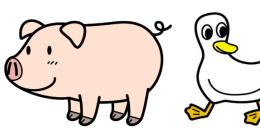
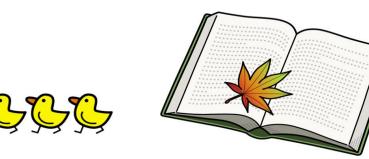
学トワイ工週間献立表等









				Q D QD 4			A COMMENT
	11月2日	11月3日	11月4日	11月5日	11月6日	11月7日	11月8日
				TK TK	不		
	▼あんぱん	▼ご飯	▼食パン	▼ご飯	▼食パン	▼ご飯	▼食パン
	▼もやしのかに風味サラダ	▼ピーマンとじゃこの甘辛炒め	▼茄子のケチャップソテー	▼豚肉と冬瓜の煮物	▼ブロッコリーとウインナーの炒め物	▼鶏肉と白菜の炒り煮	▼ほうれん草とチキンのサラダ
	▼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)厚揚げ/青ねぎ	▼牛乳	具)絹ごし豆腐/わかめ	▼牛乳	具) さつまいも/ぶなしめじ	▼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	
	450.0kcal 塩:1.2g 蛋:17.0g 脂:11.1g 炭:71.0g	336.0kcal 塩:1.8g 蛋:10.2g 脂:4.6g 炭:62.5g	527.0kcal 塩:1.8g 蛋:17.9g 脂:17.1g 炭:77.2g	347.0kcal 塩:1.6g 蛋:12.9g 脂:5.0g 炭:61.0g	531.0kcal 塩:2.0g 蛋:19.0g 脂:18.1g 炭:74.1g	372.0kcal 塩:1.4g 蛋:10.9g 脂:6.3g 炭:66.7g	459.0kcal 塩:1.7g 蛋:18.5g 脂:15.2g 炭:63.5g
	▼ご飯	▼(文化の日)	▼(郷土料理~宮崎~)	▼ご飯	▼ご飯	▼ご飯	▼ビーフカレーライス
昼	▼鰆の天ぷら	▼栗ときのこの炊き込みご飯	▼ご飯	▼鯖の煮付け	▼タラのソテートマトソース	▼お好み焼き	▼福神漬け
	▼添え	▼赤魚の銀あんかけ	▼チキン南蛮	▼添え	▼添え	▼もやしのナムル	▼青梗菜とツナのサラダ
	▼キャベツと竹輪の甘酢和え	▼添え	▼添え	▼マカロニサラダ	▼アスパラとハムのサラダ	▼茄子の旨煮	▼フルーツ
	▼そぼろ金平(大豆ミート)	▼ひじきと平天の炒り煮	▼白菜とコーンのサラダ	▼ グリンピースの卵とじ	▼ほうれん草の煮浸し	▼味噌汁	
	▼味噌汁	▼胡瓜とわかめの酢の物	▼切り干し大根の炒り煮	▼味噌汁	▼スープ	具) 小松菜/油揚げ	
	具)玉ねぎ/青ねぎ	▼味噌汁	▼すまし汁	具) なす/青ねぎ	具) 鶏卵/青ねぎ		
		具)さといも/青ねぎ	具)焼ふ観世ふ/なると/みつば				
	522.0kcal 塩:2.6g 蛋:23.9g 脂:18.0g 炭:64.3g	434.0kcal 塩:4.1g 蛋:26.2g 脂:6.1g 炭:65.8g	517.0kcal 塩:2.5g 蛋:24.6g 脂:19.9g 炭:57.8g	531.0kcal 塩:3.1g 蛋:25.1g 脂:17.2g 炭:65.2g	409.0kcal 塩:3.4g 蛋:24.2g 脂:8.7g 炭:57.6g	473.0kcal 塩:3.6g 蛋:17.8g 脂:18.3g 炭:58.6g	522.0kcal 塩:3.3g 蛋:19.2g 脂:16.8g 炭:71.5g
タ	▼ご飯						
	▼豚肉と豆腐のチャンプルー	▼デミグラスソースハンバーグ	▼アジの香味焼き	▼味噌焼きチキン	▼八宝菜	▼ブリの南部焼き	▼鮭のチャンチャン焼き風
		▼添え	▼添え	▼添え	▼大根の煮物	▼添え	▼添え
	▼味噌汁具)はくさい/青ねぎ	▼南瓜のデリ風サラダ ▼フルーツ	▼青梗菜の煮浸し ▼味噌汁	▼小松菜とツナのゴマドレ和え ▼フルーツ	▼味噌汁具)厚揚げ/えのきたけ	▼フルーツ	▼高野の含め煮 コーン/わかめ
	▼フルーツ		▼		マフルーツ		▼フルーツ
			▼フルーツ				▼フルーツ
	496.0kcal 塩:2.4g 蛋:22.2g 脂:12.2g 炭:71.9g	540.0kcal 塩:1.7g 蛋:15.9g 脂:21.0g 炭:70.0g	383.0kcal 塩:2.8g 蛋:19.6g 脂:5.3g 炭:61.7g	467.0kcal 塩:1.7g 蛋:29.8g 脂:13.9g 炭:53.2g	440.0kcal 塩:3.3g 蛋:22.5g 脂:10.6g 炭:61.8g	519.0kcal 塩:1.5g 蛋:20.3g 脂:17.1g 炭:67.2g	435.0kcal 塩:3.2g 蛋:25.6g 脂:8.6g 炭:63.2g