

令和7年5月 花咲池田献立表

| | 5月4日(日) | 5月5日(月) | 5月6日(火) | 5月7日(水) | 5月8日(木) | 5月9日(金) | 5月10日(土) |
|-----------|---|--|--|---|---|--|--|
| 朝食 | 豆乳クリームパン アスパラの炒め物 牛乳 果物 | 白粥 漬物 照り焼き肉団子 果物 味噌汁  | 食パン マーガリン しろ菜のドレ和え コーヒー牛乳 ヨーグルト | 白粥 漬物 大根菜のそぼろ炒め 果物 | 食パン  ジャム カリフラワーのコンソメ煮 コーヒー牛乳 洋梨缶のヨーグルト和え | 白粥 漬物 オクラの和え物 果物 | 茶粥 漬物 平天の旨煮 オレンジゼリー  |
| | エネルギー- 411 タンパク 12.2 脂質 15.7 炭水化物 54.5 カルシウム 257 食塩相当量 0.4 | エネルギー- 323 タンパク 10.4 脂質 2.5 炭水化物 65 カルシウム 64 食塩相当量 2.4 | エネルギー- 438 タンパク 11.7 脂質 17.1 炭水化物 57.1 カルシウム 267 食塩相当量 1.7 | エネルギー- 307 タンパク 8.8 脂質 6.6 炭水化物 54.2 カルシウム 130 食塩相当量 0.8 | エネルギー- 427 タンパク 13.8 脂質 9.1 炭水化物 71.2 カルシウム 220 食塩相当量 2.1 | エネルギー- 241 タンパク 5.1 脂質 0.7 炭水化物 54.9 カルシウム 58 食塩相当量 0.7 | エネルギー- 327 タンパク 9.3 脂質 1.7 炭水化物 68.9 カルシウム 13 食塩相当量 1.4 |
| 昼食 | 御飯 きのこのキッシュ  ズッキーニのソテー ツナサラダ コンソメスープ | 【こどもの日】 炊き込みピラフ  エビフライ 添え(スナップエンドウ・トマト) ブロッコリーのソテー マカロニサラダ コーンスープ  | 御飯 ポークチャップ 添え(アスパラ) ほうれん草ソテー レタスのサラダ コンソメスープ  | 御飯 牛肉のオイスターソース炒め 厚揚げのピリ辛炒め煮 春雨サラダ 中華スープ  | おにぎり 山菜うどん 豚の角煮  アスパラの和えもの | ハヤシライス 添え(福神漬) チーズサラダ フルーチェ  | 御飯 太刀魚の山椒煮 添え(ふき・人参) かぼちゃのそぼろ煮 きゅうりの酢の物 味噌汁  |
| | エネルギー- 653 タンパク 25.7 脂質 31 炭水化物 67.9 カルシウム 209 食塩相当量 3.3 | エネルギー- 851 タンパク 24.6 脂質 33.7 炭水化物 113.2 カルシウム 256 食塩相当量 3.7 | エネルギー- 485 タンパク 23.4 脂質 11.3 炭水化物 74.1 カルシウム 84 食塩相当量 2.4 | エネルギー- 641 タンパク 22.4 脂質 24.3 炭水化物 80.8 カルシウム 181 食塩相当量 2.1 | エネルギー- 561 タンパク 16.5 脂質 14.8 炭水化物 87.2 カルシウム 109 食塩相当量 3.1 | エネルギー- 678 タンパク 19.4 脂質 26.1 炭水化物 91.8 カルシウム 146 食塩相当量 3.1 | エネルギー- 539 タンパク 21.3 脂質 14.7 炭水化物 81.1 カルシウム 65 食塩相当量 2.4 |
| 夕食 | 御飯 白身魚の磯辺焼き 添え(ししとう・人参) ひじき入り炒り豆腐 大根の柚香和え 味噌汁 | 御飯 鶏肉の生姜炒め 大根菜の煮浸し たけのこのかか和え 清汁  | 御飯 さばの塩焼き 添え(ししとう・おろし) いんげんの炒め物 おさつサラダ  味噌汁 | 御飯 鶏肉の塩麴焼 添え(白ねぎ) じゃがいもの金平 オクラの青じそ和え 味噌汁 | 御飯 たらの酒蒸し 炒り卵 かぶのドレ和え 味噌汁  | 御飯 豚肉四川風炒め 焼き餃子  小松菜のドレ和え 中華スープ  | 御飯 すき煮 なすの煮浸し ブロッコリーの和え物 清汁  |
| | エネルギー- 496 タンパク 23.6 脂質 11.4 炭水化物 74.8 カルシウム 160 食塩相当量 2.7 | エネルギー- 549 タンパク 24.1 脂質 14.4 炭水化物 80.2 カルシウム 194 食塩相当量 2.2 | エネルギー- 612 タンパク 21.6 脂質 21.7 炭水化物 83 カルシウム 80 食塩相当量 2.7 | エネルギー- 632 タンパク 24.3 脂質 23.2 炭水化物 82 カルシウム 99 食塩相当量 2.5 | エネルギー- 557 タンパク 31.2 脂質 16.8 炭水化物 69.5 カルシウム 250 食塩相当量 2.9 | エネルギー- 596 タンパク 23.8 脂質 17 炭水化物 85.2 カルシウム 154 食塩相当量 2.6 | エネルギー- 667 タンパク 26.7 脂質 28.8 炭水化物 74.8 カルシウム 194 食塩相当量 2.4 |
| 合計 | エネルギー- 1560 タンパク 61.5 脂質 58.1 炭水化物 197.2 カルシウム 626 食塩相当量 6.4 | エネルギー- 1723 タンパク 59.1 脂質 50.6 炭水化物 258.4 カルシウム 514 食塩相当量 8.3 | エネルギー- 1535 タンパク 56.7 脂質 50.1 炭水化物 214.2 カルシウム 431 食塩相当量 6.8 | エネルギー- 1580 タンパク 55.5 脂質 54.1 炭水化物 217 カルシウム 410 食塩相当量 5.4 | エネルギー- 1545 タンパク 61.5 脂質 40.7 炭水化物 227.9 カルシウム 579 食塩相当量 8.1 | エネルギー- 1515 タンパク 48.3 脂質 43.8 炭水化物 231.9 カルシウム 358 食塩相当量 6.4 | エネルギー- 1533 タンパク 57.3 脂質 45.2 炭水化物 224.8 カルシウム 272 食塩相当量 6.2 |

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。

令和7年5月 花咲池田献立表

| | 5月11日(日) | 5月12日(月) | 5月13日(火) | 5月14日(水) | 5月15日(木) | 5月16日(金) | 5月17日(土) |
|-----------|--|--|--|--|--|--|--|
| 朝食 | メロンパン チンゲン菜炒め 牛乳 果物  | 白粥 漬物 絹厚揚げ煮 果物 味噌汁 | 食パン マーガリン マカロニサラダ コーヒーマル ヨーグルト  | 白粥 漬物 ちくわの金平 果物 | 食パン ジャム 野菜サラダ コーヒーマル りんご缶のヨーグルト和え  | 白粥 漬物 いか団子の旨煮 果物 | 茶粥 漬物 がんと煮 いちごゼリー  |
| | エネルギー 480 タンパク 14.5 脂質 18.6 炭水化物 62.3 カルシウム 306 食塩相当量 1.4 | エネルギー 338 タンパク 9.7 脂質 5.6 炭水化物 62.1 カルシウム 130 食塩相当量 2.1 | エネルギー 496 タンパク 12.5 脂質 20.7 炭水化物 61.7 カルシウム 204 食塩相当量 2 | エネルギー 312 タンパク 8.5 脂質 5.3 炭水化物 59.5 カルシウム 46 食塩相当量 1.3 | エネルギー 427 タンパク 13.3 脂質 9 炭水化物 70.9 カルシウム 223 食塩相当量 1.9 | エネルギー 292 タンパク 10.2 脂質 2 炭水化物 58.1 カルシウム 32 食塩相当量 1.7 | エネルギー 288 タンパク 8.6 脂質 7.6 炭水化物 45.9 カルシウム 20 食塩相当量 1.5 |
| 昼食 | 【お誕生日会】 赤飯 天ぷら盛り合わせ 添え(天つゆ) 茶碗蒸し 大根菜の和え物 赤だし 果物   | 御飯 豚肉の味噌炒め たけのこの炒め煮 しろ菜の和え物 清汁  | ちらし寿司 かぶのそぼろ煮 キャベツの和え物 赤だし  | 御飯 肉団子の甘酢あんかけ チンゲン菜炒め ナムル 中華スープ  | おにぎり かき揚げそば ほうれん草のツナ和え ババロア  | 焼き鳥丼 なすの香味炒め もやしの和え物 味噌汁  | 御飯 カレイのバター醤油焼き 添え(カリフラワー) 根菜と平天の煮物 小松菜のわさび和え 味噌汁 |
| | エネルギー 714 タンパク 31 脂質 21.4 炭水化物 97.7 カルシウム 282 食塩相当量 4.3 | エネルギー 515 タンパク 24.7 脂質 12 炭水化物 75.9 カルシウム 139 食塩相当量 3 | エネルギー 446 タンパク 18.3 脂質 6.5 炭水化物 78.7 カルシウム 77 食塩相当量 3.5 | エネルギー 584 タンパク 15.2 脂質 20 炭水化物 85.2 カルシウム 127 食塩相当量 2.8 | エネルギー 641 タンパク 18.3 脂質 18.9 炭水化物 98.9 カルシウム 110 食塩相当量 1.9 | エネルギー 647 タンパク 24.3 脂質 29.1 炭水化物 68.9 カルシウム 52 食塩相当量 3.3 | エネルギー 477 タンパク 24.5 脂質 7.7 炭水化物 77.3 カルシウム 164 食塩相当量 2.9 |
| 夕食 | 御飯 白身魚の磯辺焼き 添え(オクラ・人参) 小松菜の煮浸し コーンサラダ 味噌汁  | 御飯 お豆腐グラタン スープ煮 ほうれん草のツナマヨ和え 果物  | 御飯 牛肉のトマト煮 アスパラのソテー きゅうりのドレ和え コンソメスープ  | 御飯 さばのつけ焼き 添え(ししとう・人参) かぼちゃ煮 茄子のポン酢和え 清汁  | 御飯 豚肉の甘辛炒め じゃがいもソテー 大根菜の和え物 味噌汁  | 御飯 牛肉のしぐれ煮 ひじき豆煮 しろ菜のちりめん和え 味噌汁  | 御飯 かに玉 蒸しシューマイ アスパラのごまドレ和え 杏仁豆腐  |
| | エネルギー 506 タンパク 21.3 脂質 10.1 炭水化物 82.3 カルシウム 141 食塩相当量 2.7 | エネルギー 667 タンパク 22.7 脂質 26.4 炭水化物 87.7 カルシウム 194 食塩相当量 2.3 | エネルギー 587 タンパク 19.7 脂質 22.7 炭水化物 75.4 カルシウム 82 食塩相当量 2.2 | エネルギー 604 タンパク 22.7 脂質 21.5 炭水化物 80.7 カルシウム 45 食塩相当量 2.4 | エネルギー 535 タンパク 24.5 脂質 13.8 炭水化物 80.6 カルシウム 185 食塩相当量 2.7 | エネルギー 587 タンパク 23.8 脂質 18.6 炭水化物 81 カルシウム 199 食塩相当量 3.3 | エネルギー 737 タンパク 25.3 脂質 29 炭水化物 92.8 カルシウム 129 食塩相当量 2.7 |
| 合計 | エネルギー 1700 タンパク 66.8 脂質 50.1 炭水化物 242.3 カルシウム 729 食塩相当量 8.4 | エネルギー 1520 タンパク 57.1 脂質 44 炭水化物 225.7 カルシウム 463 食塩相当量 7.4 | エネルギー 1529 タンパク 50.5 脂質 49.9 炭水化物 215.8 カルシウム 363 食塩相当量 7.7 | エネルギー 1500 タンパク 46.4 脂質 46.8 炭水化物 225.4 カルシウム 218 食塩相当量 6.5 | エネルギー 1603 タンパク 56.1 脂質 41.7 炭水化物 250.4 カルシウム 518 食塩相当量 6.5 | エネルギー 1526 タンパク 58.3 脂質 49.7 炭水化物 208 カルシウム 283 食塩相当量 8.3 | エネルギー 1502 タンパク 58.4 脂質 44.3 炭水化物 216 カルシウム 313 食塩相当量 7.1 |

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。

令和7年5月 花咲池田献立表

| | 5月18日(日) | 5月19日(月) | 5月20日(火) | 5月21日(水) | 5月22日(木) | 5月23日(金) | 5月24日(土) |
|-----------|--|---|---|--|--|--|---|
| 朝食 | ミニ抹茶ツイスト チンゲンサイのソテー 牛乳 果物  | 白粥 漬物 冬瓜のそぼろあんかけ 果物  味噌汁 | 食パン マーガリン チーズサラダ コーヒー牛乳 ヨーグルト | 白粥 漬物 ほうれん草の和え物 果物 | 食パン  ジャム  大根のドレ和え コーヒー牛乳 黄桃缶のヨーグルト和え | 白粥 漬物 小松菜の炒め煮 果物 | 茶粥 漬物 だし巻きたまご 青りんごゼリー  |
| | エネルギー- 450 たんぱく 12.8 脂質 20.8 炭水化物 51.5 カルシウム 313 食塩相当量 1 | エネルギー- 280 たんぱく 7.2 脂質 2.7 炭水化物 57.2 カルシウム 36 食塩相当量 2 | エネルギー- 469 たんぱく 13.3 脂質 19.3 炭水化物 58 カルシウム 244 食塩相当量 1.6 | エネルギー- 234 たんぱく 5.4 脂質 0.8 炭水化物 54 カルシウム 36 食塩相当量 0.7 | エネルギー- 429 たんぱく 11.4 脂質 10.4 炭水化物 70.6 カルシウム 209 食塩相当量 1.5 | エネルギー- 264 たんぱく 6.3 脂質 4 炭水化物 51.4 カルシウム 97 食塩相当量 0.8 | エネルギー- 338 たんぱく 10.7 脂質 6.1 炭水化物 60.7 カルシウム 35 食塩相当量 1.4 |
| 昼食 | 【花咲祭】 サンドイッチ スパゲティサラダ コーンスープ 果物  | 御飯 鶏肉と野菜の甘酢あんかけ ちくわといんげんの炒め物 水菜のからし和え 味噌汁 | 御飯 豚肉の柳川風 ふきの煮物 カリフラワーのドレ和え 味噌汁  | 【お弁当の日】 鶏そぼろご飯 添え(紅生姜) 鶏のつけ焼き 添え(サニーレタス) ひじき煮 さつま芋甘露煮 春菊のごま和え 清汁  果物 | おにぎり 昆布うどん 厚揚げとぜんまいの炒め煮 里芋の味噌和え  | カレーライス 添え(福神漬) ブロッコリーサラダ マンゴープリン  | 御飯 アジフライ 添え(キャベツ・トマト) 南瓜のいとこ煮 マカロニサラダ 清汁  |
| | エネルギー- 660 たんぱく 21.2 脂質 26.8 炭水化物 80.6 カルシウム 118 食塩相当量 4.1 | エネルギー- 709 たんぱく 27.6 脂質 27.3 炭水化物 85.7 カルシウム 164 食塩相当量 3.6 | エネルギー- 559 たんぱく 28.4 脂質 13.8 炭水化物 79.8 カルシウム 141 食塩相当量 3.4 | エネルギー- 696 たんぱく 36.3 脂質 20.8 炭水化物 90.7 カルシウム 186 食塩相当量 3.7 | エネルギー- 492 たんぱく 13.9 脂質 9.5 炭水化物 84.3 カルシウム 139 食塩相当量 3.8 | エネルギー- 680 たんぱく 20.2 脂質 23.1 炭水化物 98.9 カルシウム 100 食塩相当量 3.1 | エネルギー- 731 たんぱく 18.7 脂質 24.7 炭水化物 109.4 カルシウム 74 食塩相当量 2.6 |
| 夕食 | 御飯 豚肉と大根の煮物 さつま芋のレモン煮 白菜のお浸し 味噌汁  | 御飯 鮭のねぎ醤油焼き 添え(ししとう) しろ菜の煮びたし オクラのドレ和え 清汁 | 御飯 豆腐と海老のとろみ煮 ビーフン炒め 胡瓜のちりめん和え 中華スープ  | 御飯 豚肉の塩麴炒め 添え(ブロッコリー・人参) 小松菜炒め おさつサラダ 味噌汁 | 御飯 太刀魚のごま焼き 添え(スナップエンドウ) れんこん金平 アスパラのドレ和え 味噌汁  | 御飯 鶏の甘辛味噌焼き じゃがいも煮 ほうれん草の和え物 味噌汁  | 御飯 牛肉のスタミナ炒め 切り干し大根煮 しろ菜のお浸し 味噌汁  |
| | エネルギー- 516 たんぱく 21.4 脂質 8.1 炭水化物 91.4 カルシウム 100 食塩相当量 2.4 | エネルギー- 485 たんぱく 20.1 脂質 13.8 炭水化物 70.1 カルシウム 151 食塩相当量 2.6 | エネルギー- 570 たんぱく 29.2 脂質 14.1 炭水化物 81.1 カルシウム 304 食塩相当量 3 | エネルギー- 629 たんぱく 23.9 脂質 21.2 炭水化物 88.5 カルシウム 176 食塩相当量 2.3 | エネルギー- 620 たんぱく 19.8 脂質 25 炭水化物 77.6 カルシウム 106 食塩相当量 2.2 | エネルギー- 600 たんぱく 27.5 脂質 17.5 炭水化物 84 カルシウム 98 食塩相当量 3.8 | エネルギー- 555 たんぱく 19.3 脂質 16.8 炭水化物 82.3 カルシウム 173 食塩相当量 2.8 |
| 合計 | エネルギー- 1626 たんぱく 55.4 脂質 55.7 炭水化物 223.5 カルシウム 531 食塩相当量 7.5 | エネルギー- 1474 たんぱく 54.9 脂質 43.8 炭水化物 213 カルシウム 351 食塩相当量 8.2 | エネルギー- 1598 たんぱく 70.9 脂質 47.2 炭水化物 218.9 カルシウム 689 食塩相当量 8 | エネルギー- 1559 たんぱく 65.6 脂質 42.8 炭水化物 233.2 カルシウム 398 食塩相当量 6.7 | エネルギー- 1541 たんぱく 45.1 脂質 44.9 炭水化物 232.5 カルシウム 295 食塩相当量 7.5 | エネルギー- 1544 たんぱく 54 脂質 44.6 炭水化物 234.3 カルシウム 295 食塩相当量 7.7 | エネルギー- 1624 たんぱく 48.7 脂質 47.6 炭水化物 252.4 カルシウム 282 食塩相当量 6.8 |

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。

令和7年5月 花咲池田献立表

| | 5月25日(日) | 5月26日(月) | 5月27日(火) | 5月28日(水) | 5月29日(木) | 5月30日(金) | 5月31日(土) |
|-----------|--|---|--|---|--|---|---|
| 朝食 | はちみつパン ソーセージソテー 牛乳 果物  | 白粥 漬物 えび団子煮物 果物 味噌汁 | 食パン マーガリン ハムサラダ コーヒー牛乳 ヨーグルト  | 白粥 漬物 アスパラのおかか和え 果物 | 食パン ジャム ブロッコリーソテー コーヒー牛乳 洋梨缶のヨーグルト和え  | 白粥 漬物 肉団子の旨煮 果物 | 茶粥 漬物 炒り卵 オレンジゼリー  |
| | エネルギー- 436 タンパク 13.4 脂質 15 炭水化物 59.5 カルシウム 277 食塩相当量 0.9 | エネルギー- 335 タンパク 8.7 脂質 5.8 炭水化物 61.3 カルシウム 37 食塩相当量 2.6 | エネルギー- 474 タンパク 12.6 脂質 20.2 炭水化物 57.6 カルシウム 203 食塩相当量 1.8 | エネルギー- 239 タンパク 5.6 脂質 0.6 炭水化物 55.2 カルシウム 21 食塩相当量 0.7 | エネルギー- 443 タンパク 14.4 脂質 10.6 炭水化物 71.2 カルシウム 227 食塩相当量 1.9 | エネルギー- 278 タンパク 7.6 脂質 2.7 炭水化物 56.6 カルシウム 30 食塩相当量 1.4 | エネルギー- 381 タンパク 10.9 脂質 9 炭水化物 63.5 カルシウム 37 食塩相当量 1.1 |
| 昼食 | 御飯 酢豚 餃子 チンゲンサイのドレ和え 中華スープ  | 御飯 お好み焼き 厚揚げの煮物 さつま芋のごま和え 味噌汁  | 御飯 蒸し魚のタルタルソース 添え(じゃがバター・人参) れんこんの香味炒め 白菜のゆず和え コンソメスープ | 御飯 唐揚げのおろしポン酢かけ ちくわと里芋の煮物 チンゲンサイのドレ和え 赤だし  | おにぎり 塩ラーメン 春巻 大根菜のドレ和え  | 牛丼 オクラのわさび和え フルーツポンチ かきたま汁  | 御飯 鶏の治部煮 ほうれん草炒め カリフラワーのドレ和え 味噌汁  |
| | エネルギー- 718 タンパク 19.1 脂質 29.3 炭水化物 92.6 カルシウム 106 食塩相当量 3.5 | エネルギー- 710 タンパク 26.8 脂質 21.8 炭水化物 102.7 カルシウム 296 食塩相当量 3.4 | エネルギー- 536 タンパク 18.1 脂質 18.1 炭水化物 74.9 カルシウム 71 食塩相当量 2.2 | エネルギー- 733 タンパク 29.2 脂質 32.2 炭水化物 78.9 カルシウム 106 食塩相当量 3.4 | エネルギー- 554 タンパク 16.6 脂質 13.6 炭水化物 88.1 カルシウム 163 食塩相当量 3.5 | エネルギー- 599 タンパク 22.6 脂質 18.7 炭水化物 84.2 カルシウム 122 食塩相当量 2.4 | エネルギー- 623 タンパク 27 脂質 22.2 炭水化物 77.7 カルシウム 142 食塩相当量 2.6 |
| 夕食 | 御飯 赤魚の煮付け 添え(ししとう・茄子) 五目大豆煮 春雨の和え物 味噌汁  | 御飯 タンドリーチキン 添え(キャベツ・トマト) カリフラワーのコンソメ煮 アスパラサラダ コンソメスープ  | 御飯 チャプチェ風 茄子の揚げ浸し しろ菜の中華和え 中華スープ  | 御飯 さわらの照り焼き 添え(ししとう) 卵の花 ほうれん草の和え物 清汁  | 御飯 煮込みハンバーグ 添え(グラッセ) いんげんのソテー かぶサラダ コーンスープ  | 御飯 さけのクリームシチュー マカロニソテー コーンサラダ 果物  | 御飯 豚肉のカレー風味炒め 白花豆煮 しろ菜のお浸し 味噌汁 |
| | エネルギー- 536 タンパク 24.1 脂質 11.1 炭水化物 83.6 カルシウム 78 食塩相当量 3.2 | エネルギー- 562 タンパク 25.6 脂質 21.2 炭水化物 67.7 カルシウム 86 食塩相当量 2.1 | エネルギー- 596 タンパク 15.7 脂質 20.6 炭水化物 86 カルシウム 114 食塩相当量 2.2 | エネルギー- 504 タンパク 22.4 脂質 13.9 炭水化物 71.5 カルシウム 92 食塩相当量 2.4 | エネルギー- 645 タンパク 20.3 脂質 22.6 炭水化物 90.1 カルシウム 185 食塩相当量 3.6 | エネルギー- 636 タンパク 22.4 脂質 21.1 炭水化物 92.3 カルシウム 78 食塩相当量 2 | エネルギー- 540 タンパク 25.7 脂質 10.4 炭水化物 85.4 カルシウム 156 食塩相当量 2.4 |
| 合計 | エネルギー- 1690 タンパク 56.6 脂質 55.4 炭水化物 235.7 カルシウム 461 食塩相当量 7.6 | エネルギー- 1607 タンパク 61.1 脂質 48.8 炭水化物 231.7 カルシウム 419 食塩相当量 8.1 | エネルギー- 1606 タンパク 46.4 脂質 58.9 炭水化物 218.5 カルシウム 388 食塩相当量 6.2 | エネルギー- 1476 タンパク 57.2 脂質 46.7 炭水化物 205.6 カルシウム 219 食塩相当量 6.5 | エネルギー- 1642 タンパク 51.3 脂質 46.8 炭水化物 249.4 カルシウム 575 食塩相当量 9 | エネルギー- 1513 タンパク 52.6 脂質 42.5 炭水化物 233.1 カルシウム 230 食塩相当量 5.8 | エネルギー- 1544 タンパク 63.6 脂質 41.6 炭水化物 226.6 カルシウム 335 食塩相当量 6.1 |

※食材の仕入れ状況により、献立を変更する場合がございます。