		<u> 2月01日(土)</u>	<u>上)令和02年02月02日(日)</u>											
朝	米飯				米飯		米飯		パン		米飯		米飯	
-	キャベツと厚	[揚げ煮	煮豆(鶯豆)		がんも煮		うの花		プレーンオムレツ		含め煮(がんも)		温豆腐	
	味噌汁(ホウレ	⁄ン草)	味噌汁(大村	艮)	味噌汁(白菜)		味噌汁(麩)		トマトコンソメスープ		味噌汁(玉葱)		味噌汁(かぼちゃ)	
	牛乳		牛乳				牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
	ふりかけ(か	つお)	ふりかけ(た	らこ)			たいみそ						梅びしお	
昼	米飯		米飯		巻き寿司		米飯		味噌バター	ラーメン	米飯		米飯	
	豚の生姜焼	き	あさりの柳川		いわしの磯	香フライ	ハンバーグ		ゆかりむすて	Ţ,	煮魚		蒲焼き風(さ	(んま)
	付け合わせ	(キャベツ)	春雨酢物		デザート		付け合わせ	(人参・ブロッ	酢もの(大桂	₹)	付け合わせ	(茄子)	*付け合わせ	
	煮〆	, ,	ゼリー		お吸い物		りんごとカリフ				チャプチェ原		中華酢の物(春雨)	
	お吸い物(そ	~ うめん)	味噌汁(里				味噌汁(だんご)				デザート		デザート	
	デザート(ピーチゼリー)		717 [] 1	• /			デザート				味噌汁(小松菜)		味噌汁(里芋)	
タ	米飯		米飯 米飯			米飯			米飯米		米飯		米飯	
	ホイル焼き		鯖のカレームニエル		幽庵焼き		炊き合わせ		塩焼き		南部焼き		筑前煮	
	含め煮(かほ	ぼちゃ)			付け合わせ		磯和え		里芋のそぼろ煮		付け合わせ		温泉卵	
	あみ佃煮				青菜の炒め煮		のりつく		ごま昆布佃煮		酢の物(長芋)		漬物(しば漬)	
					あみ佃煮				胡瓜漬		さくら大根漬			
	エネルキ゛ー	1419kcal	エネルキ゛ー	1545kcal	エネルキ゛ー	1578kcal	エネルキ゛ー	1375kcal	エネルキ゛ー	1602kcal	エネルキ゛ー	1482kcal	エネルキ゛ー	1529kcal
	蛋白質	50.3g	蛋白質	51.8g	蛋白質		蛋白質	42.7g	蛋白質	62g	蛋白質	51.6g	蛋白質	56.6g
	カルシウム	432mg	カルシウム	428mg	カルシウム		カルシウム	403mg	カルシウム	400mg	カルシウム	440mg	カルシウム	447mg
	鉄	4.3mg		14.4mg	鉄	6.2mg		5.8mg	鉄	4.4mg	鉄	5.6mg	鉄	5.8mg
	β カロテン	5433μ g			β カロテン		β カロテン	$6765\mu~\mathrm{g}$			β カロテン	3645μ g		$2889\mu\mathrm{g}$
	ピタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1		ビダミンB1		ピタミンB1		ビタミンB1	$0.59 \mathrm{mg}$		0.58mg
	ピタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2	1.09mg	ピタミンB2		ピタミンB2	0.96mg	ビタミンB2		ピタミンB2	0.93mg
	ピタミンC	137mg	ピタミンC	65mg	ビタミンC	77mg	ピタミンC	79mg	ビタミンC	52mg	ピタミンC	84mg	ピタミンC	69mg

	令和02年02	月08日(土)	令和02年02	月09日(日)	令和02年02	2月10日(月)	令和02年02	2月11日(火)	令和02年02	2月12日(水)	令和02年0	2月13日(木)	令和02年02	2月14日(金)
朝	米飯		米飯		米飯		/ 1 1 2 2 / 1		パン		米飯		米飯	
,	大根煮		出し巻き卵		おひたし(白菜)		煮豆(金時豆)		コールスローサラダ		卸し和え		煮豆(うぐいす豆)	
	味噌汁(卵)		味噌汁(ホウレ	⁄ン草)	味噌汁		味噌汁(ほう	れんそう)	味噌汁		味噌汁(豆腐)		味噌汁玉葱)	
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
	ふりかけ(し	そ)	ふりかけ(野	菜わかめ)			ふりかけ(た	らこ)			梅びしお		梅びしお	
昼	米飯		米飯		肉うどん		赤飯(建国部		米飯		米飯		カレーピラフ	7
	塩焼き(さば)	豚肉と豆腐の	の中華煮	鮭菜むすび		味噌煮(さに	ľ)	利休焼き		クリームシチ	ニュー	ハートのハン	ノバーグ
	付け合わせ	(大根卸し)	しゅうまい		卵焼き		付け合わせ	(ごぼう)	付け合わせ	(菜の花)	ひじきの煮り	物	コンソメスープ(人参)	
	ひじきの煮物	7	フルーツみ	つまめ	フルーツ		ポテトサラダ	•	煮〆		フルーツ(注	(単年)	デザート(ハートどらやき	
	味噌汁(豆腐) わかめスープ		プ	[·		デザート		お吸い物(わかめ)		お吸い物(えのき)				
	ゼリー				お吸い物(巻麩)		デザート							
タ	米飯 米飯			米飯		米飯		米飯		米飯		米飯		
	ホイル焼き(さけ)	煮魚		みぞれ鍋				豚肉と白菜のコンソメ煮		照り焼き		赤魚の酒粕漬焼き	
	レンコンのき	んぴら	和え物		焼きなす		付け合わせ(サニーレタス)		あさりの卵と	:じ	付け合わせ(菜の花)		ひじきの煮付け	
	しそ昆布		サラダ豆		佃煮		チンケン菜とちりめん炒め		しそ昆布		花野菜のレモン和え		のりつく	
							のりつく				漬物(しば漬)			
	エネルキー	1372kcal	エネルキ゛ー	1401kcal	エネルキ゛ー	1324kcal	エネルキ゛ー	1444kcal	エネルキ゛ー	1302kcal	エネルキ゛ー	1346kcal	エネルキ゛ー	1480kcal
	蛋白質	52g	蛋白質	51.3g	蛋白質		蛋白質	52.8g	蛋白質	54.4g	蛋白質	46.4g	蛋白質	50.7g
	カルシウム	473mg	カルシウム		カルシウム		カルシウム		カルシウム	466mg	カルシウム	469mg	カルシウム	484mg
	鉄	4.4mg		6.1mg		4.4mg		5.2mg		8.1mg		5.4mg		5.1mg
	β カロテン	2308μ g	β カロテン	4902μ g	β カロテン	$1619 \mu { m g}$	β カロテン	$5169 \mu { m g}$	β カロテン	$2610\mu{\rm g}$	β カロテン	$4085\mu~\mathrm{g}$	β カロテン	$2468\mu~\mathrm{g}$
	ビタミンB1	0.61mg		0.86mg	ビタミンB1		ピタミンB1		ビダミンB1	0.91mg	ビタミンB1		ビタミンB1	$0.5 \mathrm{mg}$
	ピタミンB2	0.92mg	ビタミンB2	0.9mg	ビタミンB2	0.77mg	ピタミンB2	0.71mg	ピタミンB2	0.97mg	ビタミンB2	0.86mg	ビタミンB2	0.61mg
	ビタミンC	70mg	ビタミンC	25mg	ビダミンC	45mg	ピタミンC	42mg	ピタミンC	95mg	ビタミンC	97mg	ビタミンC	48mg

	令和02年02	月15日(土)	令和02年02			<u>2月17日(月)</u>		<u>2月18日(火)</u>	令和02年02	<u>2月19日(水)</u>		2月20日(木)		2月21日(金)
朝	米飯				米飯		米飯		パン		米飯		米飯	
	大根おろし	まおろし お浸し				煮豆(白豆)		卵そぼろ		ほうれん草煮浸し		旨煮(小松菜)		
	味噌汁		味噌汁(おご	つゆ)	味噌汁(キャィ	ヾ゙ツ)	味噌汁(麩)		コンソメ(ワブ	カメ)	味噌汁(大根)		味噌汁(おつゆ麩)	
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
	ふりかけ(野乳	菜わかめ)	ふりかけ(し	そ)	ふりかけ(野	菜わかめ)	ふりかけ(さ	ナ)			ふりかけ(の	りたまご)	ふりかけ(かつお)	
昼	米飯		米飯		米飯		きつねそば		米飯		洋風ちらし		米飯	
	甘酢あん		炊き合わせ	(鶏肉)	肉じゃが		かき揚げ		さばのみそ	煮	煮豆(黒豆))	おでん	
	えびときゅうり	りのサラダ	酢の物(きゅ	うり)	大根の酢物		温泉卵		白和え		デザート(さ	「仁豆腐)	フルーツ	
	コンソメスープ	プ(卵)	味噌汁(しめ	じ)	味噌汁(あさ	(り)	デザート		フルーツ		お吸い物(2	生麩)	煮豆(金時豆)	
	フルーツ(パ	イン缶)	フルーツ		フルーツ				お吸い物					
タ	米飯		米飯		米飯		米飯		米飯		米飯		米飯	
	しゃぶしゃぶ	風	魚の野菜あんかけ		西京焼き		いかつみれの甘酢あん		牛肉炒め		豚肉の炒め物		すき焼き風	
	磯和え		炊き合わせ		付け合わせ(茄子・かぼ				ポテトサラダ		お魚豆腐のだし掛け		もやしのナムル	
	ごま昆布佃煮	焦	梅干		マカロニサラダ		低塩のり佃	煮	つぼ漬け		きゅうり漬		うめびしお	
					のりつく									
	エネルキ゛ー	1407kcal	エネルキ゛ー	1230kcal	エネルキ゛ー	1537kcal	エネルキ゛ー	1575kcal	エネルキ゛ー	1476kcal	エネルキ゛ー	1564kcal	エネルキ゛ー	1460kcal
	蛋白質	52.4g	蛋白質	50.2g	蛋白質	48.9g	蛋白質	52g	蛋白質	47.9g	蛋白質	55.1g	蛋白質	49.9g
	カルシウム	432mg	カルシウム		カルシウム		カルシウム		カルシウム		カルシウム	511mg	カルシウム	479mg
	鉄	5mg		4.7mg		11.6mg		6.8mg		7.1mg		9.1mg	鉄	6.3mg
	β カロテン	$4597\mu~\mathrm{g}$		$3638\mu~\mathrm{g}$		$3289 \mu { m g}$	β カロテン	1837 μ g	β カロテン	$5120 \mu{ m g}$	β カロテン	$2757 \mu{ m g}$	β カロテン	$2648\mu\mathrm{g}$
	ピタミンB1	0.95mg		0.53mg			ピタミンB1		ピタミンB1		ビタミンB1		ピタミンB1	$0.5 \mathrm{mg}$
	ピタミンB2		ビタミンB2	$0.69 \mathrm{mg}$			ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2	$0.75 \mathrm{mg}$
	ビタミンC	60mg	ビダミンC	59mg	ビダミンC	67mg	ピタミンC	38mg	ピタミンC	35mg	ピタミンC	60mg	ビタミンC	55mg

	令和02年02月22日(土) 令和02年02月23日(日)		令和02年02	2月24日(月)										
朝	米飯		米飯		米飯		/ N 24/A		パン		米飯		米飯	
-	温奴		煮豆(昆布豆)				白菜と豆腐煮		炒り卵		ほうれん草の煮浸し		炒りどうふ	
	味噌汁(大机	艮)	味噌汁(さつ)ま芋)			味噌汁(麩)		コンソメスープ(人参)		味噌汁(さつま芋)		味噌汁(じゃがいも)	
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	牛乳		牛乳		
	ふりかけ(た	らこ)	梅びしお				ふりかけ(さ	け)			ふりかけ(しそ)		牛乳 ふりかけ(かつお)	
昼	米飯		米飯		米飯		米飯		海老フライス	カレー	レモン焼きる	そば(広島)	米飯	
-	南蛮漬け		梅煮		豚肉と野菜	炒め	たらの味噌	ホイル焼き	サラダマリネ	<	シーチキンむす	-び	八宝菜	
	ピーナツ和え	え物	付け合わせ	(茄子)	かぼちゃの	含め煮	ごま和え(か	カレン草)	デザート		ゼリー		三色しゅうまい	
	フルーツ		ビーフン炒る	ð.	フルーツ		すまし汁(卵)	福神漬				わかめスープ	
	お吸い物(豆	7.腐)					デザート						杏仁豆腐	
	フルーツ		• ,	,, ,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		, , ,								
タ	米飯		米飯		米飯				米飯		米飯		米飯	
•	豚肉のみそ	焼き	煮付け(かれい)		筑前煮		鶏肉・ブロッコリー炒め		風味焼き		筑前煮		七味煮	
	土佐酢和え	(きゅうり)	低塩のり佃煮		卵豆腐		サリナスのカレーソティ		付け合わせ	(かぼちゃ)	豆腐とえび	煮	付け合わせ(小松菜)	
	しそ昆布		根菜煮		低塩のり佃煮		なめたけ		いかの中華		煮豆(豆)		スパゲティサラダ	
			1207107111						昆布佃煮				胡瓜漬	
	エネルキー	1341kcal	エネルキ゛ー	1507kcal	エネルキ゛ー	1318kcal	エネルキ゛ー		エネルキ゛ー	1441kcal	エネルキ゛ー	1535kcal		1517kcal
	蛋白質	54.1g	蛋白質	49.2g	蛋白質	43.5g	蛋白質	50.8g	蛋白質	51g	蛋白質	49.5g	蛋白質	49.2g
	カルシウム	433mg	カルシウム	356mg	カルシウム	318mg	カルシウム	396mg	カルシウム	412mg	カルシウム		カルシウム	452mg
	鉄	4.8mg	鉄	5.5mg	鉄	5mg		5mg	鉄	3.7mg		5mg	鉄	5.3mg
	β カロテン	$3856\mu{\rm g}$		$2511 \mu { m g}$		$4456\mu{ m g}$		$3552 \mu { m g}$		$4016\mu{ m g}$		$4748 \mu { m g}$		4612μ g
	ビタミンB1		ピタミンB1		ピタミンB1		ビタミンB1		ピタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1	$0.69 \mathrm{mg}$
	ピタミンB2		ビタミンB2		ピタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2		ビタミンB2	0.76mg
	ピタミンC	55mg	ピタミンC	42mg	ビダシC	85mg	ピタミンC	79mg	ビダミンC	61mg	ピタミンC	62mg	ビダミンC	46mg

	令和02年02	月29日(土)												
朝	米飯													
	煮豆(大豆・	金時豆)												
	味噌汁(なめ	(こ)												
	牛乳													
	ふりかけ(の)	りたま)												
昼	米飯													
	ちり鍋													
	さつま芋甘煮	Ť												
	杏仁豆腐													
	和え物													
	米飯													
	鶏肉と大根の	D煮物												
	キャベツとツ	ナの和え物												
	のりつく													
	エネルキ゛ー	1402kcal			エネルキ゛ー		エネルキ゛ー		エネルキ゛ー	kcal	エネルキ゛ー	kcal	エネルキ゛ー	kcal
	蛋白質	55.2g	蛋白質	g	蛋白質	g	蛋白質	g	蛋白質	g	蛋白質	g	蛋白質	g
	カルシウム	441mg	カルシウム	mg	カルシウム	mg	カルシウム	mg	カルシウム	mg	カルシウム	mg	カルシウム	mg
	鉄	6.6mg		mg	鉄	mg		mg		mg	鉄	mg	鉄	mg
	β カロテン	6236μ g	β カロテン	μ g	β カロテン	μg	β カロテン	μ g	β カロテン	μ g	β カロテン	μg	β カロテン	μ g
	ピタミンB1	0.62mg			ビダミンB1	mg	ビタミンB1	mg	ビタミンB1		ビタミンB1		ビタミンB1	mg
	ビタミンB2		ビタミンB2	mg	ビタミンB2	mg	ビタミンB2	mg	ビタミンB2	mg	ビタミンB2	mg	ピタミンB2	mg
	ピタミンC	58mg	ビタミンC	mg	ビタミンC	mg	ビタミンC	mg	ビタミンC	mg	ビタミンC	mg	ビタミンC	mg