## THE REPORT OF THE PARTY OF THE

慶和会 花いちもんめ 2025/9/1~2025/9/30

★新メニュー

	E	月	火	水	木	金	±
昼 食	<b>9</b> 月	73	2	3	/\ /	<u> </u>	
		御飯 おろし煮魚(めばる) おかず金平 三色煮豆 みそ汁	を 御飯 黒酢酢鶏 マカロニサラダ 漬物 みそ汁	エビピラフ 胡瓜と蒸し鶏のサラダ オレンジ コーンクリームスープ	4 みそ豚丼★ しらす干しの和え物 けんちん汁	う 冷やしとろ玉うどん 天ぷら バナナ	御飯 白身魚の南蛮漬け 里芋の煮ころがし おかか昆布 みそ汁
		エネルキ'- 531kcal 蛋白質 22.4g 脂質 6.1g 食塩 3.2g		エネルギー 471kcal <b>蛋白質 20</b> g 脂質 10.3g <b>食塩 3.1</b> g		エネルギー 518kcal 蛋白質 21.2g 脂質 15.7g 食塩 2.6g	
昼食	御飯 豚ばら大根 お浸し 漬物 みそ汁	御飯 魚のバター醤油焼き(たら)★ スパゲツティサラダ しそ昆布 みそ汁	御飯 鶏肉のみそ焼き サッパリポテト 漬物 すまし汁	ひじき御飯 焼魚(鯖) なすのエビはさみ揚げ 漬物 みそ汁	ざるそば 天ぷら キウイフルーツ	2   1   2   2   3   3   3   3   3   3   3   3	なすと玉ねぎのドライカレー★ コーンサラダ 白菜スープ
	エネルキ'- 545kcal 蛋白質 15.4g 脂質 19.3g 食塩 2.3g	エネルギー 528kcal 蛋白質 21.4g 脂質 11.6g 食塩 4g	エネルキ'- 619kcal 蛋白質 22.2g 脂質 17.6g 食塩 3.1g		エネルギー 476kcal 蛋白質 18.7g 脂質 9.7g 食塩 2.5g	脂質 9.7g 食塩 3.3g	エネルキ'- 609kcal 蛋白質 17.5g 脂質 20.4g 食塩 3.3g
昼食	14 御飯 豚肉の生姜焼き 柚香和え 漬物 みそ汁	15 赤飯 赤赤魚の黄金漬焼き 茶わん蒸し 酢味噌和え 果物 すまし汁	16 冷し中華 かぼちゃのそぼろあんかけ フルーツヨーグルト	17 御飯 鶏もも肉の照煮 コールスローサラダ おかか昆布 みそ汁	18 三色丼 さつま芋のレモン煮 みそ汁	19 御飯 鶏肉の唐揚げ香味みぞれだれ ごま和え ふりかけ みそ汁	20 ゆかり御飯 焼魚(カマス) ポテト金平 煮豆 みそ汁
	エネルギー 531kcal 蛋白質 19.5g 脂質 16g 食塩 3.2g 21	日 エネルギー 602kcal 蛋白質 33.1g 脂質 7.6g 食塩 4.8g <b>22</b>	エネルギー 617kcal 蛋白質 20.9g 脂質 13g 食塩 4.6g 23	エネルギー 549kcal 蛋白質 22.9g 脂質 14g 食塩 3.6g 24	エネルギー 513kcal 蛋白質 19.7g 脂質 11.7g 食塩 3.3g <b>25</b>		エネルキ'- 626kcal 蛋白質 23.3g 脂質 17.6g 食塩 3.6g
昼食	名 御飯 魚の味噌照り焼き(クロムツ) 舞茸と豆腐のふんわり天 おかか昆布 すまし汁	チキンカレー ツナマヨサラダ 五目スープ	行事 信田煮 山吹和え 漬物 おくずかけ	24 冷したぬきうどん なすの田楽 果物	25 御飯 鯖の味噌煮 煮物 三色煮豆 すまし汁	ちらしずし たけのことふきの煮物 すまし汁	御飯 <sup>豆腐ハンバーグ</sup> きのこソース お浸し しそ昆布 みそ汁
	エネルギー 718kcal 蛋白質 23.9g 脂質 23.1g 食塩 5g	脂質 23g 食塩 4.4g		エネルギー 378kcal 蛋白質 12.4g 脂質 12g 食塩 3.3g	ェネルキ'- 637kcal 蛋白質 26.1g 脂質 12.4g 食塩 3.6g	ェネルギー 416kcal 蛋白質 16.1g 脂質 7.7g 食塩 3.1g	
昼食	28 御飯 シーフードクリームシチュー チーズはんぺんフライ オレンジ エネルギ- 624kcal 蛋白質 22.5g	29 麦ご飯 鶏肉の黒酢照り焼き とろろ 白菜づけ みそ汁 エネルギ- 452kcal 蛋白質 19.5g	30 おにぎり(みそ・わかめ) 盛り合わせ お浸し 漬物 けんちん汁			お夢びを申し上げます	
	脂質 14.2g 食塩 3.4g	13/14- 452Kcal 蛋白員 19.5g <b>脂質 7.7g 食塩 2.6g</b>				ч 🕶	

※仕入れの状況により、メニューが変更になる場合があります。