

献立表

炎症性腸疾患食

		2025/3/1	2025/3/2	2025/3/3	2025/3/4	2025/3/5	2025/3/6	2025/3/7
朝	A定食	全粥350 味噌汁 高野豆腐のごま煮 温泉卵 ビタミンJ アップル	全粥350 味噌汁 大根の和え物 冷奴 ビタミンJ ビーチ	全粥350 味噌汁 大根の煮付け ミートボール ビタミンJ アップル	全粥350 味噌汁 キャベツの柚子風味和え 冷奴 ビタミンJ ビーチ	全粥350 味噌汁 高野豆腐とエビの煮物 お魚ソーセージ ビタミンJ アップル	全粥350 味噌汁 大根とささみの煮物 温泉卵 ビタミンJ ビーチ	全粥350 味噌汁 ブロッコリー-中華あんかけ 冷奴 ビタミンJ アップル
		エネルギー 516 kcal たんぱく質 17.3 g 脂質 9.9 g 食塩相当量 3.3 g	エネルギー 475 kcal たんぱく質 17.8 g 脂質 5.2 g 食塩相当量 3.0 g	エネルギー 496 kcal たんぱく質 12.9 g 脂質 5.6 g 食塩相当量 3.2 g	エネルギー 490 kcal たんぱく質 16.2 g 脂質 7.3 g 食塩相当量 3.1 g	エネルギー 523 kcal たんぱく質 17.7 g 脂質 8.9 g 食塩相当量 3.2 g	エネルギー 512 kcal たんぱく質 19.8 g 脂質 6.2 g 食塩相当量 3.2 g	エネルギー 525 kcal たんぱく質 22.1 g 脂質 8.4 g 食塩相当量 2.9 g
昼	A定食	全粥350 鶏肉の玉葱ソース 付け合せ ツナのポトフ 抹茶饅頭	全粥350 魚の野菜あんかけ 里芋の煮物 黄桃缶コンポート	全粥350 赤魚の味噌焼き 付)ほうれん草 インゲンの胡麻マヨ和え 和菓子(女雛)	全粥350 さっぱり煮 大根のツナ和え 蜂蜜レモンゼリー	全粥350 白身魚のトマトソース 焼き 付)ブロッコリー インゲンの胡麻マヨ和え 洋梨缶コンポート	全粥350 鱈の西京焼き 付)きぬさや 白菜のゆかり和え 蜂蜜レモンゼリー	うどん350 あんかけ なます 洋梨缶コンポート
		エネルギー 562 kcal たんぱく質 30.3 g 脂質 1.3 g 食塩相当量 2.8 g	エネルギー 625 kcal たんぱく質 20.3 g 脂質 3.9 g 食塩相当量 2.4 g	エネルギー 523 kcal たんぱく質 21.2 g 脂質 8.0 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 592 kcal たんぱく質 25.5 g 脂質 9.0 g 食塩相当量 2.3 g	エネルギー 604 kcal たんぱく質 20.4 g 脂質 10.1 g 食塩相当量 2.2 g	エネルギー 565 kcal たんぱく質 23.0 g 脂質 7.7 g 食塩相当量 2.8 g	エネルギー 692 kcal たんぱく質 19.6 g 脂質 8.4 g 食塩相当量 5.6 g
夕	A定食	全粥350 魚のソテー 付)キャベツ ブロッコリーのサラダ 中華ドレッシング 洋梨缶コンポート はちみつレモン	全粥350 海老と豆腐の卵とじ 春雨の和えもの プリン はちみつレモン	全粥350 ささみのみぞれ煮 ウレ草のおかか和え 洋梨缶コンポート はちみつレモン	全粥350 赤魚の柚子風味焼き 付)きぬさや 里芋の鶏そぼろ 抹茶饅頭 はちみつレモン	全粥350 鶏肉の甘酢あんかけ ごま酢和え 水羊羹 抹茶 はちみつレモン	全粥350 チキンのハニー風味焼き 付)人参 カリフラワーサラダ 黄桃缶コンポート はちみつレモン	全粥350 鮭のつけ焼き 付)インゲン キャベツのゴマ和え ぶどう缶 はちみつレモン
		エネルギー 697 kcal たんぱく質 20.8 g 脂質 9.1 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 691 kcal たんぱく質 27.6 g 脂質 14.1 g 食塩相当量 2.6 g	エネルギー 744 kcal たんぱく質 36.8 g 脂質 7.4 g 食塩相当量 2.3 g	エネルギー 706 kcal たんぱく質 23.6 g 脂質 7.0 g 食塩相当量 2.6 g	エネルギー 626 kcal たんぱく質 27.8 g 脂質 4.5 g 食塩相当量 2.6 g	エネルギー 681 kcal たんぱく質 24.2 g 脂質 6.1 g 食塩相当量 1.8 g	エネルギー 582 kcal たんぱく質 26.4 g 脂質 6.4 g 食塩相当量 2.3 g
栄養価	A定食	エネルギー 1774 kcal たんぱく質 68.3 g 脂質 20.4 g 食塩相当量 8.2 g	エネルギー 1791 kcal たんぱく質 65.7 g 脂質 23.1 g 食塩相当量 7.9 g	エネルギー 1762 kcal たんぱく質 70.8 g 脂質 21 g 食塩相当量 7.6 g	エネルギー 1788 kcal たんぱく質 65.3 g 脂質 23.3 g 食塩相当量 8 g	エネルギー 1753 kcal たんぱく質 66 g 脂質 23.5 g 食塩相当量 8 g	エネルギー 1758 kcal たんぱく質 67 g 脂質 19.9 g 食塩相当量 7.8 g	エネルギー 1799 kcal たんぱく質 68.1 g 脂質 23.2 g 食塩相当量 10.8 g

* 献立は都合により変更する場合があります。

献立表

炎症性腸疾患食

		2025/3/8	2025/3/9	2025/3/10	2025/3/11	2025/3/12	2025/3/13	2025/3/14
朝	A定食	全粥350 味噌汁 高野豆腐のおかか煮 温泉卵 ビタミンJ ピーチ	全粥350 味噌汁 茄子の煮浸し ミートボール ビタミンJ アップル	全粥350 味噌汁 高野豆腐とエビの煮物 ゆで卵(塩つき) ビタミンJ ピーチ	全粥350 味噌汁 インゲンの胡麻和え ミートボール ビタミンJ アップル	全粥350 味噌汁 かぼちゃのあんかけ 冷奴 ビタミンJ ピーチ	全粥350 味噌汁 ブロッコリーの胡麻和え 冷奴 ビタミンJ アップル	全粥350 味噌汁 大根とささみの煮物 冷奴 ビタミンJ ピーチ
		エネルギー 546 kcal たんぱく質 20.3 g 脂質 13.4 g 食塩相当量 3.2 g	エネルギー 534 kcal たんぱく質 18.9 g 脂質 8.6 g 食塩相当量 2.8 g	エネルギー 516 kcal たんぱく質 20.9 g 脂質 8.9 g 食塩相当量 3.2 g	エネルギー 461 kcal たんぱく質 10.4 g 脂質 4.9 g 食塩相当量 2.3 g	エネルギー 611 kcal たんぱく質 20.1 g 脂質 9.9 g 食塩相当量 3.2 g	エネルギー 487 kcal たんぱく質 18.6 g 脂質 5.8 g 食塩相当量 3.3 g	エネルギー 520 kcal たんぱく質 22.4 g 脂質 6.8 g 食塩相当量 2.9 g
昼	A定食	全粥350 白身魚の中華あんかけ インゲンのバター醤油炒め 黒糖饅頭	全粥350 オープンオムレツ 付)ブロッコリー 野菜のトマト煮込み 洋梨缶コンポート	全粥350 魚の胡麻味噌焼き 付)インゲン キャベツの和え物 抹茶饅頭	全粥350 鮭の焼きおろし 茄子の煮浸し 洋梨缶コンポート	全粥350 ささ身と大根のトロ煮 白菜サラダ 減塩フレンチドレッシング* 黄桃缶コンポート	全粥350 鰯の柚子風味焼き 付)キャベツ インゲンのソテー 洋梨缶コンポート	うどん350 麺具 麵つゆ 大根のさっぱり和え 白桃缶コンポート
		エネルギー 495 kcal たんぱく質 18.6 g 脂質 3.4 g 食塩相当量 2.4 g	エネルギー 753 kcal たんぱく質 26.1 g 脂質 12.8 g 食塩相当量 1.5 g	エネルギー 522 kcal たんぱく質 22.3 g 脂質 2.7 g 食塩相当量 2.6 g	エネルギー 606 kcal たんぱく質 25.6 g 脂質 10.8 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 547 kcal たんぱく質 24.4 g 脂質 0.9 g 食塩相当量 1.8 g	エネルギー 623 kcal たんぱく質 22.9 g 脂質 9.0 g 食塩相当量 2.6 g	エネルギー 694 kcal たんぱく質 20.6 g 脂質 8.2 g 食塩相当量 5.6 g
夕	A定食	全粥350 鶏肉の洋風煮 ツナサラダ フレンチドレッシング* 白桃缶コンポート はちみつレモン	全粥350 赤魚の銀あんかけ ほうれん草のお浸し パイン缶 はちみつレモン	全粥350 麻婆豆腐風 ほうれん草のゴマ和え 黄桃缶コンポート はちみつレモン	全粥350 鶏肉のチキチキ煮 サラダ 減塩フレンチドレッシング* 蜂蜜レモンゼリー はちみつレモン	全粥350 そぼろ味噌豆腐 そぼろ味噌だれ おかか和え みかんゼリー はちみつレモン	全粥350 鶏の甘辛炒め 茄子の煮浸し ぶどう缶 はちみつレモン	全粥350 白身魚のピカタ 付)ブロッコリー ツナのポトフ みかん缶 はちみつレモン
		エネルギー 733 kcal たんぱく質 28.7 g 脂質 7.5 g 食塩相当量 1.6 g	エネルギー 524 kcal たんぱく質 20.7 g 脂質 3.5 g 食塩相当量 2.5 g	エネルギー 730 kcal たんぱく質 25.5 g 脂質 11.6 g 食塩相当量 2.3 g	エネルギー 697 kcal たんぱく質 29.1 g 脂質 6.6 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 631 kcal たんぱく質 21.6 g 脂質 11.5 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 652 kcal たんぱく質 29.5 g 脂質 10.0 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 602 kcal たんぱく質 23.9 g 脂質 6.9 g 食塩相当量 2.3 g
栄養価	A定食	エネルギー 1774 kcal たんぱく質 67.6 g 脂質 24.3 g 食塩相当量 7.3 g	エネルギー 1811 kcal たんぱく質 65.7 g 脂質 24.9 g 食塩相当量 6.7 g	エネルギー 1767 kcal たんぱく質 68.6 g 脂質 23.3 g 食塩相当量 8 g	エネルギー 1765 kcal たんぱく質 65.1 g 脂質 22.3 g 食塩相当量 6.5 g	エネルギー 1788 kcal たんぱく質 66 g 脂質 22.3 g 食塩相当量 7 g	エネルギー 1762 kcal たんぱく質 71 g 脂質 24.8 g 食塩相当量 7.6 g	エネルギー 1816 kcal たんぱく質 66.9 g 脂質 21.9 g 食塩相当量 10.9 g

* 献立は都合により変更する場合があります。

献立表

炎症性腸疾患食

		2025/3/15	2025/3/16	2025/3/17	2025/3/18	2025/3/19	2025/3/20	2025/3/21
朝	A定食	全粥350 味噌汁 高野豆腐のおかか煮 お魚ソーセージ ビタミンJ アップル	全粥350 味噌汁 おかか和え ミートボール ビタミンJ ビーチ	全粥350 味噌汁 ブロッコリー-のあんかけ ゆで卵 (塩つき) ビタミンJ アップル	全粥350 味噌汁 大根の煮付け 温泉卵 ビタミンJ ビーチ	全粥350 味噌汁 ブロッコリー-の和風煮 冷奴 ビタミンJ アップル	全粥350 味噌汁 玉子焼き お魚ソーセージソテー ビタミンJ ビーチ	全粥350 味噌汁 白菜とゆずの和え物 冷奴 ビタミンJ アップル
		エネルギー 546 kcal たんぱく質 18.1 g 脂質 9.4 g 食塩相当量 3.7 g	エネルギー 490 kcal たんぱく質 14.3 g 脂質 7.2 g 食塩相当量 3.0 g	エネルギー 506 kcal たんぱく質 17.7 g 脂質 8.2 g 食塩相当量 3.1 g	エネルギー 480 kcal たんぱく質 13.6 g 脂質 6.1 g 食塩相当量 3.4 g	エネルギー 475 kcal たんぱく質 17.5 g 脂質 4.7 g 食塩相当量 3.1 g	エネルギー 502 kcal たんぱく質 12.9 g 脂質 9.6 g 食塩相当量 2.6 g	エネルギー 466 kcal たんぱく質 15.6 g 脂質 6.1 g 食塩相当量 2.9 g
昼	A定食	全粥350 白身魚のトマトソース 付)キャベツ ブロッコリー-のソテー 黄桃缶コンポート	全粥350 鶏肉のケチャップ煮 キャベツのマヨ和え ぶどう缶	全粥350 赤魚のつけ焼き 付)キャベツ インゲンの胡麻和え 抹茶饅頭	全粥350 豆乳汁 朴のソテーのマヨネーズ 洋梨缶コンポート	全粥350 鮭のムニエル 付)人参 インゲンの胡麻味噌煮 黄桃缶コンポート	全粥350 鱈の幽庵焼き 付)キャベツ じゃが芋の煮物 カルビステーキ	きしめん350 麺具(卵・蒲鉾) 麺つゆ ブロッコリー-サラダ 和風ドレッシング 洋梨缶コンポート
		エネルギー 562 kcal たんぱく質 20.7 g 脂質 3.9 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 619 kcal たんぱく質 31.4 g 脂質 11.8 g 食塩相当量 1.8 g	エネルギー 509 kcal たんぱく質 18.8 g 脂質 5.2 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 683 kcal たんぱく質 24.0 g 脂質 13.3 g 食塩相当量 2.4 g	エネルギー 624 kcal たんぱく質 26.7 g 脂質 9.1 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 554 kcal たんぱく質 22.1 g 脂質 8.9 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 659 kcal たんぱく質 19.8 g 脂質 8.3 g 食塩相当量 5.7 g
夕	A定食	全粥350 豆腐あんかけ 中華あん ごま酢和え 抹茶饅頭 はちみつレモン	全粥350 白身魚の味噌煮 付)インゲン 金平大根 白桃缶コンポート はちみつレモン	全粥350 オスターソース炒め 大根サラダ 黄桃缶コンポート はちみつレモン	全粥350 鶏肉のトマトソース 人参サラダ 減塩フレンチドレッシング 蜂蜜はちみつ はちみつレモン	全粥350 鱈の野菜あんかけ おくらの柚子和え 抹茶饅頭 はちみつレモン	全粥350 ささみの照り煮 白和え 白桃缶コンポート はちみつレモン	全粥350 鮭のつけ焼き 付)きぬさや 茄子の味噌炒め 黄桃缶コンポート はちみつレモン
		エネルギー 699 kcal たんぱく質 27.3 g 脂質 9.8 g 食塩相当量 3.6 g	エネルギー 666 kcal たんぱく質 20.2 g 脂質 3.6 g 食塩相当量 3.2 g	エネルギー 789 kcal たんぱく質 32.5 g 脂質 11.5 g 食塩相当量 2.4 g	エネルギー 644 kcal たんぱく質 29.7 g 脂質 3.4 g 食塩相当量 1.9 g	エネルギー 678 kcal たんぱく質 26.6 g 脂質 7.8 g 食塩相当量 2.3 g	エネルギー 701 kcal たんぱく質 32.2 g 脂質 4.0 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 708 kcal たんぱく質 31.1 g 脂質 7.2 g 食塩相当量 2.0 g
栄養価	A定食	エネルギー 1807 kcal たんぱく質 66.1 g 脂質 23.1 g 食塩相当量 9.2 g	エネルギー 1776 kcal たんぱく質 65.8 g 脂質 22.6 g 食塩相当量 8 g	エネルギー 1804 kcal たんぱく質 68.9 g 脂質 24.8 g 食塩相当量 7.6 g	エネルギー 1807 kcal たんぱく質 67.3 g 脂質 22.8 g 食塩相当量 7.7 g	エネルギー 1777 kcal たんぱく質 70.8 g 脂質 21.7 g 食塩相当量 7.1 g	エネルギー 1757 kcal たんぱく質 67.2 g 脂質 22.6 g 食塩相当量 6.6 g	エネルギー 1833 kcal たんぱく質 66.4 g 脂質 21.6 g 食塩相当量 10.6 g

* 献立は都合により変更する場合があります。

献立表

炎症性腸疾患食

		2025/3/22	2025/3/23	2025/3/24	2025/3/25	2025/3/26	2025/3/27	2025/3/28
朝	A定食	全粥350 味噌汁 高野豆腐の煮物 ゆで卵（塩つき） ビタミンJ ビーチ	全粥350 味噌汁 ほうれん草の旨煮 お魚ソーセージソテー ビタミンJ アップル	全粥350 味噌汁 ブロッコリーの炒め物 温泉卵 ビタミンJ ビーチ	全粥350 味噌汁 大根の煮付け 冷奴 ビタミンJ アップル	全粥350 味噌汁 ブロッコリーの煮物 ゆで卵（塩つき） ビタミンJ ビーチ	全粥350 味噌汁 大根とささみの煮物 お魚ソーセージ 冷奴 ビタミンJ アップル	全粥350 味噌汁 野菜ソテー 野菜ソテー 冷奴 ビタミンJ ビーチ
		エネルギー 489 kcal たんぱく質 15.6 g 脂質 8.4 g 食塩相当量 3.3 g	エネルギー 500 kcal たんぱく質 17.4 g 脂質 7.0 g 食塩相当量 3.4 g	エネルギー 508 kcal たんぱく質 16.6 g 脂質 9.8 g 食塩相当量 3.1 g	エネルギー 473 kcal たんぱく質 16.1 g 脂質 4.6 g 食塩相当量 3.2 g	エネルギー 504 kcal たんぱく質 17.8 g 脂質 8.5 g 食塩相当量 2.7 g	エネルギー 503 kcal たんぱく質 18.0 g 脂質 5.4 g 食塩相当量 3.2 g	エネルギー 524 kcal たんぱく質 18.6 g 脂質 9.9 g 食塩相当量 2.9 g
昼	A定食	全粥350 ささみの甘辛炒め 白菜炒め 中華ドレッシング 黄桃缶コンポート	全粥350 味噌風味の豆乳シチュー マカロニサラダ 青じそドレッシング ぶどう缶	全粥350 赤魚の味噌焼き 付)キャベツ ナスの煮浸し 蜂蜜レモンゼリー	全粥350 鮭のちゃんちゃん焼 具 かりかりの胡麻和え 黒糖饅頭	全粥350 鱈のつけ焼き 付)インゲン胡麻和え 南瓜の煮物 黄桃缶コンポート	全粥350 白身魚のソテー 付)ブロッコリー キャベツサラダ リンゴのコンポート	うどん350 鶏あなかげうどん 大根の和え物 黄桃缶コンポート
		エネルギー 651 kcal たんぱく質 29.1 g 脂質 9.3 g 食塩相当量 1.9 g	エネルギー 621 kcal たんぱく質 22.2 g 脂質 11.2 g 食塩相当量 2.4 g	エネルギー 534 kcal たんぱく質 23.9 g 脂質 3.0 g 食塩相当量 2.4 g	エネルギー 600 kcal たんぱく質 28.9 g 脂質 9.6 g 食塩相当量 2.6 g	エネルギー 659 kcal たんぱく質 20.5 g 脂質 8.5 g 食塩相当量 2.5 g	エネルギー 536 kcal たんぱく質 19.4 g 脂質 4.2 g 食塩相当量 1.1 g	エネルギー 715 kcal たんぱく質 23.3 g 脂質 11.5 g 食塩相当量 6.3 g
夕	A定食	全粥350 白身魚の味噌煮 付)インゲン 里芋の土佐煮 プリン はちみつレモン	全粥350 ササミの照り焼き風炒め 付)キャベツ 白菜の和え物 洋梨缶コンポート はちみつレモン	全粥350 鶏肉の旨煮 インゲンの練り胡麻和え 白桃缶コンポート はちみつレモン	全粥350 豆腐と挽肉の豆乳スープ ほうれん草ソテー 黄桃缶コンポート はちみつレモン	全粥350 鶏肉の甘酢あんかけ 白菜の中華和え プリン はちみつレモン	全粥350 鶏肉と卵の中華煮 茄子の中華炒め 白桃缶コンポート はちみつレモン	全粥350 白身魚の梅焼き 付)ほうれん草 じゃがいもの煮物 パイ缶 はちみつレモン
		エネルギー 626 kcal たんぱく質 20.4 g 脂質 5.2 g 食塩相当量 3.1 g	エネルギー 698 kcal たんぱく質 26.8 g 脂質 6.5 g 食塩相当量 1.8 g	エネルギー 714 kcal たんぱく質 25.3 g 脂質 7.1 g 食塩相当量 2.3 g	エネルギー 690 kcal たんぱく質 20.6 g 脂質 10.9 g 食塩相当量 1.8 g	エネルギー 642 kcal たんぱく質 27.4 g 脂質 7.3 g 食塩相当量 2.9 g	エネルギー 724 kcal たんぱく質 28.5 g 脂質 8.4 g 食塩相当量 2.8 g	エネルギー 569 kcal たんぱく質 23.2 g 脂質 1.9 g 食塩相当量 2.2 g
栄養価	A定食	エネルギー 1766 kcal たんぱく質 65.1 g 脂質 22.8 g 食塩相当量 8.3 g	エネルギー 1819 kcal たんぱく質 66.4 g 脂質 24.7 g 食塩相当量 7.6 g	エネルギー 1757 kcal たんぱく質 65.8 g 脂質 20 g 食塩相当量 7.7 g	エネルギー 1764 kcal たんぱく質 65.7 g 脂質 25.1 g 食塩相当量 7.5 g	エネルギー 1805 kcal たんぱく質 65.7 g 脂質 24.3 g 食塩相当量 8.1 g	エネルギー 1763 kcal たんぱく質 65.9 g 脂質 18 g 食塩相当量 7.2 g	エネルギー 1808 kcal たんぱく質 65.1 g 脂質 23.3 g 食塩相当量 11.5 g

* 献立は都合により変更する場合があります。

献立表

炎症性腸疾患食

		2025/3/29	2025/3/30	2025/3/31				
朝	A定食	全粥350 味噌汁 高野豆腐のごま煮 温泉卵 ビ ^レ タミ ^ン J ア ^プ フル	全粥350 味噌汁 大根の和え物 冷奴 ビ ^レ タミ ^ン J ビ ^レ ーチ	全粥350 味噌汁 大根の煮付け ミートボール ビ ^レ タミ ^ン J ア ^プ フル				
		エネルギー 516 kcal たんぱく質 17.3 g 脂 質 9.9 g 食塩相当量 3.3 g	エネルギー 475 kcal たんぱく質 17.8 g 脂 質 5.2 g 食塩相当量 3.0 g	エネルギー 496 kcal たんぱく質 12.9 g 脂 質 5.6 g 食塩相当量 3.2 g				
昼	A定食	全粥350 鶏肉の玉葱ソース 付け合せ ツナのポトフ 抹茶饅頭	全粥350 魚の野菜あんかけ 里芋の煮物 黄桃缶コンポート	全粥350 玉子とじ インゲンの味噌和え 水羊羹 あん				
		エネルギー 562 kcal たんぱく質 30.3 g 脂 質 1.3 g 食塩相当量 2.8 g	エネルギー 625 kcal たんぱく質 20.3 g 脂 質 3.9 g 食塩相当量 2.4 g	エネルギー 510 kcal たんぱく質 15.6 g 脂 質 6.8 g 食塩相当量 2.5 g				
夕	A定食	全粥350 魚のソテー 付) キャベツ ブ ^ロ ッコ ^リ のサ ^ラ ダ 中華ドレッシング 洋梨缶コンポート はちみつレモン	全粥350 海老と豆腐の卵とじ 春雨の和えもの プリン はちみつレモン	全粥350 ささみのみぞれ煮 木の葉のおかか和え 洋梨缶コンポート はちみつレモン				
		エネルギー 697 kcal たんぱく質 20.8 g 脂 質 9.1 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 691 kcal たんぱく質 27.6 g 脂 質 14.1 g 食塩相当量 2.6 g	エネルギー 744 kcal たんぱく質 36.8 g 脂 質 7.4 g 食塩相当量 2.3 g				
栄養価	A定食	エネルギー 1774 kcal たんぱく質 68.3 g 脂 質 20.4 g 食塩相当量 8.2 g	エネルギー 1791 kcal たんぱく質 65.7 g 脂 質 23.1 g 食塩相当量 7.9 g	エネルギー 1749 kcal たんぱく質 65.3 g 脂 質 19.8 g 食塩相当量 8.1 g				

* 献立は都合により変更する場合があります。