	昼食	夕食	L I	昼食	夕食	LΙ	昼食	夕食
4	焼き鳥風	酢豚	4	焼肉メンチ	牛とじ煮	4	牛ひき肉と豆腐のすき焼き煮	白身魚の磯辺焼き
ľ			月	カリフラワー甘酢和え		月		人参レモン煮
ľ	キャベツのピリ辛漬け	無限なす	2	ビビンバソテー	青菜の彩り和え	2	フキと油揚げの炒り煮	シーザーサラダ
ij	野菜の甘酢炒め	ひじきと挽肉の炒め物	2	大根の言葉	豆腐しんじょの炊き合せ	9	キャベツとウインナーのカレー炒め	マーボー茄子
	大根サラダ(ドレッシング別添え)	しろ菜のごま炒め	日	れんこんの生姜炒め	大根のエビあんかけ	日	チンゲン菜と干しエビの塩炒め	さつま芋と切昆布の煮物
ŀ	エネルギー 423kcal	エネルギー 484kcal	٠.	エネルギー 482kcal	エネルギー 471kcal	١,	エネルギー 448kcal	エネルギー 439kcal
4	塩分 1.3g		火	塩分 1.8a		火	塩分 1.4a	塩分 1.4a
1		鶏肉ときのこのトマト煮	4		筍と鶏肉のクリーム煮	4	マグロの照り焼きハンバーグ	味噌つくね
	しば漬	<u> </u>	Ħ	- V/		月	大根なます	インゲンときのこの生姜風味
ľ	小松菜と油揚げの煮浸し	ごぼうサラダ	2	芋餡かけ			蓮根の玉子とじ	ひじきと大豆の煮物
ľ	根菜のカポナータ風	あさりとじゃが芋のクリーム煮	3	おでん風煮物	豚肉とこんにゃく炒め	Ó	肉野菜炒め	田舎煮
	<b>麩と榎のさっと煮</b>	キャベツのごま酢和え		オクラと昆布のたくあんちらし	きのこのおひたし	日	蒸し鶏と茄子の味噌和え	ーーへ ほうれん草のツナ和え
ŀ	エネルギー 477kcal	エネルギー 471kcal		エネルギー 433kcal	エネルギー 420kcal		エネルギー 484kcal	エネルギー 491kcal
Ŧ	<u> </u>	<u> </u>	水	塩分 1.90	塩分 1.8g	水	<u> </u>	塩分 2.40
t	鶏肉と茄子の和風炒め	焼肉	4	ハンバーグオニオンソース	いわし入り団子の柚子あんかけ	Н	ーニン 1.7g	<u>√⊞./⟩ ∠.+y</u>
ŀ	XM VIC NO J V) THE PARTY OF	<i>7</i> 6.71	Ħ	ベジタブルソテー	茹でインゲン			
ŀ	ワカメの酢の物	ねぎとちくわのぬた	2	ブロッコリーとカニカマのたまごサラダ	大豆五目煮			
	マーボー豆腐	青菜とチャーシュの刻み炒め	1	豆腐と春雨の旨煮	スエロスミモザ風はんぺん温サラダ			
	ジャーマンポテト	ツナとキャベツの炒め物	В	ニンニクの芽とこんにゃくの味噌炒め				
Ή	エネルギー 456kcal	エネルギー 461kcal	ч	ニンニッの者とこんにゃいっ木省かめ エネルギー 487kcal	イイス・アンドルイン エネルギー 470kcal			
╁	<u> </u>	<u>エイルイー 401 kGdl</u> 塩分 2.2g	木	<u>エイルイー 467kcul</u> 塩分 2.0g	<u> </u>			
+	海ガ 2.4g    豚肉と大根のバター醤油風味	ごぼう入り鶏団子煮	1	関西風オムレツ	M 肉とえのきのトマトソース炒め	ш		
ŀ	からころボジバンー質相風水	これ、八人海四、1次	1	関ロ風なAレン 昆布豆	かんてんりらりトイト/一人がる)			
ŀ	キャベツのゆかり和え	青菜と蒲鉾の和え物	73	比型 チンゲン菜ときのこのソテー	切干とベーコンの煮物			
	サケじゃが	月米C湘畔の和え物 豚肉と筍の炒め煮	2	ナンケン来とさいこのファー 根菜の五目煮	がするペーコンの無物 茄子のそぼろ煮			
	サクしゃか 小松菜の柚子和え			依米の五日点 ひじきサラダ	加丁の代はら点			
<b>"</b>  -		南瓜のソテー			春菊のお浸し			
žŀ	<u>エネルギー 404kcal</u> 塩分 1.3a	エネルギー 417kcal 塩分 1.1g	金	エネルギー 431kcal	エネルギー 465kcal		) _9	A 2
+	<u>塩分 1.30</u> 鷄の照焼き	塩分 1.1g ホイコーロー	_	<u>塩分 1.6g</u> スケソウダラの西京焼き	塩分 2.0g 白菜と豚肉のうま煮		まごころ	5.弁当
	鶏の庶焼さ サウザンサラダ	かイコーロー	4	スケソリタフの西京焼き 人参のナムル	日来と豚肉のつま煮			_
		濃厚ポテトサラダ	73	人参のエムル	<b>発用の( 1/2 達)</b> 1		足工	广庄
	ワカメのゴマ風味炒め			小松菜の磯辺和え	連根のレモン酢漬け		<b>7C3</b>	L/D
ŀ	海老の和風玉子とじ	あさりと玉葱の酒蒸し	0	親子煮	鶏じゃが マカロニトマトソテー			
1	さつまいもサラダ	チンゲン菜ともやしのナムル		ズッキーニのみぞれ和え	マルロニトマトソナー			
Ŀŀ	エネルギー 467kcal	エネルギー 484kcal	土	エネルギー 424kcal	エネルギー 454kcal		03-580	0_5691
4	塩分 2.3g	塩分 1.8g		塩分 1.5g	塩分 1.8g		03-000	7-0001
	洋風ロールキャベツ(トマトソース)	羯凶と日米の甲華煮	4	コロッケ	牛蒡と牛肉のカレーマヨネーズ風			
	ブロッコリーソテー	L-19 (4-15) 1. (6) 25 2 3	7	大豆のオリーブ炒め	12 -> 12 1-1 0 14 14 14			
1	マカロニのペペロン風	大根とウインナーのレモン和え	2	ピリ辛こんにゃく	ピーマンとナスの炒め物		ご注文・追加や	キャンセルは
	味噌田楽	きのこの炒り豆腐	7	大根と豚肉の煮物	厚揚げの五目あんかけ		前日17:00までに	
┇	ワカメとカニカマのゴマ風味	コーンと玉葱のおかか炒め	Н	インゲンの胡麻和え	ほうれん草のおひたし		則 日 1 / : 00までに	、こ理給「さい。
a L	エネルギー 402kcal		日	エネルギー 477kcal	エネルギー 467kcal			
1	塩分 1.9g			塩分 1.8g				
1	鶏のスパイス炒め	豚肉と長芋のさっぱり塩ダレ	4	若鶏の利休焼き	豚肉と彩り野菜の柚子風味			
1	3		月	蒟蒻と蕗のきゃら煮	V			
	チンゲン菜の煮浸し	ひじきと豆のサラダ	2	厚揚げのかか煮	さつま芋の甘露煮			
ŀ	ハムと玉葱の玉子とじ	南瓜のほっこり煮	8	ピーフンの塩炒め	高野豆腐のがめ煮			
₹L	味噌風味きんぴらごぼう	ピーマンと竹の子の炒め物	日	五目野菜の甘酢和え	大根とニラの中華煮		※足立区高齢者配食サービス支援事業	
	エネルギー 473kcal	エネルギー 453kcal	ы	エネルギー 463kcal	エネルギー 434kcal		ご利用の方は、左記栄養素にエネルギー	-:約42kcal、
٦L	塩分 1.8g	塩分 2.1a		塩分 1.9a	塩分 1.4g		塩分:1.6gが加算された献立・分量にな	