				1 (金)	2 (土)	3 (日)
			鶏肉と根菜の炒め煮	鰆の柚子煮	豚バラと白菜の旨煮	
				白菜と青菜の和え物	ピーマンとハムの和え物	ほうれん草の和え物
				はんぺんの磯あんかけ	カリフラワーのそぼろあんかけ	海老団子と茄子の炒め物
				エネルギー 261 kcal	288 kcal	323 kcal
				塩分 2.3 g	2.4 g	2.3 g
4 (月)	5 (火)	6 (水)	7 (木)	8 (金)	9 (土)	10(日)
鯖の山椒焼き	牛肉と茄子のトマト煮	スズキの磯部パン粉焼き	鶏肉のオイスターソース炒め煮	赤魚の生姜煮	豚肉と里芋の炒め煮	白身フライと野菜炒め
アスパラの胡麻和え	青梗菜の錦糸和え	春菊の和え物	胡瓜のナムル	小松菜と彩り豆のお浸し	白菜の青じそドレッシング和え	ピーマンの変わり和え
キャベツの煮浸し	蕪と平天の煮物	ブロッコリーのさっと煮	切り干し大根煮	茄子のそぼろ炒め	和風オムレツ	根菜の洋風煮
エネルギー 281 kcal	285 kcal	299 kcal	293 kcal	242 kcal	291 kcal	314 kcal
塩分 2.1 g	2.6 g	2 g	2.5 g	2.2 g	2.2 g	2.3 g
11 (月)	12 (火)	13 (水)	14 (木)	15 (金)	16 (土)	17(日)
牛肉の甘辛炒め煮	鮭の照り焼き	鶏肉のガリバタ炒め煮	鱈のみぞれあんかけ	豚肉の生姜焼き風	ほっけの幽庵焼き	牛肉のスタミナ炒め
ほうれん草のピーナッツ和え	キャベツと青菜の和え物	青梗菜の和え物	春菊の和え物	胡瓜の胡麻和え	小松菜の和え物	白菜のサラダ
ぜんまいと高野豆腐の煮物	信田巻き	蕪と竹輪の磯煮	肉団子のポン酢煮	ぜんまいとじゃが芋の炒め煮	がんもの旨煮	カリフラワーの真砂あんかけ
エネルギー 290 kcal	306 kcal	298 kcal	244 kcal	277 kcal	281 kcal	286 kcal
塩分 2.3 g	2 g	2.3 g	2.2 g	2.2 g	2.7 g	2.5 g
18 (月)	19 (火)	20 (水)	21 (木)	2 2 (金)	23 (土)	24 (日)
太刀魚の胡麻焼き	鶏肉の旨煮	白身魚の味噌マヨ焼き	豚肉の塩だれ炒め煮	鰆の漬け焼き	ハンバーグ オニオンソース	鯖の塩焼き
もやしと青菜のお浸し	ほうれん草と板麩の和え物	ごぼうのナムル	ブロッコリーのピーナッツ和え	ほうれん草の胡麻マスタード和え	胡瓜とツナのサラダ	小松菜の和え物
茄子のさっと煮	アスパラと平天の和風炒め	キャベツのトマト煮	青梗菜と海老団子の煮物	大根とウインナーのさっと煮	蕪の洋風煮	南瓜のたいたん
エネルギー 306 kcal	276 kcal	309 kcal	243 kcal	292 kcal	290 kcal	263 kcal
塩分 2.2 g	2.5 g	2.2 g	2.6 g	2.5 g	2.2 g	1.8 g
25 (月)	26 (火)	27 (水)	28 (木)	29 (金)	30 (土)	31(日)
鶏肉のクリーム煮	スズキのブイヤベース風煮	豚肉の甘辛炒め煮	赤魚の照り焼き	青椒肉絲	メバルの山椒焼き	鶏の唐揚げ
いんげんの和え物	ピーマンとぜんまいのナムル	マカロニサラダ	キャベツと青菜のお浸し	アスパラの和え物	春菊の和え物	胡瓜の和え物
白菜の土佐炒め	彩り煮豆	ほうれん草のさっと煮	焚き合わせ	青梗菜とツナのとろとろ煮	筑前煮	大根のポン酢あんかけ
エネルギー 293 kcal	295 kcal	269 kcal	250 kcal	254 kcal	260 kcal	285 kcal
塩分 2.5 g	2.4 g	1.9 g	2.3 g	2.3 g	2.2 g	1.7 g

*都合により献立を変更することがあります。