーケナヤック   「ふきのまさご煮【白菜の煮物】   茶碗蒸し   お	3月27日(水)			
のり佃煮 牛乳       キャベツの即席漬 いちごヨーグルト【ヨーグルト】       胡瓜のくるみ和え たいみそ         エネルギー: 475 蛋白質: 15 脂質: 6 塩分相当量:3       エネルギー: 546 蛋白質: 24 脂質: 11 塩分相当量:3       エネルギー: 656 蛋白質: 29 脂質: 22 塩分相当量:3				
牛乳       いちごヨーグルト【ヨーグルト】       たいみそ         エネルキー: 475 蛋白質: 15 脂質: 6 塩分相当量:3       エネルキー: 546 蛋白質: 24 エネルキー: 656 蛋白質: 29 脂質: 22 塩分相当量: 3				
エネルキー: 475 蛋白質: 15   エネルキー: 546 蛋白質: 24   エネルキー: 656 蛋白質: 29   脂質: 6 塩分相当量:3   脂質: 11 塩分相当量:3   脂質: 22 塩分相当量:3		のり佃煮	キャベツの即席漬	胡瓜のくるみ和え
エネルキー: 475 蛋白質: 15   エネルキー: 546 蛋白質: 24   エネルキー: 656 蛋白質: 29   脂質: 6 塩分相当量:3   脂質: 11 塩分相当量:3   脂質: 22 塩分相当量:3		牛乳	いちごヨーグルト【ヨーグルト】	たいみそ
脂質: 6 塩分相当量:3 脂質: 11 塩分相当量:3 脂質: 22 塩分相当量:3				
脂質: 6 塩分相当量:3 脂質: 11 塩分相当量:3 脂質: 22 塩分相当量:3		Tカルキー・ 475 座白皙・ 15		T ネルキ゛ー・ 656