





	09月27日(月) 09月28日(火)		09月29日(水)		09月30日(木)		10月01日(金)		10月02日(土)		10月03日(日)				
	黒糖食パン	操糖食パン 御飯			御飯		御飯		御飯		卵雑炊		御飯		
	コンソメ煮	煮 みそ汁(玉葱・椎茸)		みそ汁(もやし・油揚げ)		みそ汁(おつゆ麩・大根葉)		みそ汁(チンゲン菜・うずまき麩)		さつま揚げの甘辛煮		みそ汁(畑菜・おつゆ麩)			
朝	スナップエン	スナップエンドウのサラダ 肉詰めいなりの煮物		厚焼き卵		厚揚げの含め煮		ミートボール	ミートボール		小松菜のおかか和え		炒り豆腐		
	リンゴジュ-	ース	キャベツとしら	すの生姜和え	青菜のおか	いか和え	ほうれん草の	なめたけ和え	大根の柚子	ア風味和え	牛乳		いんげんのごま醤油和え		
			牛乳		牛乳		野菜ジュース		牛乳				牛乳		
	御飯		]飯 海鮮タンメン		御飯		御飯	御飯		赤飯		御飯		御飯	
	みそ汁(うずまき麩・カイワレ) 餃子			みそ汁(じゃが芋・しめじ)		みそ汁(卵	みそ汁(卵・葱)		みそ汁(冬瓜・椎茸)		コンソメスープ (うまい菜・マッシュルーム)		お吸物(素麺・大根葉)		
昼	ぶりの柚庵焼き		ほうれん草の中華和え		鶏肉の葱塩炒め		あじの竜田揚げ		赤魚のみりん焼き		鶏肉のカレー風味焼き		松風焼き		
	冬瓜のくず煮		杏仁ムース		竹輪とごぼうの炒り煮		カリフラワー炒め		さつま芋の甘煮		マカロニのケチャップソテー		里芋の煮物		
	香の物(しその実漬け)				選択食		コールスローサラダ		しろなのからし和え		グリーンサラダ		きゅうりの酢の物		
	御飯		麦ご飯		御飯		御飯		御飯		御飯		御飯		
	みそ汁(大札	根·大根葉)	鶏肉のみそ焼き		白身魚のマヨネーズ焼き		豚肉と野菜	の中華炒め	肉豆腐		あじの南蛮漬け		みそ汁(じゃが芋・葱)		
タ	ふくさ焼き		さつま芋の煮物		かぶのかにあんかけ		小松菜の煮浸し		ひじきの炒り煮		なすのみそ炒め		白身魚のフライ		
	チンゲン菜の	チンゲン菜のソテー カリフラワ-		りゆかり和え	いんげんの	くるみ和え	春雨の中華和え		白菜のお浸し		かぶの塩昆布和え		えびとほうれん草の炒め物		
	ポテトサラダ		長芋とろろ		コンポート(黄桃)		コンポート(マンゴー)		コンポート(みかん)		納豆		もやしのサラダ		
	エネルキ゛ー	1517kcal	エネルキ゛ー	l 540kcal	エネルキ゛ー	l 594kcal	エネルキ゛ー	l 562kcal	エネルキ゛ー	l 590kcal	エネルキ゛ー	l 472kcal	エネルキ゛ー	l 529kcal	
-	蛋白質	53.6g	蛋白質	67.2g	蛋白質	64g	蛋白質	60.6g	蛋白質	59.lg	蛋白質	66.4g	蛋白質	58.2g	
口	脂質	47.9g	脂質	39.6g	脂質	46.5g	脂質	44.8g	脂質	44.5g	脂質	48g	脂質	42.4g	
_	炭水化物	219.6g	炭水化物	237.3g	炭水化物	239.lg	炭水化物	236g	炭水化物	249.8g	炭水化物	201.lg	炭水化物	239g	
	食塩	7g	食塩	7.8g	食塩	6.9g	食塩	7.1g	食塩	6.9g	食塩	7.6g	食塩	7.6g	

<sup>※</sup>食材の納品によりメニューが変更となる場合がございます。ご了承ください。

<sup>※</sup>国内産のお米を使用しております。

<sup>※</sup>麺メニューの際、ソフト・ミキサー食の方は[]内のメニューとなります。







	10月04日(月) 10月05日(火)		10月06日(水)		IO月O「	10月07日(木)		10月08日(金)		7日(土)	10月10日(日)				
	食パン 御飯		御飯		御飯		御飯		御飯		雑炊				
	マカロニのトマト煮 みそ汁(豆腐・葱)		みそ汁(もやし・若布)		みそ汁(玉葱・うずまき麩)		みそ汁(若布・おつゆ麩)		みそ汁(じゃが芋・みつば)		松風焼き				
朝	ポテトサラダ 肉詰めいなりの煮物		はんぺんの煮物		がんもの煮物		和風チキンオムレツ		しろなとさつま揚げの煮浸し		付)青菜の和え物				
	リンゴジュ-	リンゴジュースオクラの生姜和え		姜和え	ほうれん草のごま和え		チンゲン菜のお浸し		オクラのなめたけ和え		大根のごま醤油和え		カルシウム牛乳		
			牛乳		牛乳		野菜ジュース		牛乳		牛乳				
	御飯		飯御飯		【温】そば		御飯	御飯		御飯		御飯		◎みんなの日曜日◎	
	みそ汁(白菜・油揚げ) コンソメスープ(火		(畑菜・コーン)	かき揚げ		みそ汁(卵・カイワレ)		みそ汁(さつま芋・葱)		みそ汁(うまい菜・しめじ)		ココイチ特製カレー			
昼	めだいの和風ムニエル チキンチャップ		ップ	さつま芋サラダ		鶏肉の柚子醤油ソース		あじの漬け焼き		とんかつ		トッピング)ハンバーグ			
	大根とさつま揚げの炒り煮		スパゲティーサラダ		ピーチゼリー		ごぼうの炒り煮		厚揚げの炒り煮		アサリとカリフラワーのコンソメ煮		福神漬け		
	小松菜とえの	つきの和え物	ジョア(マスカット)				うずら豆		ほうれん草のピーナッツ和え		もやしの和え物		野菜ジュース		
	御飯 御飯		御飯		御飯		御飯		御飯		御飯		御飯/◇白身魚の香草焼き		
	みそ汁(玉	みそ汁(玉葱・しめじ)		めぬけのおろし煮		みそ汁(じゃが芋・大根葉)		めばるの生姜煮		回鍋肉		千草焼き		◇じゃがいものたらこソース	
タ	豚肉のにんに	こく醤油炒め	豚肉と蓮根のみそ炒め		さわらのバター醤油焼き		豚バラ大根		かに焼売		冬瓜の土佐煮		◇ほうれん草のソテー		
	かぼちゃの	かぼちゃの甘煮 チンゲン菜の		ゲン菜の和え物 かん		かぶと油揚げの含め煮		小松菜の和え物		春雨サラダ		白菜のからし和え		◇炒り卵/◇なすのトマト煮	
	ブロッコリーと	ツナのサラダ	香の物(つぼ漬け)		アスパラサラダ		納豆		フルーツ(バナナ)		コンポート(黄桃)		フルーツ		
	エネルキ゛ー	l 587kcal	エネルキ゛ー	1517kcal	エネルキ゛ー	1491kcal	エネルキ゛ー	l 496kcal	エネルキ゛ー	l 588kcal	エネルキ゛ー	l 482kcal	エネルキ゛ー	l 529kcal	
-	蛋白質	58.6g	蛋白質	65.8g	蛋白質	52 <b>.</b> 4g	蛋白質	64 <b>.</b> 5g	蛋白質	64.2g	蛋白質	50 <b>.</b> 9g	蛋白質	53 <b>.</b> 2g	
合	脂質	45.4g	脂質	42.lg	脂質	36.6g	脂質	35.lg	脂質	42.6g	脂質	41.3g	脂質	54.2g	
計	炭水化物	242.3g	炭水化物	226.5g	炭水化物	244.4g	炭水化物	238.4g	炭水化物	245.3g	炭水化物	236.lg	炭水化物	207.7g	
	食塩	6.6g	食塩	6.6g	食塩	7.6g	食塩	7.4g	食塩	7.7g	食塩	6.4g	食塩	6.6g	

<sup>※</sup>食材の納品によりメニューが変更となる場合がございます。ご了承ください。

<sup>※</sup>国内産のお米を使用しております。

<sup>※</sup>麺メニューの際、ソフト・ミキサー食の方は[]内のメニューとなります。







	10月11日(月) 10月12日(火)		10月13日(水)		10月14日(木)		10月15日(金)		10月16	5日(土)	10月1	7日(日)			
	キャロット食パン 御飯		御飯		御飯		御飯		御飯		御飯				
	ミネストロ-	・ローネ みそ汁(えのき・水菜)		みそ汁(おつゆ麩・若布)		みそ汁(豆腐・みつば)		みそ汁(さつま芋・玉葱)		みそ汁(南瓜・大根葉)		みそ汁(うずまき麩・かぶ葉)			
朝	スナップエン	ドウのサラダ	ウのサラダ 野菜つみれの煮物		魚肉ソーセージとピーマンの炒め煮		さつま揚げと白菜の治部煮		里芋と角天の含め煮		厚揚げの煮物		がんもと冬瓜の煮物		
	リンゴジュースなすの和風サラダ		しろなの錦糸和え		オクラのお	浸し	いんげんのピーナッツ和え		オクラと若布の和え物		春菊のごま和え				
	牛乳		乳		牛乳		野菜ジュース		牛乳		牛乳		牛乳		
	中華丼		御飯		御飯		けんちんうどん		サフランライス		御飯		御飯		
	中華スープ(豆腐・大根葉) みそ汁(かぶ		ぶ・かぶ葉)	みそ汁(うまい菜・椎茸)		チンゲン菜のソテー		シーフードシチュー		お吸物(素麺・葱)		みそ汁(豆腐・カイワレ)			
昼	昼 焼きビーフン		アン 豚肉のしぐれ煮			メヌケの照り焼き		カリフラワーサラダ		フレンチサラダ		さばの生姜煮		豚肉のゆず醤油炒め	
	チンゲン菜のナムル		あさりとほうれん草の炒め物		肉じゃが		ジョア (ストロベリー)		ぶどうゼリー		かぼちゃの煮物		竹輪としろなの煮浸し		
		きゃらぶき			浅漬け(きゅうり)						昆布佃煮		浅漬け(かぶ)		
	御飯御		御飯		御飯		御飯		御飯		御飯		御飯		
	みそ汁(さ	つま芋・葱)	コンソメスープ(玉葱・コーン)		揚げ鶏のタルタルソース		ぶり大根		たらの西京	焼き	中華スープ(春雨・カイワレ)		みそ汁(えのき・水菜)		
タ	かれいの煮	(付け	白身魚のトマトソースかけ		もやしのソテー		れんこんきんぴら		なすの揚げ浸し		豚肉の中華炒め		あじの香味焼き		
	レバー炒め	)	いんげんの	んげんのソテー 野菜		野菜サラダ		もずく酢		三色和え		ブロッコリーのかにあんかけ		じゃが芋のバター炒め	
	うまい菜の	和え物	コールスローサラダ		コンポート(みかん)		コンポート(パイン)		納豆		白菜のナムル		もやしのポン酢和え		
	エネルキ゛ー	l 535kcal	エネルキ゛ー	l 507kcal	エネルキ゛ー	l 540kcal	エネルキ゛ー	l 458kcal	エネルキ゛ー	l 498kcal	エネルキ゛ー	l 523kcal	エネルキ゛ー	l 55 l kcal	
-	蛋白質	58.7g	蛋白質	63.lg	蛋白質	59.2g	蛋白質	48.9g	蛋白質	59.3g	蛋白質	63.3g	蛋白質	64.9g	
日	脂質	43.2g	脂質	43.8g	脂質	46.7g	脂質	35.2g	脂質	34.6g	脂質	41.4g	脂質	48.8g	
	炭水化物	232.9g	炭水化物	226.5g	炭水化物	229.1g	炭水化物	241.7g	炭水化物	243.5g	炭水化物	235.8g	炭水化物	223.5g	
	食塩	7.8g	食塩	7.6g	食塩	6.9g	食塩	7.9g	食塩	7.2g	食塩	7.8g	食塩	7.9g	

<sup>※</sup>食材の納品によりメニューが変更となる場合がございます。ご了承ください。

<sup>※</sup>国内産のお米を使用しております。

<sup>※</sup>麺メニューの際、ソフト・ミキサー食の方は[]内のメニューとなります。







	10月18日(月) 10月19日(火)		10月20日(水)		10月2	10月21日(木)		10月22日(金)		3日(土)	10月24	4日(日)		
	黒糖食パン		黒糖食パン 御飯		御飯		御飯	御飯		御飯			卵雑炊	
	コンソメ煮 みそ汁(玉葱・しめじ)		みそ汁(チンゲン菜・えのき)		みそ汁(玉葱・大根葉)		みそ汁(もやし・カイワレ)		みそ汁(畑菜・うずまき麩)		肉詰めいなりの煮物			
朝	キャベツとツナのサラダ 大根と鶏肉の煮物		厚揚げの甘辛煮		チキンオムレツ		和風ミートボール		野菜炒め		青菜のお浸し			
	リンゴジュース いんげんのピーナッツ和え		ーナッツ和え	オクラの和風サラダ		ポテトサラ	ダ	しらすと青菜の生姜和え		大根のゆかり和え		牛乳		
	牛乳			牛乳		野菜ジュー	野菜ジュース		牛乳		牛乳			
	☆ 十三夜 ☆		🐧 十三夜 😘 🐧 🕏 世界の料理*メキシコ 🕞		御飯		豚丼		味噌ラーメン		御飯		御飯	
	栗ご飯		チリコンカンライス		かき玉汁		みそ汁(南瓜・おつゆ麩)		肉しゅうまい		コンソメス-プ(白菜・コーン)		みそ汁(キャベツ・カイワレ)	
昼	赤だし味噌汁(豆腐・なめこ) コンソメ		コンソメスープ(しいたけ・豆苗)		しいらの梅肉焼き		さつま揚げと昆布の炒り煮		もやしのナムル		ポークチャップ		めばるの香味蒸し	
	さわらの七味焼き		じゃがいもの洋風煮		なすとピーマンの炒め物		ブロッコリーサラダ		フルーチェ(いちご)		じゃが芋の炒め煮		かぶの含め煮	
	里芋の煮っころがし/豆サラダ		グリーンサラダ		キャベツの磯和え						カリフラワーのピクルス		チンゲン菜の和え物	
	御飯		御飯		御飯		御飯	御飯			御飯		御飯	
	お吸物(とろろ・オクラ)		白身魚の味噌焼き		豆腐ハンバーグ		メヌケの塩	麹焼き	ぶりの漬け焼き		赤魚の揚げ浸し		お吸物(はんぺん・カイワレ)	
タ	かに入り卵焼き	和風あんかけ	かぶとつみれの炊き合わせ		ひじきの炒り煮		炒り豆腐		さつまいものレモン煮		れんこんの甘辛炒め		鶏肉のチーズ焼き	
	ごぼうの甘	辛炒め	畑菜のから	畑菜のからし和え ほ		ほうれん草の和え物		白菜の和え物		浅漬け(きゅうり)		ほうれん草としめじのおかか和え		曾炒め
	春雨サラタ	yi.	コンポート	(みかん)	コンポート(黄桃)		コンポート(マンゴー)		コンポート(りんご)		納豆		マカロニサラダ	
	エネルキ゛ー	l 535kcal	エネルキ゛ー	l 420kcal	エネルキ゛ー	l 486kcal	エネルキ゛ー	l 536kcal	エネルキ゛ー	l 553kcal	エネルキ゛ー	l 562kcal	エネルキ゛ー	l 465kcal
-	蛋白質	54g	蛋白質	65 <b>.</b> 5g	蛋白質	56.8g	蛋白質	54 <b>.</b> 2g	蛋白質	61.5g	蛋白質	64.8g	蛋白質	65 <b>.</b> 5g
口	脂質	40.6g	脂質	28 <b>.</b> 9g	脂質	37.4g	脂質	41.6g	脂質	42.6g	脂質	43.8g	脂質	51g
計	炭水化物	241.5g	炭水化物	235.7g	炭水化物	238.1g	炭水化物	242. lg	炭水化物	236g	炭水化物	238.9g	炭水化物	194.6g
	食塩	7.6g	食塩	7.3g	食塩	7.9g	食塩	7.7g	食塩	7.lg	食塩	6.7g	食塩	7.6g

<sup>※</sup>食材の納品によりメニューが変更となる場合がございます。ご了承ください。

<sup>※</sup>国内産のお米を使用しております。

<sup>※</sup>麺メニューの際、ソフト・ミキサー食の方は[]内のメニューとなります。







	10月25日(月) 10月26日(火)		10月27日(水)		10月28日(木)		10月29日(金)		10月30日(土)		10月31日(日)			
	食パン		御飯		御飯		御飯		御飯		御飯		御飯	
朝	クラムチャウダー みそ汁(里芋・水菜)		芋·水菜)	みそ汁(しろな・おつゆ麩)		みそ汁(南瓜・玉葱)		みそ汁(しめじ・油揚げ)		みそ汁(玉葱・若布)		みそ汁(畑菜・うずまき麩)		
	ブロッコリーのドレッシング和え 炒り豆腐			だし巻卵		さつま揚げとかぶの煮物		えびの卵と	じ	とりつくね		豚肉と大根の炒り煮		
	リンゴジュー	ース	オクラとしら	すの和え物	カリフラワーの	)辛子マヨ和え	白菜の海苔	苔和え	キャベツの	サラダ	春菊のお湯	憂し しゅうしん	春菊の和え物	
	<u> </u>		牛乳		牛乳		野菜ジュース		牛乳		牛乳		牛乳	
	御飯		飯御飯			_	御飯		御飯		御飯			ウィン③
	みそ汁(豆腐・若布) みそ汁(卵		·葱)	ピーマンのソテー		お吸物(とろろ・オクラ)		中華スープ(チンゲン菜・人参)		みそ汁(かぶ・大根葉)		海老ピラフ/コンソメスープ(しめじ・人参)		
昼	豚肉の生姜焼き 白身魚の駅		買り焼き	グリーンサラダ		さばの味噌煮		麻婆豆腐		めだいのみりん焼き		牛肉コロッケ		
	冬瓜のくず煮		白菜の炒り煮		オレンジジュース		れんこんきんぴら		春巻き		里芋の煮物		かぼちゃサラダ	
	しろなの錦糸和え		春雨サラタ	'n			カマボコとほうれん草の和え物		選択食		小松菜のわさび和え		かぼちゃプリン	
	御飯		麦ご飯		御飯		御飯		十五穀米		御飯		御飯	
	さばの山椒	双煮	鶏肉のごま醤油焼き		お吸物(若布・白玉麩)		ハンバーグ	•	みそ汁(もやし・椎茸)		鶏肉の南部焼き		和風卵焼き	
タ	ベーコンともや	さしの炒め物	かぼちゃの甘煮		たらの野菜あんかけ		ジャーマンポテト		白身魚のマスタード焼き		竹輪とごぼうの炒り煮		レバー炒め	
	春菊のなめ	春菊のなめたけ和えしきゅうりと竹		と竹輪の和え物 小松菜の		少め煮	ブロッコリーサラダ		冬瓜の土佐煮		白菜ときのこの柚子風味和え		もやしのおかか和え	
	コンポート(マンゴー)		長芋とろろ		大根の甘酢漬け		コンポート(黄桃)		小松菜のごま和え		納豆		コンポート(みかん)	
	エネルキ゛ー	l 574kcal	エネルキ゛ー	l 496kcal	エネルキ゛ー	l 559kcal	エネルキ゛ー	l 578kcal	エネルキ゛ー	l 573kcal	エネルキ゛ー	l 538kcal	エネルキ゛ー	l 597kcal
-	蛋白質	59 <b>.</b> 5g	蛋白質	63.lg	蛋白質	59.lg	蛋白質	52.3g	蛋白質	63.5g	蛋白質	67.7g	蛋白質	54.5g
日   合	脂質	49.9g	脂質	38.9g	脂質	52 <b>.</b> 9g	脂質	41.4g	脂質	50.lg	脂質	41.4g	脂質	45.7g
計	炭水化物	225.2g	炭水化物	234.6g	炭水化物	220g	炭水化物	253.6g	炭水化物	226.3g	炭水化物	233.5g	炭水化物	251.2g
	食塩	7.2g	食塩	6.5g	食塩	7.3g	食塩	7.5g	食塩	6.6g	食塩	7.5g	食塩	8.2g

<sup>※</sup>食材の納品によりメニューが変更となる場合がございます。ご了承ください。

<sup>※</sup>国内産のお米を使用しております。

<sup>※</sup>麺メニューの際、ソフト・ミキサー食の方は[]内のメニューとなります。