

10月(屋) メニュー

月	火	水	木	金
9/29	30	10/1	2	3
				-
ご飯	●ご飯	●ご飯	●ご飯	●わかめご飯
鶏のマリネ	●豚肉の麻婆ソース	●サバのサンガ焼き	●豚の生姜焼き	●サスのナポリタン風
♪かぶのそぼろあんかけ	●木綿豆腐と冬瓜の煮物	●冬瓜とがんもの煮物	●南瓜とほうれん草のキッシュ	●がんもと人参・生麩の煮物
♪小松菜とカニカマのソテー	●大根のゆかり和え	●豆苗の中華炒め	●大根の中華煮	●もやしと人参の生姜酢和え
キャベツの塩昆布和え	●カレーポテトサラダ	●春菊と人参の胡麻醤油和え	●インゲンのポン酢和え	●椎茸とさつまいもの天ぷら
●フル一ツ	●フルーツ	●フルーツ	●フルーツ	●フルーツ
エネルギー] 522kcal	[エネルギー] 524kcal	[エネルギー] 509kcal	[エネルギー] 523kcal	[エネルギー] 508kcal
塩分相当量] 1.7g	[塩分相当量] 1. 6g	[塩分相当量] 1. 9g	[塩分相当量] 1.9g	[塩分相当量] 1. 9g
たんぱく質] 18.3g	[たんぱく質] 15.1g	[たんぱく質] 16.2g	[たんぱく質] 19.3g	[たんぱく 質] 19.7g
脂 質] 16.8g	[脂 質] 17.8g	[脂質] 12.2g	[脂質] 16.2g	[脂 質] 10.4g
炭水化物] 70.5g	[炭水化物] 70.7g	[炭水化物] 76.9g	[炭水化物] 70.7g	[炭水化物] 78.3g
食物繊維量] 3.5g	[食物繊維量] 6.1g	[食物繊維量] 6.8g	[食物繊維量] 3.8g	[食物繊維量] 5.2g
6	/	8	9	10
ご飯	●ひじきときのこの炊込みご飯	●ご飯	●北海ご飯	●ご飯
)鶏の梅キムチ焼き	●肉豆腐	●鶏の山賊焼き	●すり身揚げ	●肉団子の寄せ鍋風
イカとアスパラのオイスターソテー	●かき揚げ	●芋煮	●大根と厚揚げ・絹さやの煮物	●野菜のスープカレー煮
大根と胡瓜のピクルス	●じゃがキムチ	●オクラとトマトのなめ茸和え	●じゃがいも担々ソテー	●ほうれん草の土佐和え
シーザーサラダ	●オムレツ デミグラスソース	●水菜とエノキのソテー	●きのポン炒め	●里芋のナポリタンソテー
フルーツ	●フルーツ	●フルーツ	●フルーツ	●フルーツ
エネルギー] 512kcal	[エネルギー] 504kcal		[エネルギー] 503kcal	[エネルギー] 518kcal
塩分相当量] 2. Og	[塩分相当量] 2. 1g	[塩分相当量] 1.5g	[塩分相当量] 1.9g	[塩分相当量] 2. 1g
たんぱく質 20.2g	[たんぱく質] 18.8g	[たんぱく質] 18.1g	[たんぱく 質] 17.7g	[たんぱく質] 18.5g
指 質] 14.8g	[脂 質] 14.1g	[脂質] 13.6g	[脂質] 14.9g	[脂 質] 12.3g
炭水化物] 70.6g	[炭水化物] 69.1g	[炭水化物] 71.3g	[炭水化物] 68.4g	[炭水化物] 75.7g
食物繊維量] 2.5g	[食物繊維量] 8. Og	[食物繊維量] 13.7g	[食物繊維量] 6.6g	[食物繊維量] 10.4g
13	14	15	16	17
	●菜飯	●ご飯	●ご飯	●ご飯
	●タラの梅しそ天ぷら	●サバのトマトチーズ焼き	●鶏肉の治部煮	●カツレツ
3 4 W0D	●冬瓜とごぼう天の煮物	●木綿豆腐と人参の煮物	●きのこのバルサミコソテー	●ポパイエッグ
スポーツの日	●春雨の中華風和え物	●小松菜の土佐和え	●ブロッコリーのドレッシング和え	●かぶの中華煮
	●カリフラワーのカレー炒め煮	●里芋のバター焼き	●あいまぜ	●胡瓜とわかめの酢物
	●フルーツ		●フルーツ	●フルーツ
		●フルーツ	, =::	
	[エネルギー] 527kcal [塩分相当量] 2. 2g	[エネルギー] 504kcal [塩分相当量] 2. 0g	[エネルギー] 513kcal [塩分相当量] 1. 6g	[エネルギー] 524kcal [塩分相当量] 1. 1g
	[たんぱく質] 17.5g	[塩ガ柏ヨ里] 2. Og [たんぱく質] 19. 9g	[塩ガ柏ヨ菫] 1. 0g [たんぱく質] 18. 7g	L 塩ガ伯ヨ里」 I. Ig [たんぱく質] 17.8g
	[脂質] 11.1g	[脂質] 11.8g	[脂質] 12.4g	[脂質] 17.9g
	[炭水化物] 82.8g	[炭水化物] 73.5g	[炭水化物] 75.4g	[炭水化物] 69.4g
	[食物繊維量] 7.3g	[食物繊維量] 7.4g	[食物繊維量] 5.7g	[食物繊維量] 3.2g
20	21	22	23	24
<u></u>)ご飯	 •	 ●さつま芋ご飯	■ご 飯	●ビビンバ風ご飯
)鶏ときのこのカレー煮	●赤魚の味噌煮	●サンマの有馬焼き	●中華風肉じゃが	●チキンのマスタードソース
野菜コロッケ	●エビカツ	●ズッキーニのイタリアンソテー	●きのこきんぴら	●里芋のドレイカレー
₿胡瓜の生姜和え	●瓦そば風	●豆腐グラタン	●さつまいものオレンジ煮	●おすわい(大根と胡瓜・薄揚げ)
メンマ炒め	●オクラとみょうがのソテー	●トマトのドレッシング和え	●大根となめこのおろし和え	●アスパラのアーモンド和え
フルーツ	●フルーツ	●フルーツ	●フルーツ	●フルーツ
エネルギー] 524kcal	[エネルギー] 523kcal	[エネルギー] 511kcal	[エネルギー] 514kcal	[エネルギー] 515kcal
塩分相当量] 1. 6g	[塩分相当量] 2. 2g	[塩分相当量] 2. 2g	[塩分相当量] 1.9g	[塩分相当量] 1. 6g
たんぱく質] 16.5g	[たんぱく質] 19.7g	[たんぱく質] 16.4g	[たんぱく質] 15. 2g	[たんぱく質] 18.9g
指 質] 17.8g	[脂 質] 11.7g	[脂質] 17.67g	[脂質] 7.5g	[脂 質] 18.5g
炭水化物] 69.8g	[炭水化物] 79.6g	[炭水化物] 68.2g	[炭水化物] 88.3g	[炭水化物] 64.2g
食物繊維量] 4.3g	[食物繊維量] 4.3g	[食物繊維量] 3.7g	[食物繊維量] 8.4g	[食物繊維量] 3.4g
27	28	29	30	31
)エビチャーハン	●ご飯	●ご飯	●ご飯	●ご飯
赤魚の酒粕焼き	●シンガポール風ビーフン	●ししゃもの南蛮漬け	●ホキの海苔マヨ焼き	●鶏の山賊焼き
カレーコロッケ	●ヴィニャローラ	●イカのブルゴーニュ風	●じゃがキムチ	●炒り豆腐
切干煮	●大根とカニボールの煮物	●麻婆豆腐	●もやしの胡麻ドレ和え	●インゲンの胡麻和え
トマトサラダ	●菜の花の辛子和え	●かぶのピーナツ和え	●がんもと茄子の煮物	●キャベツとみょうがの即席漬け
フルーツ	●フルーツ	●フルーツ	●フルーツ	●フルーツ
「フルーフ エネルギー] 500kcal	■ フルーフ [エネルギー] 525kcal		. — — — — — — — —	
	[エネルキー] 525kcal [塩分相当量] 2. 3g	[エネルギー] 503kcal [塩分相当量] 1. 9g		[エネルギー] 530kcal [塩分相当量] 2. 0g
佐公知当書] っっ~	L-皿/J1日日里」	L 畑川田里」 I. 9g		
	「たんぱく質] 20.2~	「たんぱく質 1 10 0~	[たんげく質] 10.1~	
たんぱく質] 19.0g	[たんぱく質] 20.3g	[たんぱく質] 18.0g [脂 質] 13.0g	[たんぱく質] 19.1g [脂 質] 12.9g	[たんぱく質] 18.7g [脂 質] 16.3g
	[たんぱく質] 20.3g [脂 質] 10.2g [炭水化物] 82.1g	[たんぱく質] 18. Og [脂 質] 13. Og [炭水化物] 73. 7g	[たんぱく質] 19.1g [脂 質] 12.9g [炭水化物] 73.2g	[たんぱく 質] 18.7g [脂 質] 16.3g [炭水化物] 71.8g



10月(タ)メニュー

月	火	水	水 木	金
9/29	30	10/1	2	3
·				
●ガリニャーダ風ご飯	●ご飯	●ご飯	●ご飯 ● # の / 7 7 / ## #	●ご飯 ● that のたまざせば
●ホキの磯辺揚げ	●サスの胡麻カツ	●鶏のガーリックマスマヨ焼き	●鮭のくるみ焼き	●牛肉の塩ネギ炒め
●竹輪のピリ辛ガーリックマヨ焼き	●きのこのポン酢炒め	●オクラとエリンギのソテー	●蓮根きんぴら	●長芋とオクラのぶっかけ豆腐
●ゼンマイとほうれん草のナムル	●ラタトゥイユ	●大根の昆布和え	●胡瓜とクラゲの中華和え	●ペペロンこんにゃく
●長芋の胡麻だれ	●オイキムチ	●木綿豆腐と人参の煮物	●かぶとリンゴのレモン和え	●アスパラのアーモンド和え
●白菜のお浸し	●カリフラワーのドレッシング和え	●トマトサラダ	●春巻き	●ほうれん草の大徳寺和え
エネルギー] 527kcal	[エネルギー] 514kcal	[エネルギー] 522kcal	[エネルギー] 524kcal	[エネルギー] 525kcal
[塩分相当量] 2.2g	[塩分相当量] 1.1g	[塩分相当量] 2. 2g	[塩分相当量] 2. 2g	[塩分相当量] 2. Og
たんぱく質] 19.2g	[たんぱく質] 16.5g	[たんぱく質] 18.9g	[たんぱく質] 17.8g	[たんぱく質] 16.3g
脂 質] 17.4g	[脂質] 17.3g	[脂 質] 16.9g	[脂 質] 14. Og	[脂質] 19.7g
炭水化物] 69.7g	[炭水化物] 68.3g	[炭水化物] 63.8g	[炭水化物] 78. Og	[炭水化物] 65.2g
食物繊維量] 3.3g	[食物繊維量] 4.7g	[食物繊維量] 5.8g	[食物繊維量] 2.6g	[食物繊維量] 5. 6g
6	10-10-	8	9	10
●ご飯	●ご飯	●ゆかりご飯	●ご飯	●ご飯
●赤魚の酒粕焼き	●カレイのコリアンカルパッチョ	●鮭のマヨネーズ焼き	●豚のシャリアピンソース	●揚げ魚(鮭)の香味浸し
●里芋のツナ和え	●たけのこきんぴら	●イカのカレー炒め	●ネギのヴィネグレット風	●こんにゃくきんぴら
●ほうれん草のクリームスピナッチ	●南瓜小倉煮	●焼きビーフン	●白麻婆豆腐	●タコ酢
●小松菜のドレッシング和え	●エビカツ	●豆苗と人参のソテー	●切干煮	●マカロニサラダ
●竹輪のチーズマ∃焼き	●白菜のレモン漬け	●菜の花のお浸し	●チンゲン菜のしらす和え	●白菜のお浸し
エネルギー] 508kcal	[エネルギー] 527kcal	[エネルギー] 521kcal	[エネルギー] 514kcal	[エネルギー] 528kcal
塩分相当量] 2. Og	[塩分相当量] 2. 3g	[塩分相当量] 2. 2g	- [塩分相当量] 1.8g	[塩分相当量] 1.8g
[たんぱく質] 19.1g	[たんぱく質] 17.8g	[たんぱく質] 21. 1g	[たんぱく質] 20.4g	[たんぱく質] 16.5g
脂 質] 14.5g	[脂 質] 14.2g	[脂質] 14.7g	[脂質] 14.1g	[脂 質] 17.8g
[炭水化物] 70.3g	[炭水化物] 77.9g	[炭水化物] 70.2g	[炭水化物] 60.9g	[炭水化物] 71.8g
[食物繊維量] 4. Og	[食物繊維量] 4.6g	[食物繊維量] 5.9g	[食物繊維量] 4.9g	[食物繊維量] 3.1g
13	14	15	16	17
	●ご飯	●山菜チャーハン	●ご飯	●ご飯
	●鶏松風焼き	●柳川ソテー	●鮭のお好み焼き風	●赤魚のシークワーサーマリネ
34 W0D	●里芋とフキの煮物	●タコと枝豆のマリネ	●コーンのかき揚げ	●じゃがいも担々ソテー
スポーツの日	●卯の花	●キャベツのレモン漬け	●白菜のクリーム煮	●キャベツと胡瓜の梅肉和え
	●アスパラと魚肉ソーセージのソテー	***	●海藻と水菜のサラダ	●ほうれん草と赤巻のピーナツ和え
	●春菊の海苔和え	●ペペロンこんにゃく 	●チンゲン菜のお浸し	●豆腐のチリソース
	[エネルギー] 518kcal	[エネルギー] 528kcal	[エネルギー] 527kcal	[エネルギー] 522kcal
	[塩分相当量] 2.1g [たんぱく質] 16.2g	[塩分相当量] 2. 3g [たんぱく質] 18. 0g	[塩分相当量] 2. 1g [たんぱく質] 19. 5g	[塩分相当量] 1.9g
	[たんぱく質] 16.2g [脂 質] 14.0g	[指質] 21. Og	[たんぱく質] 19.5g [脂 質] 16.0g	[たんぱく質] 17. 1g [脂質] 15. 9g
	[炭水化物] 74.5g	[炭水化物] 50.4g	[炭水化物] 70.8g	[炭水化物] 72.4g
	[食物繊維量] 9.4g	[食物繊維量] 5. 1g	[食物繊維量] 5.1g	[食物繊維量] 6.7g
20	21	22	23	24
<u></u>	●海鮮カレーチャーハン	<u>ー</u>		<u>ー</u> ・
● サスのオイバタ炒め	●肉団子ミネストローネ風	●豚肉の上海ソテー	●サバのわさび味噌焼き	●シルバーのケチャップあんかけ
● すべのオイバスがめ ● 春雨の生姜和え	●豆腐のピザ焼き	●はんぺんの磯辺揚げ	●茄子と木綿豆腐の煮物	●冬瓜と人参・絹さやの煮物
●春菊と人参のくるみ和え	●もやしの胡麻ドレ和え	●マカロニケチャップ煮	●小松菜のドレッシング和え	●きのこのバジルチーズソテー
●山芋たんざく	●ひじきの炒め煮	●芋煮	●かぶとリンゴのレモン和え	●蓮根はさみ揚げ
●千草焼き	●白菜の土佐和え	●かぶの漬物	●アスパラとベーコンのソテー	●ほうれん草の海苔和え
エネルギー] 523kcal	[エネルギー] 522kcal	[エネルギー] 527kcal	[エネルギー] 519kcal	[エネルギー] 521kcal
[塩分相当量] 1.8g	[塩分相当量] 2. 3g	[塩分相当量] 2.3g	[塩分相当量] 2.2g	[塩分相当量] 2. Og
たんぱく質] 20.8g	[たんぱく質] 20.4g	[たんぱく質] 18.2g	[たんぱく質] 16. Og	[たんぱく質] 18.6g
[脂 質] 11.9g	[脂 質] 18.5g	[脂質] 10.9g	[脂 質] 18.5g	[脂質] 13.1g
炭 水 化 物] 78.8g 食物繊維量] 4.7g	[炭 水 化 物] 58.8g [食物繊維量] 9.0g	[炭 水 化 物] 80. 6g [食物繊維量] 12. 6g	[炭 水 化 物] 66.7g [食物繊維量] 4.2g	[炭 水 化 物] 74.9g [食物繊維量] 7.9g
27	[長初戦稚童] 9. 0g 28	[長初椒稚里] 12. og 29	1 長柳椒稚童 」 4. 2g	31
●ご飯				
●鶏の塩唐揚げ	●鮭のヨーグルト味噌焼き	●鶏肉のトマト煮	●タンドリーポーク	●ホキの菜種焼き
●あんばやし風	●里芋とオクラ・人参の煮物	●かぶと人参・インゲンの煮物	●高野豆腐の市松煮	●いとこ煮
●ツナ大根	●白菜のお浸し	●胡瓜のソムタム	●大根サラダ	●きのこのケチャップソテー
	●カリフラワーチーズ	●さつまいもきんぴら	●白菜のゆかり和え	●ささみと胡瓜の梅肉和え
●胡瓜とタコの酢物		●里芋ずんだ和え	●ピーマンとツナのソテー	●南瓜サラダ
●胡瓜とタコの酢物	●柿なます	●主ナリルに加え		
	●柿なます [エネルギー] 509kcal	● 主子すんに作え [エネルギー] 522kcal	[エネルギー] 516kcal	[エネルギー] 507kcal
●胡瓜とタコの酢物 ●ピーマンの塩昆布和え ェネルギー] 507kcal		· — — — — —	[エネルギー] 516kcal [塩分相当量] 1.7g	[エネルギー] 507kcal [塩分相当量] 2. Og
●胡瓜とタコの酢物 ●ピーマンの塩昆布和え エネルギー] 507kcal 塩分相当量] 1.7g	[エネルギー] 509kcal	[エネルギー] 522kcal		
●胡瓜とタコの酢物 ●ピーマンの塩昆布和え エネルギー] 507kcal 塩分相当量] 1.7g	[エネルギー] 509kcal [塩分相当量] 1.6g	[エネルギー] 522kcal [塩分相当量 1.9g	[塩分相当量] 1.7g	[塩分相当量] 2. Og
●胡瓜とタコの酢物 ■ピーマンの塩昆布和え エネルギー] 507kcal 塩分相当量] 1.7g たんぱく質] 17.8g	[エネルギー] 509kcal [塩分相当量] 1. 6g [たんぱく質] 17. 8g	[エネルギー] 522kcal [塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 17.5g	[塩分相当量] 1.7g [たんぱく質] 16.7g	[塩分相当量] 2. Og [たんぱく質] 18. 3g



腎臓食 10月(屋) メニュー

P	.1.		-	
月 2/22	火	水 10/1	木	金
9/29	30	10/1	2	3
〕ご飯	●ご飯	●ご飯	●ご飯	●ご飯
鶏のマリネ	●豚肉の麻婆ソース	●サバのサンガ焼き	●豚生姜焼き	●サスのナポリタン風
♪かぶのくず煮	●茄子とさつまいもの煮物	●冬瓜と人参の煮物	●南瓜のラクレット	●がんもと人参・生麩の煮物
♪小松菜のソテー	●インゲンとベーコンのソテー	●春雨の中華炒め	●大根の中華煮	●もやしと人参の生姜酢和え
●キャベツの塩昆布和え	●カレーポテトサラダ	●春菊と人参の胡麻醬油和え	●インゲンのポン酢和え	●椎茸とさつまいもの天ぷら
フルーツ寒天	●フルーツコンポート	●フルーツコンポート	●フルーツ寒天	●フルーツ寒天
エネルギー] 599kcal	[エネルギー] 618kcal	[エネルギー] 591kcal	[エネルギー] 584kcal	[エネルギー] 592kcal
塩分相当量] 1.4g	[塩分相当量] 1.1g	[塩分相当量] 1. 5g	[塩分相当量] 1.7g	[塩分相当量] 1. 1g
たんぱく質] 13.3g	[たんぱく質] 12. 3g	[たんぱく質] 12.4g	[たんぱく質] 11.9g	[たんぱく質] 12. 6g
脂 質] 19.0g	[脂 質] 26.2g	[脂 質] 10.5g	[脂 質] 22.1g	[脂 質] 15. Og
カリウム] 937g	[カリウム] 740g	[カリウム] 814g	[カリウム] 718g	[カリウム] 717g
リン] 228g	[リン] 221g	[リン] 235g	[リン] 235g	[リン] 229g
6	/	8	9	10
●ご飯	●ひじきときのこの炊込みご飯	●ご飯	●北海ご飯	●ご飯
▶鶏の梅キムチ焼き	●肉豆腐	●鶏の山賊焼き	●サバのトマト煮	●肉団子の寄せ鍋風
●イカとアスパラのオイスターソテー	●海苔塩ポテト	●芋煮	●大根とがんもの煮物	●野菜のスープカレー煮
シーザーサラダ	●インゲンのアーモンド和え	●オクラとトマトのなめ茸和え	●じゃがいも担々ソテー	●ほうれん草の土佐和え
ミートコロッケ	●オムレツ ツナマスタードソース	●野菜マリネ	●春雨とツナのサラダ	●里芋のナポリタンソテー
●フルーツコンポート	●フルーツコンポート	●フルーツ寒天	●フルーツ寒天	●フルーツ寒天
エネルギー] 598kcal	[エネルギー] 591kcal	[エネルギー] 601kcal	[エネルギー] 603kcal	[エネルギー] 590kcal
塩分相当量] 1. 6g	[塩分相当量] 1. 9g	[塩分相当量] 1.4g	- [塩分相当量] 1. 6g	[塩分相当量] 2. Og
たんぱく質] 14.3g	[たんぱく質] 14.5g	[たんぱく質] 14.4g	[たんぱく質] 13.3g	[たんぱく質] 14.8g
脂 質] 21.9g	[脂 質] 23.2g	[脂 質] 14.1g	[脂質] 23.3g	[脂 質] 16.9g
カリウム] 577g	[カリウム] 716g	[カリウム] 1, 086g	[カリウム] 536g	[カリウム] 801g
リン] 234g	[リン] 261g	[リン] 264g	[リン] 224g	[リン] 256g
<u>13</u>	14	15	16	17
	●ご飯	●ご飯	●ご飯	●ご飯
	●カレイの梅しそ天ぷら	●ホキのトマトチーズ焼き	●鶏肉の治部煮	●カツレツ
74-1400	●冬瓜とごぼう天の煮物	●さつまいもと人参の煮物	●きのこのバルサミコソテー	●揚げ餃子
スポーツの日	●春雨とハムの中華和え	●小松菜の土佐和え	●マッシュポテト	●ペペロンこんにゃく
	●カリフラワーのカレー炒め煮	●ギリシャポテト	●あいまぜ	●南瓜サラダ
	●フルーツコンポート	●フルーツ寒天	●フルーツコンポート	●フルーツコンポート
	■フルーフコンホート [エネルギー] 587kcal	■ フルーフ	[エネルギー] 596kcal	[エネルギー] 595kcal
	[塩分相当量] 1.5g	[塩分相当量] 1.8g	[塩分相当量] 1.4g	[塩分相当量] O. 8g
	[たんぱく質] 14.1g	[たんぱく質] 15.3g	[たんぱく質] 13.2g	[たんぱく質] 14.2g
	[脂 質] 15.8g	[脂 質] 18.5g	[脂質] 16.6g	[脂質] 21.3g
	[カリウム] 728g	[カリウム] 796g	[カリウム] 929g	[カリウム] 586g
	[リン] 255g	[リン] 269g	[リン] 245g	[リン] 242g
20	21	22	23	24
●ご飯	●ご飯	●さつま芋ご飯	●ご飯	●ビビンバ風ご飯
3鶏ときのこのカレー煮	●シルバーの味噌煮	●サンマの有馬焼き	●中華風肉じゃが	●チキンとズッキーニのマスタードソ
●野菜コロッケ	●コーンコロッケ	●大根と麩・フキの煮物	●きのこきんぴら	●竹輪の南蛮漬け
●胡瓜の生姜和え	●瓦そば風	●マカロニグラタン	●さつまいもオレンジ煮	●大根きんぴら
リメンマ炒め	●オクラとみょうがのソテー	●トマトのドレッシング和え		●かぶのドレッシング和え
- · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			●大根のなめこおろし和え	•
プルーツ寒天	●フルーツコンポート	●フルーツ寒天	●フルーツコンポート	●フルーツ寒天
エネルギー] 586kcal 塩分相当量 1.6g	[エネルギー] 585kcal [塩分相当量] 1.7g	[エネルギー] 597kcal [塩分相当量] 1. 9g	[エネルギー] 628kcal [塩分相当量] 1.4g	[エネルギー] 594kcal [塩分相当量] 2. Og
塩ガ柏ヨ重」 1. 0g たんぱく質] 13. 2g	[塩分相当量] 1.7g [たんぱく質] 15.1g	[塩が相当重] 1.9g [たんぱく質] 14.0g	[塩分相当量] 1.4g [たんぱく質] 10.6g	L 塩が相当重」 2. 0g [たんぱく質] 15. 0g
脂 質] 20.8g	[脂 質] 18.6g	[脂質] 16.3g	[脂質] 18.5g	[脂質] 19.7g
カリウム] 615g	[カリウム] 661g	[カリウム] 543g	[カリウム] 840g	[カリウム] 741g
リン] 210g	[リン] 243g	[リン] 229g	[リン] 214g	[リン] 225g
27	28	29	30	31
エビチャーハン	<u>ー</u>	● ご飯	●ご飯	
鮭のピリ辛煮	●シンガポール風ビーフン	●ししゃもの南蛮漬け	●タラの海苔マヨ揚げ	●鶏の山賊焼き
カレーコロッケ	●ヴィニャローラ	●カレーコロッケ	●さつまいもきんとん	●炒り豆腐
●蓮根と春雨のサラダ	●大根とがんもの煮物	●豆腐のピザ焼き	●トマトのネギだれ	●インゲンの胡麻和え
●ほうれん草のお浸し	●菜の花の辛子和え	●春菊のピーナツ和え	●厚揚げと茄子・チンゲン菜の煮物	●キャベツとみょうがの即席漬け
フルーツコンポート	●フルーツ寒天	●フルーツコンポート	●フルーツ寒天	●フルーツ寒天
エネルギー] 615kcal	[エネルギー] 588kcal	[エネルギー] 615kcal	[エネルギー] 604kcal	[エネルギー] 596kcal
塩分相当量] 1.7g	[塩分相当量] 1. 3g	[塩分相当量] 1.7g	[塩分相当量] 1.6g	[塩分相当量] 1.7g
たんぱく質] 14.7g	[たんぱく質] 14.9g	[たんぱく質] 12.3g	[たんぱく質] 13.3g	[たんぱく質] 14. Og
脂 質] 17.6g	[脂 質] 16.3g	[脂 質] 18.6g	[脂 質] 15.8g	[脂 質] 17.9g
カリウム] 770g	[カリウム] 763g	[カリウム] 897g	[カリウム] 726g	[カリウム] 747g
リン] 272g	[リン] 309g	[リン] 295g	[リン] 239g	[リン] 245g



腎臓食 10月(タ)メニュー

かテリ!	ナンテ DELI SAN			
月	火	水	木	金
9/29	30	10/1	2	3
●ガリニャーダ風ご飯	●ご飯	●ご飯	●ご飯	●ご飯
●ホキの磯辺揚げ	●サスの胡麻カツ	●揚げ鶏のガーリックマスマヨソース	ス ●鮭のくるみ味噌ソース	●牛肉の塩ネギ炒め
●蓮根のピリ辛ガーリックマヨ焼き	●小松菜のソテー	●オクラのナムル	●蓮根きんぴら	●長芋とオクラのぶっかけ豆腐
●春雨とハムのナムル	●ラタトゥイユ	●大根の昆布和え	●胡瓜と人参の中華和え	●水菜とエノキのソテー
●ピーマンとツナのソテー	●コーンのかき揚げ	●木綿豆腐と人参の煮物	●かぶとリンゴのレモン和え	●春雨のドレッシング和え
●白菜のお浸し	●<ずきりのドレッシング和え	●トマトサラダ	●春巻き	●ほうれん草の大徳寺和え
● 1 未 0 8 3 及 C [エネルギー] 586kcal	[エネルギー] 603kcal	[エネルギー] 599kcal	● 任 さ こ	[エネルギー] 593kcal
[塩分相当量] 1.5g	[塩分相当量] 1.1g	[塩分相当量] 1.8g	[塩分相当量] 1.8g	[塩分相当量] 1.9g
[たんぱく質] 14.8g	[たんぱく質] 11. 6g	[たんぱく質] 14. 3g	[たんぱく質] 12.7g	[たんぱく質] 13.8g
[脂 質] 23.5g	[脂質] 23.3g	[脂 質] 22.9g	[脂 質] 18.4g	[脂質] 27.1g
[カリウム] 873g	[カリウム] 847g	[カリウム] 859g	[カリウム] 644g	[カリウム] 727g
[リン] 266g	[リン] 245g	[リン] 240g	[リン] 237g	[リン] 240g
6	/	8	9	10
●ご飯	●ご飯	●ご飯	●ご飯	●ご飯
●シルバーの酒粕焼き	●タラのコリアンカルパッチョ	●鮭のマヨネーズ焼き	●豚のシャリアピンソース	●フライ盛合せ
●里芋のコーン和え	●南瓜の小倉煮	●野菜コロッケ	●ネギのヴィネグレット風	●こんにゃくきんぴら
●ほうれん草のクリームスピナッチ	●アスパラの北海和え	●イカのカレー炒め	●フライドさつまいも	●大学芋
●小松菜のドレッシング和え	●たけのこのかき揚げ	●蓮根のかき揚げ	●切干煮	●マカロニサラダ
●南瓜の天ぷら	●白菜のレモン漬け	●キムチきんぴら	●チンゲン菜のしらす和え	●白菜のお浸し
[エネルギー] 613kcal	[エネルギー] 591kcal	[エネルギー] 591kcal	[エネルギー] 594kcal	[エネルギー] 614kcal
[塩分相当量] 1.4g	[塩分相当量] 1.9g	[塩分相当量] 1.8g	[塩分相当量] 1. 6g	[塩分相当量] 1. Og
[たんぱく質] 13.4g	[たんぱく質] 12.9g	[たんぱく質] 14.6g	[たんぱく質] 14.1g	[たんぱく質] 12.7g
[脂質] 23.7g [カリウム] 883g	[脂質] 18.4g [カリウム] 832g	[脂質] 19.5g [カリウム] 806g	[脂質] 20.2g [カリウム] 915g	[脂 質] 18.1g [カリウム] 579g
[リン] 263g	[リン] 273g	[リン] 295g	[リン] 257g	[リン] 233g
13	14	15	16	17
10	●ご飯	●山菜チャーハン	●ご飯	●ご 飯
	●味噌豚カツ	●柳川ソテー	●鮭のお好み焼き風	●タラのシークワーサーマリネ
	- 11 4111	- ,		
スポーツの日	●じゃがいもの揚げ煮	●白菜のクリーム煮	●大根とズッキーニのポトフ	●たけのこの天ぷら
	●さつまいもコロッケ	●里芋ずんだ和え	●しぐれ煮	●キャベツと胡瓜の梅肉和え
	●アスパラと魚肉ソーセージのソテ		●チンゲン菜のお浸し	●ほうれん草の白和え
	●春菊の海苔和え	●ペペロンこんにゃく	●春雨の中華和え	●マッシュ焼き
	[エネルギー] 594kcal	[エネルギー] 593kcal	[エネルギー] 616kcal	[エネルギー] 604kcal
	[塩分相当量] 1.1g [たんぱく質] 13.5g	[塩分相当量] 2. Og [たんぱく質] 14. Og	[塩分相当量] 1.6g [たんぱく質] 15.2g	[塩分相当量] 1.2g [たんぱく質] 12.2g
	[脂質] 21.1g	[脂質] 23.5g	[脂質] 22.7g	[脂質] 24.2g
	[カリウム] 752g	[カリウム] 792g	[カリウム] 831g	[カリウム] 815g
	[リン] 235g	[リン] 263g	[リン] 269g	[リン] 242g
20	21	22	23	24
●ご飯	●海鮮カレーチャーハン	●ご飯	●ご飯	●ご飯
●サスのオイバタ炒め	●肉団子のミネストローネ風	●豚肉の上海ソテー	●サバのわさび味噌焼き	●フィッシュアンドチップス
●春雨の生姜和え	●かき揚げ	●はんぺん磯辺揚げ	●茄子と麩の煮物	●冬瓜と椎茸の煮物
●春菊と人参のくるみ和え	●もやしの胡麻ドレ和え	●厚揚げのケチャップ煮	●小松菜のドレッシング和え	●辛子蓮根ソテー
●山芋たんざく	●大根の炒め煮	●芋煮	●かぶとリンゴのレモン和え	●南瓜の胡麻味噌かけ
●千草焼き		かぶのドレッシング和え	●アスパラのソテー	●ほうれん草の海苔和え
[エネルギー] 594kcal	●日采の工作和え			
	●白菜の土佐和え [エネルギー] 599kcal	[エネルギー] 591kcal	[エネルギー] 587kcal	[エネルギー] 588kcal
[塩分相当量] 1.8g			[塩分相当量] 1.9g	[エネルギー] 588kcal [塩分相当量] 1. 6g
[たんぱく質] 15.2g	[エネルギー] 599kcal [塩分相当量] 1.5g [たんぱく質] 14.4g	[エネルギー] 591kcal [塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 14.6g	[塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 13.4g	[塩分相当量] 1. 6g [たんぱく質] 11. 5g
[たんぱく質] 15. 2g [脂 質] 19. 5g	[エネルギー] 599kcal [塩分相当量] 1.5g [たんぱく質] 14.4g [脂 質] 27.3g	[エネルギー] 591kcal [塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 14.6g [脂 質] 22.2g	[塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 13.4g [脂 質] 19.1g	[塩分相当量] 1.6g [たんぱく質] 11.5g [脂 質] 17.4g
[たんぱく質] 15.2g [脂 質] 19.5g [カリウム] 892g	[エネルギー] 599kcal [塩分相当量] 1.5g [たんぱく質] 14.4g [脂 質] 27.3g [カリウム] 693g	[エネルギー] 591kcal [塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 14.6g [脂 質] 22.2g [カリウム] 693g	[塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 13.4g [脂 質] 19.1g [カリウム] 825g	[塩分相当量] 1. 6g [たんぱく質] 11. 5g [脂 質] 17. 4g [カリウム] 978g
[たんぱく質] 15.2g [脂 質] 19.5g [カリウム] 892g [リン] 295g	[エネルギー] 599kcal [塩分相当量] 1.5g [たんぱく質] 14.4g [脂 質] 27.3g [カリウム] 693g [リン] 221g	[エネルギー] 591kcal [塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 14.6g [脂 質] 22.2g [カリウム] 693g [リン] 238g	[塩分相当量][たんぱく質][脂質][カリウム][リン]252g	[塩分相当量]1.6g[たんぱく質]11.5g[脂 質]17.4g[カリウム]978g[リン]236g
たんぱく質	[エネルギー] 599kcal [塩分相当量] 1.5g [たんぱく質] 14.4g [脂 質] 27.3g [カリウム] 693g [リン] 221g 28	[エネルギー] 591kcal [塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 14.6g [脂 質] 22.2g [カリウム] 693g [リン] 238g 29	[塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 13.4g [脂 質] 19.1g [カリウム] 825g [リン] 252g 30	[塩分相当量] 1.6g [たんぱく質] 11.5g [脂 質] 17.4g [カリウム] 978g [リン] 236g 31
たんぱく質] 15.2g 脂質] 19.5g カリウム] 892g リン] 295g 27	[エネルギー] 599kcal [塩分相当量] 1.5g [たんぱく質] 14.4g [脂 質] 27.3g [カリウム] 693g [リン] 221g 28	[エネルギー] 591kcal [塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 14.6g [脂 質] 22.2g [カリウム] 693g [リン] 238g	[塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 13.4g [脂 質] 19.1g [カリウム] 825g [リン] 252g	[塩分相当量] 1. 6g [たんぱく質] 11. 5g [脂 質] 17. 4g [カリウム] 978g [リン] 236g 31
たんぱく質	[エネルギー] 599kcal [塩分相当量] 1.5g [たんぱく質] 14.4g [脂 質] 27.3g [カリウム] 693g [リン] 221g ②8 ●ご飯 ●鮭のヨーグルト味噌焼き	[エネルギー] 591kcal [塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 14.6g [脂 質] 22.2g [カリウム] 693g [リン] 238g ②9 ●ご飯 ●鶏肉のトマト煮	[塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 13.4g [脂 質] 19.1g [カリウム] 825g [リン] 252g ●ご飯 ●タンドリーポーク	[塩分相当量] 1. 6g [たんぱく質] 11. 5g [脂 質] 17. 4g [カリウム] 978g [リン] 236g 31 ●栗ご飯 ●ホキの菜種焼き
たんぱく質 15.2g 脂 質 19.5g カリウム 892g リン 295g 27 ●ご飯 ●鶏の塩唐揚げ ●揚げ餃子	[エネルギー] 599kcal [塩分相当量] 1.5g [たんぱく質] 14.4g [脂 質] 27.3g [カリウム] 693g [リン] 221g ② ② ② ② ② ② ② ② ② ② ② ② ②	[エネルギー] 591kcal [塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 14.6g [脂 質] 22.2g [カリウム] 693g [リ ン] 238g ② ●ご飯 ●鶏肉のトマト煮 ●かぶと人参・インゲンの煮物	[塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 13.4g [脂 質] 19.1g [カリウム] 825g [リン] 252g ③① ●ご飯 ●タンドリーポーク ●高野豆腐の市松煮	[塩分相当量] 1.6g [たんぱく質] 11.5g [脂 質] 17.4g [カリウム] 978g [リン] 236g 31 ●栗ご飯 ●木キの菜種焼き ●大根の炒め煮
たんぱく質 15.2g 脂 質 19.5g ホカリウム 892g リン 295g ② 7 ●ご飯 ●鶏の塩唐揚げ ●揚げ餃子 ●ツナ大根	[エネルギー] 599kcal [塩分相当量] 1.5g [たんぱく質] 14.4g [脂 質] 27.3g [カリウム] 693g [リン] 221g ②8 ●ご飯 ●鮭のヨーグルト味噌焼き ●里芋とオクラ・人参の煮物 ●白菜のお浸し	[エネルギー] 591kcal [塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 14.6g [脂 質] 22.2g [カリウム] 693g [リ ン] 238g ② ●ご飯 ●鶏肉のトマト煮 ●かぶと人参・インゲンの煮物 ●胡瓜のソムタム	[塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 13.4g [脂 質] 19.1g [カリウム] 825g [リン] 252g ③① ●ご飯 ●タンドリーポーク ●高野豆腐の市松煮 ●大根サラダ	[塩分相当量] 1. 6g [たんぱく質] 11. 5g [脂 質] 17. 4g [カリウム] 978g [リン] 236g 31 ●栗ご飯 ●ホキの菜種焼き ●大根の炒め煮 ●きのこのケチャップソテー
たんぱく質] 15.2g 脂 質] 19.5g カリウム] 892g リン] 295g ② 7 ●ご飯 ●鶏の塩唐揚げ ●揚げ餃子 ●ツナ大根 ●胡瓜と人参の酢物	[エネルギー] 599kcal [塩分相当量] 1.5g [たんぱく質] 14.4g [脂 質] 27.3g [カリウム] 693g [リン] 221g ②8 ●ご飯 ●鮭のヨーグルト味噌焼き ●里芋とオクラ・人参の煮物 ●白菜のお浸し ●カリフラワーチーズ	[エネルギー] 591kcal [塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 14.6g [脂 質] 22.2g [カリウム] 693g [リ ン] 238g ② ●ご飯 ●鶏肉のトマト煮 ●かぶと人参・インゲンの煮物 ●胡瓜のソムタム ●大学芋	[塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 13.4g [脂 質] 19.1g [カリウム] 825g [リン] 252g ③① ●ご飯 ●タンドリーポーク ●高野豆腐の市松煮 ●大根サラダ ●白菜のゆかり和え	[塩分相当量] 1.6g [たんぱく質] 11.5g [脂 質] 17.4g [カリウム] 978g [リン] 236g 31 ●栗ご飯 ●ホキの菜種焼き ●大根の炒め煮 ●きのこのケチャップソテー ●胡瓜の梅肉和え
たんぱく質] 15.2g 脂 質] 19.5g カリウム] 892g リン] 295g 27 ●ご飯 ●鶏の塩唐揚げ ●揚げ餃子 ●ツナ大根 ●胡瓜と人参の酢物 ●ピーマンの塩昆布和え	[エネルギー] 599kcal [塩分相当量] 1.5g [たんぱく質] 14.4g [脂 質] 27.3g [カリウム] 693g [リ ン] 221g ②8 ●ご飯 ●鮭のヨーグルト味噌焼き ●里芋とオクラ・人参の煮物 ●白菜のお浸し ●カリフラワーチーズ ●茄子の中華炒め	[エネルギー] 591kcal [塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 14.6g [脂 質] 22.2g [カリウム] 693g [リ ン] 238g ② ●ご飯 ●鶏肉のトマト煮 ●かぶと人参・インゲンの煮物 ●胡瓜のソムタム ●大学芋 ●じゃがいもずんだ和え	[塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 13.4g [脂 質] 19.1g [カリウム] 825g [リン] 252g ③① ●ご飯 ●タンドリーポーク ●高野豆腐の市松煮 ●大根サラダ ●白菜のゆかり和え ●ピーマンとツナのソテー	[塩分相当量] 1.6g [たんぱく質] 11.5g [脂 質] 17.4g [カリウム] 978g [リン] 236g 31 ●栗ご飯 ●ホキの菜種焼き ●大根の炒め煮 ●きのこのケチャップソテー ●胡瓜の梅肉和え ●南瓜サラダ
たんぱく質	[エネルギー] 599kcal [塩分相当量] 1.5g [たんぱく質] 14.4g [脂 質] 27.3g [カリウム] 693g [リン] 221g ②8 ●ご飯 ●鮭のヨーグルト味噌焼き ●里芋とオクラ・人参の煮物 ●白菜のお浸し ●カリフラワーチーズ ●茄子の中華炒め [エネルギー] 590kcal	[エネルギー] 591kcal [塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 14.6g [脂 質] 22.2g [カリウム] 693g [リ ン] 238g ② ●ご飯 ●鶏肉のトマト煮 ●かぶと人参・インゲンの煮物 ●胡瓜のソムタム ●大学芋 ●じゃがいもずんだ和え [エネルギー] 603kcal	[塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 13.4g [脂 質] 19.1g [カリウム] 825g [リン] 252g ③① ●ご飯 ●タンドリーポーク ●高野豆腐の市松煮 ●大根サラダ ●白菜のゆかり和え ●ピーマンとツナのソテー [エネルギー] 594kcal	[塩分相当量] 1.6g [たんぱく質] 11.5g [脂 質] 17.4g [カリウム] 978g [リン] 236g 31 ●栗ご飯 ●ホキの菜種焼き ●大根の炒め煮 ●きのこのケチャップソテー ●胡瓜の梅肉和え ●南瓜サラダ [エネルギー] 585kcal
たんぱく質] 15.2g 脂 質] 19.5g カリウム] 892g ソン] 295g 27 ●ご飯 ●鶏の塩唐揚げ ●揚げ餃子 ●ツナ大根 ●胡瓜と人参の酢物 ●ピーマンの塩昆布和え エネルギー] 593kcal 塩分相当量] 1.6g	[エネルギー] 599kcal [塩分相当量] 1.5g [たんぱく質] 14.4g [脂 質] 27.3g [カリウム] 693g [リン] 221g 28 ●ご飯 ●鮭のヨーグルト味噌焼き ●里芋とオクラ・人参の煮物 ●白菜のお浸し ●カリフラワーチーズ ●茄子の中華炒め [エネルギー] 590kcal [塩分相当量] 1.4g	[エネルギー] 591kcal [塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 14.6g [脂 質] 22.2g [カリウム] 693g [リン] 238g ② ●ご飯 ●鶏肉のトマト煮 ●かぶと人参・インゲンの煮物 ●胡瓜のソムタム ●大学芋 ●じゃがいもずんだ和え [エネルギー] 603kcal [塩分相当量] 1.3g	[塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 13.4g [脂 質] 19.1g [カリウム] 825g [リン] 252g ③① ●ご飯 ●タンドリーポーク ●高野豆腐の市松煮 ●大根サラダ ●白菜のゆかり和え ●ピーマンとツナのソテー [エネルギー] 594kcal [塩分相当量] 1.7g	[塩分相当量] 1.6g [たんぱく質] 11.5g [脂 質] 17.4g [カリウム] 978g [リン] 236g 31 ●栗ご飯 ●ホキの菜種焼き ●大根の炒め煮 ●きのこのケチャップソテー ●胡瓜の梅肉和え ●南瓜サラダ [エネルギー] 585kcal [塩分相当量] 1.7g
たんぱく質] 15.2g 脂 質] 19.5g カリウム] 892g フラウン] 295g ② ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	[エネルギー] 599kcal [塩分相当量] 1.5g [たんぱく質] 14.4g [脂 質] 27.3g [カリウム] 693g [リ ン] 221g 28 ●ご飯 ●鮭のヨーグルト味噌焼き ●里芋とオクラ・人参の煮物 ●白菜のお浸し ●カリフラワーチーズ ●茄子の中華炒め [エネルギー] 590kcal [塩分相当量] 1.4g [たんぱく質] 14.1g	[エネルギー] 591kcal [塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 14.6g [脂 質] 22.2g [カリウム] 693g [リ ン] 238g ② ●ご飯 ●鶏肉のトマト煮 ●かぶと人参・インゲンの煮物 ●胡瓜のソムタム ●大学芋 ●じゃがいもずんだ和え [エネルギー] 603kcal [塩分相当量] 1.3g [たんぱく質] 14.0g	[塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 13.4g [脂 質] 19.1g [カリウム] 825g [リン] 252g ③① ●ご飯 ●タンドリーポーク ●高野豆腐の市松煮 ●大根サラダ ●白菜のゆかり和え ●ピーマンとツナのソテー [エネルギー] 594kcal [塩分相当量] 1.7g [たんぱく質] 14.8g	[塩分相当量] 1.6g [たんぱく質] 11.5g [脂 質] 17.4g [カリウム] 978g [リン] 236g 31 ●栗ご飯 ●ホキの菜種焼き ●大根の炒め煮 ●きのこのケチャップソテー ●胡瓜の梅肉和え ●南瓜サラダ [エネルギー] 585kcal [塩分相当量] 1.7g [たんぱく質] 14.2g
たんぱく質] 15.2g 脂 質] 19.5g カリウム] 892g ソン] 295g 27 ●ご飯 ●鶏の塩唐揚げ ●揚げ餃子 ●ツナ大根 ●胡瓜と人参の酢物 ●ピーマンの塩昆布和え エネルギー] 593kcal 塩分相当量] 1.6g	[エネルギー] 599kcal [塩分相当量] 1.5g [たんぱく質] 14.4g [脂 質] 27.3g [カリウム] 693g [リン] 221g 28 ●ご飯 ●鮭のヨーグルト味噌焼き ●里芋とオクラ・人参の煮物 ●白菜のお浸し ●カリフラワーチーズ ●茄子の中華炒め [エネルギー] 590kcal [塩分相当量] 1.4g	[エネルギー] 591kcal [塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 14.6g [脂 質] 22.2g [カリウム] 693g [リン] 238g ② ●ご飯 ●鶏肉のトマト煮 ●かぶと人参・インゲンの煮物 ●胡瓜のソムタム ●大学芋 ●じゃがいもずんだ和え [エネルギー] 603kcal [塩分相当量] 1.3g	[塩分相当量] 1.9g [たんぱく質] 13.4g [脂 質] 19.1g [カリウム] 825g [リン] 252g ③① ●ご飯 ●タンドリーポーク ●高野豆腐の市松煮 ●大根サラダ ●白菜のゆかり和え ●ピーマンとツナのソテー [エネルギー] 594kcal [塩分相当量] 1.7g	[塩分相当量] 1.6g [たんぱく質] 11.5g [脂 質] 17.4g [カリウム] 978g [リン] 236g 31 ●栗ご飯 ・ホキの菜種焼き ・大根の炒め煮 ・きのこのケチャップソテー ・胡瓜の梅肉和え ・南瓜サラダ [エネルギー] 585kcal [塩分相当量] 1.7g