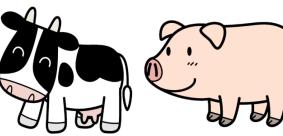
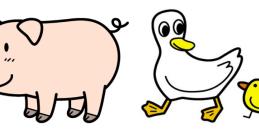
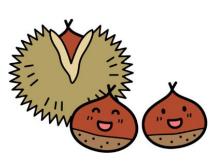
プトワイ工週間献立表 "









				000		and the same	
	10月19日	10月20日	10月21日	10月22日	10月23日	10月24日	10月25日
				水	不		
朝食	▼りんりんりんご	▼ご飯	▼食パン	▼ご飯	▼食パン	▼ご飯	▼食パン
	▼小松菜のコンソメ煮	▼豚肉と冬瓜の煮物	▼ブロッコリーのソテー	▼茄子のそぼろ煮	▼ポパイソテー	▼竹輪の甘辛炒め	▼アスパラのケチャップソテー
	▼フルーツ	▼味噌汁	▼バナナのヨーグルトかけ	▼味噌汁	▼フルーツ	▼味噌汁	▼フルーツ
	▼牛乳	具) 大根/油揚げ	▼牛乳	具) もやし/ぶなしめじ	▼牛乳 MILK	具)かぼちゃ/青ねぎ	▼牛乳
		▼フルーツ		▼フルーツ		▼フルーツ	
		▼ヤクルト		▼ヤクルト		▼ヤクルト	
	467.0kcal 塩:2.0g 蛋:16.5g 脂:18.2g 炭:63.5g	359.0kcal 塩:1.6g 蛋:12.8g 脂:5.9g 炭:61.7g	569.0kcal 塩:2.0g 蛋:20.1g 脂:24.0g 炭:69.3g	336.0kcal 塩:1.6g 蛋:12.5g 脂:3.6g 炭:62.2g	526.0kcal 塩:2.0g 蛋:20.2g 脂:18.3g 炭:71.1g	341.0kcal 塩:2.0g 蛋:9.2g 脂:2.7g 炭:69.1g	528.0kcal 塩:2.0g 蛋:18.5g 脂:18.0g 炭:74.8g
	▼ご飯	▼ご飯	▼ハヤシライス	▼ご飯	▼ご飯	▼ご飯	▼ご飯
 	▼ブリの味噌焼き	▼あじの梅煮	▼キャベツと竹輪のサラダ	▼鶏のチリソース	▼□鍋肉	▼鰆のカレー風味揚げ	▼赤魚のごま焼き
	▼添え	▼添え	▼フルーツ	▼添え	▼菜の花のお浸し	▼添え	▼添え
	▼三色酢の物	▼スパゲティサラダ		▼小松菜の華風和え	▼ツナじゃが	▼おさつサラダ	▼胡瓜の土佐酢和え
	▼大根きんぴら	▼三色ピーマンとベーコンのソテー		▼きぬさやの卵とじ	▼味噌汁	▼もやしのソテー	▼高野の含め煮
	▼すまし汁	▼味噌汁		▼味噌汁	具)油揚げ/わかめ	▼味噌汁	▼味噌汁
	具)焼ふ観世ふ/みつば	具) さといも/わかめ		具)絹ごし豆腐/青ねぎ		具)冬瓜/青ねぎ	具)チンゲンサイ/油揚げ
	437.0kcal 塩:2.3g 蛋:20.8g 脂:14.8g 炭:51.4g	529.0kcal 塩:3.2g 蛋:24.6g 脂:19.9g 炭:60.4g	449.0kcal 塩:2.3g 蛋:19.5g 脂:13.5g 炭:60.7g	567.0kcal 塩:3.6g 蛋:29.1g 脂:18.0g 炭:69.7g	479.0kcal 塩:2.3g 蛋:26.9g 脂:14.5g 炭:58.4g	590.0kcal 塩:2.5g 蛋:22.8g 脂:25.1g 炭:66.8g	384.0kcal 塩:2.8g 蛋:22.1g 脂:8.8g 炭:51.8g
タ	▼ご飯						
	▼牛肉のもやし炒め	▼揚げ豆腐のかに風味玉子あんかけ	▼タラのレモン蒸し	▼鯖の煮付け	▼鮭の野菜あんかけ	▼照り焼きチキン	▼和風ロールキャベツ
	▼南瓜のサラダ	▼青梗菜のサラダ	▼添え	▼添え	▼添え	▼添え	▼おくらとササミの和え物
	▼味噌汁 具)じゃがいも/青ねぎ	▼フルーツ	▼厚揚げの煮付け ▼味噌汁	▼切り干し大根のサラダ	▼白菜のサラダ▼スープ	▼小松菜の煮浸し ▼フルーツ	▼味噌汁 具) 大根/貝割れ大根
	▼フルーツ		▼ ¼ 増/ I 具) ほうれんそう/えのきたけ		▼	▼ <i>J I U - J</i>	デアスが、
			▼フルーツ		▼フルーツ		
	547.0kcal 塩:3.0g 蛋:25.2g 脂:18.9g 炭:67.4g	471.0kcal 塩:1.7g 蛋:17.5g 脂:15.1g 炭:63.4g	376.0kcal 塩:2.8g 蛋:21.5g 脂:5.5g 炭:58.7g	461.0kcal 塩:1.6g 蛋:18.6g 脂:15.1g 炭:59.7g	434.0kcal 塩:2.7g 蛋:20.2g 脂:8.7g 炭:67.2g	423.0kcal 塩:1.6g 蛋:26.6g 脂:6.9g 炭:60.5g	435.0kcal 塩:2.2g 蛋:14.4g 脂:7.1g 炭:76.0g