



1 (木) フロッコリーと鶏肉の煮物 マリーネサラダ  
 2 (金) はんぺんの玉子とし 昆布の佃煮  
 3 (土) ひじきとベーコンの煮物 切干大根と小松菜の煮物

エネルギー 120 kcal 蛋白質 3.4 g 脂質 6.8 g 炭水化物 11.0 g 食塩相当量 1.4 g	エネルギー 106 kcal 蛋白質 2.5 g 脂質 4.7 g 炭水化物 14.1 g 食塩相当量 1.4 g	エネルギー 105 kcal 蛋白質 2.3 g 脂質 5.0 g 炭水化物 12.5 g 食塩相当量 1.4 g
---	---	---

4 (日) 五目豆腐煮 菜の花のおひたし  
 5 (月) 温泉玉子 一夜漬け  
 6 (火) 金時豆の煮物 大根と竹輪の酢の物  
 7 (水) フロッコリーの煮物 ひじき煮

8 (木) 大根と椎茸の煮物 五色煮  
 9 (金) 法蓮草と油揚げの煮物 若竹煮  
 10 (土) 五色煮豆 一夜漬け

エネルギー 92 kcal 蛋白質 3.4 g 脂質 3.6 g 炭水化物 13.1 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 90 kcal 蛋白質 4.2 g 脂質 4.3 g 炭水化物 8.2 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 110 kcal 蛋白質 3.9 g 脂質 2.4 g 炭水化物 18.2 g 食塩相当量 1.0 g	エネルギー 103 kcal 蛋白質 4.2 g 脂質 4.9 g 炭水化物 12.2 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 92 kcal 蛋白質 3.2 g 脂質 3.6 g 炭水化物 11.2 g 食塩相当量 1.5 g	エネルギー 74 kcal 蛋白質 3.3 g 脂質 3.1 g 炭水化物 9.6 g 食塩相当量 1.3 g	エネルギー 81 kcal 蛋白質 2.7 g 脂質 3.5 g 炭水化物 11.0 g 食塩相当量 1.3 g
--	---	---	---	--	---	--

11 (日) 大根とベーコンの煮物 若芽とパインの酢の物  
 12 (月) 鶏団子の中華風 赤玉南瓜の煮物  
 13 (火) はんぺんの玉子とし ゴボウのピリ辛サラダ  
 14 (水) 大根の千切煮 若芽の酢味噌和え  
 15 (木) 金時豆の煮物 一夜漬け  
 16 (金) 白菜と麩の玉子とし 昆布の佃煮  
 17 (土) 温泉玉子 メンマの中華和え

エネルギー 95 kcal 蛋白質 2.6 g 脂質 4.0 g 炭水化物 12.1 g 食塩相当量 1.2 g	エネルギー 130 kcal 蛋白質 4.8 g 脂質 4.6 g 炭水化物 17.6 g 食塩相当量 1.1 g	エネルギー 117 kcal 蛋白質 2.7 g 脂質 6.8 g 炭水化物 10.6 g 食塩相当量 1.4 g	エネルギー 94 kcal 蛋白質 2.9 g 脂質 3.5 g 炭水化物 13.4 g 食塩相当量 1.2 g	エネルギー 90 kcal 蛋白質 3.7 g 脂質 1.9 g 炭水化物 15.6 g 食塩相当量 1.1 g	エネルギー 102 kcal 蛋白質 2.1 g 脂質 5.1 g 炭水化物 13.1 g 食塩相当量 1.5 g	エネルギー 119 kcal 蛋白質 4.7 g 脂質 6.2 g 炭水化物 10.4 g 食塩相当量 2.0 g
--	---	---	--	--	---	---

18 (日) 大根とひじきの煮物 白花豆煮  
 19 (月) きのことのきんぴら 鶏肉のすき焼き煮  
 20 (火) 野菜の味噌風味 法蓮草のおひたし  
 21 (水) 黒豆煮 切干大根と小松菜の煮物  
 22 (木) 枝豆とかにかまの煮物 もやしサラダ  
 23 (金) えんどう豆とベーコン炒め 青菜のわさび和え  
 24 (土) 肉団子の甘酢煮 昆布の佃煮

エネルギー 110 kcal 蛋白質 2.1 g 脂質 2.5 g 炭水化物 20.7 g 食塩相当量 1.2 g	エネルギー 109 kcal 蛋白質 4.0 g 脂質 4.7 g 炭水化物 12.6 g 食塩相当量 1.5 g	エネルギー 97 kcal 蛋白質 3.8 g 脂質 3.0 g 炭水化物 14.0 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 101 kcal 蛋白質 3.8 g 脂質 4.2 g 炭水化物 12.2 g 食塩相当量 0.9 g	エネルギー 100 kcal 蛋白質 2.2 g 脂質 5.0 g 炭水化物 11.2 g 食塩相当量 1.4 g	エネルギー 108 kcal 蛋白質 3.3 g 脂質 6.1 g 炭水化物 10.7 g 食塩相当量 1.5 g	エネルギー 133 kcal 蛋白質 3.2 g 脂質 6.0 g 炭水化物 16.9 g 食塩相当量 1.4 g
---	---	--	---	---	---	---

25 (日) 牛肉と根菜の煮物 若芽のゴマ酢和え  
 26 (月) 昆布煮豆 一夜漬け  
 27 (火) きのことの玉子とし 法蓮草とハムのマリーネ  
 28 (水) 温泉玉子 切干大根煮  
 29 (木) 法蓮草と油揚げの煮物 薩摩芋と切昆布の煮物  
 30 (金) 鶏団子の中華風 ふきの煮物

エネルギー 121 kcal 蛋白質 3.3 g 脂質 5.4 g 炭水化物 13.6 g 食塩相当量 1.2 g	エネルギー 87 kcal 蛋白質 4.5 g 脂質 3.6 g 炭水化物 10.3 g 食塩相当量 1.3 g	エネルギー 98 kcal 蛋白質 4.6 g 脂質 4.3 g 炭水化物 11.0 g 食塩相当量 1.6 g	エネルギー 117 kcal 蛋白質 5.6 g 脂質 5.3 g 炭水化物 10.7 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 90 kcal 蛋白質 4.4 g 脂質 3.4 g 炭水化物 11.8 g 食塩相当量 1.5 g	エネルギー 90 kcal 蛋白質 3.1 g 脂質 3.6 g 炭水化物 12.0 g 塩分 1.4 g
---	--	--	---	--	---



# 2018 11月 ムース食メニュー〈朝食〉

ご案内 天候や仕入れの都合により、献立が一部変更する場合があります

※表示の栄養価はおかずのみの値となっております（お粥は含まれておりません）



<b>4 (日)</b> 豚肉の生姜焼 きのこの玉子とし ベーコンのごま酢和え	<b>5 (月)</b> 白身の竜田揚 牛肉と根菜の煮物 大根なます	<b>6 (火)</b> 海老かつ 薩摩芋と切昆布の煮物 菜の花の辛子和え	<b>7 (水)</b> 赤魚の味噌煮 鶏肉のすき焼き煮 若芽のゴマ酢和え	<b>1 (木)</b> とんかつ 黒豆煮 法蓮草のおひたし	<b>2 (金)</b> 白身の味噌煮 五色煮豆 大根とひじきの煮物	<b>3 (土)</b> 鶏の幽庵焼き 赤玉南瓜の煮物 きのこのきんぴら
エネルギー 167 kcal 蛋白質 7.6 g 脂質 8.4 g 炭水化物 16.0 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 208 kcal 蛋白質 8.8 g 脂質 9.8 g 炭水化物 19.6 g 食塩相当量 1.9 g	エネルギー 236 kcal 蛋白質 8.1 g 脂質 12.3 g 炭水化物 23.4 g 食塩相当量 2.5 g	エネルギー 159 kcal 蛋白質 7.8 g 脂質 6.4 g 炭水化物 16.0 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 216 kcal 蛋白質 7.5 g 脂質 11.6 g 炭水化物 20.2 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 165 kcal 蛋白質 8.8 g 脂質 5.8 g 炭水化物 20.2 g 食塩相当量 2.4 g	エネルギー 207 kcal 蛋白質 6.9 g 脂質 8.9 g 炭水化物 23.8 g 食塩相当量 1.9 g
<b>11 (日)</b> ナスと鶏肉のしぎ焼 肉団子のソース炒め 法蓮草とハムのマリネ	<b>12 (月)</b> 白身魚しんじょう 竹輪の五色きんぴら ひじきと高野豆腐の煮物	<b>13 (火)</b> 赤魚の生姜煮 鶏大根の味噌煮 もやしサラダ	<b>14 (水)</b> 鶏の西京焼 肉団子の甘酢煮 ハムとフロッコリーのマリネ	<b>8 (木)</b> 鮭の照焼 豚すき 枝豆とかにかまの煮物	<b>9 (金)</b> 鶏肉のイタリアンソース煮 野菜の味噌風味 サラダスパゲティ	<b>10 (土)</b> 白身のおろし煮 鶏つくねとフキの煮物 マリーネサラダ
エネルギー 224 kcal 蛋白質 7.8 g 脂質 12.2 g 炭水化物 20.3 g 食塩相当量 2.4 g	エネルギー 194 kcal 蛋白質 6.8 g 脂質 10.3 g 炭水化物 18.5 g 食塩相当量 2.3 g	エネルギー 147 kcal 蛋白質 7.6 g 脂質 6.2 g 炭水化物 14.6 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 206 kcal 蛋白質 7.1 g 脂質 10.2 g 炭水化物 20.2 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 178 kcal 蛋白質 8.3 g 脂質 8.8 g 炭水化物 15.0 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 233 kcal 蛋白質 6.2 g 脂質 15.5 g 炭水化物 16.7 g 食塩相当量 1.8 g	エネルギー 210 kcal 蛋白質 7.3 g 脂質 11.4 g 炭水化物 18.6 g 食塩相当量 2.3 g
<b>18 (日)</b> 白身の照焼 五目豆腐煮 南瓜とハムのサラダ	<b>19 (月)</b> 和風煮込みハンバーグ フロッコリーと鶏肉の煮物 白菜と若芽の煮物	<b>20 (火)</b> サーモンフライのタルタル 大根とベーコンの煮物 若竹煮	<b>21 (水)</b> 白身のおろし煮 五色煮 ゴボウのピリ辛サラダ	<b>15 (木)</b> 鮭のおろし煮 ひじきとベーコンの煮物 法蓮草と油揚げの煮物	<b>16 (金)</b> クリームコロッセ 昆布煮豆 切干大根とベーコンの煮物	<b>17 (土)</b> 鶏肉のカレー風味焼 がんも煮 菜の花のおひたし
エネルギー 171 kcal 蛋白質 6.6 g 脂質 8.7 g 炭水化物 17.0 g 食塩相当量 2.2 g	エネルギー 154 kcal 蛋白質 5.9 g 脂質 6.9 g 炭水化物 16.2 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 186 kcal 蛋白質 5.7 g 脂質 11.0 g 炭水化物 16.5 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 194 kcal 蛋白質 7.2 g 脂質 9.9 g 炭水化物 16.9 g 食塩相当量 2.3 g	エネルギー 213 kcal 蛋白質 9.5 g 脂質 11.5 g 炭水化物 17.4 g 食塩相当量 2.2 g	エネルギー 216 kcal 蛋白質 8.6 g 脂質 11.4 g 炭水化物 19.7 g 食塩相当量 2.1 g	エネルギー 170 kcal 蛋白質 7.5 g 脂質 8.5 g 炭水化物 16.6 g 食塩相当量 2.4 g
<b>25 (日)</b> 鶏の照焼 白菜と麩の玉子とし ハムとフロッコリーのマリネ	<b>26 (月)</b> 鮭の西京焼 豚肉と大根の煮物 メンマの中華和え	<b>27 (火)</b> 鶏肉のイタリアンソース煮 切干大根とベーコンの煮物 若芽の酢味噌和え	<b>28 (水)</b> 白身フライタルタル 油揚げと菜の花の煮物 鶏つくねとフキの煮物	<b>22 (木)</b> 鶏肉のデミソース煮 切昆布と竹の子の煮物 青菜のおひたし	<b>23 (金)</b> 焼肉炒め 金時豆の煮物 マリーネサラダ	<b>24 (土)</b> 白身の竜田揚 大根の千切煮 野菜の三杯酢
エネルギー 175 kcal 蛋白質 7.1 g 脂質 9.6 g 炭水化物 14.8 g 食塩相当量 2.2 g	エネルギー 198 kcal 蛋白質 8.8 g 脂質 9.5 g 炭水化物 19.3 g 食塩相当量 2.3 g	エネルギー 169 kcal 蛋白質 6.6 g 脂質 8.0 g 炭水化物 17.9 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 211 kcal 蛋白質 5.7 g 脂質 13.2 g 炭水化物 17.9 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 157 kcal 蛋白質 6.3 g 脂質 8.5 g 炭水化物 15.7 g 食塩相当量 1.8 g	エネルギー 209 kcal 蛋白質 5.7 g 脂質 9.7 g 炭水化物 25.1 g 食塩相当量 2.0 g	エネルギー 185 kcal 蛋白質 7.5 g 脂質 9.3 g 炭水化物 16.9 g 食塩相当量 1.8 g
エネルギー 175 kcal 蛋白質 7.1 g 脂質 9.6 g 炭水化物 14.8 g 食塩相当量 2.2 g	エネルギー 198 kcal 蛋白質 8.8 g 脂質 9.5 g 炭水化物 19.3 g 食塩相当量 2.3 g	エネルギー 169 kcal 蛋白質 6.6 g 脂質 8.0 g 炭水化物 17.9 g 食塩相当量 1.7 g	エネルギー 211 kcal 蛋白質 5.7 g 脂質 13.2 g 炭水化物 17.9 g 食塩相当量 2.0 g	<b>29 (木)</b> 和風煮込みハンバーグ 枝豆とかにかまの煮物 ベーコンのごま酢和え	<b>30 (金)</b> 赤魚の味噌煮 大根と椎茸の煮物 青菜のわさび和え	



# 2018 11月 ムース食メニュー〈昼食〉

ご案内

天候や仕入れの都合により、献立が一部変更する場合があります

※表示の栄養価はおかずのみの値となっております（お粥は含まれておりません）





**4 (日)** 鶏の西京焼  
大根の千切煮  
もやしサラダ

**5 (月)** 和風煮込みハンバーグ  
えんどう豆とベーコン炒め  
メンマの中華和え

**6 (火)** サーモンフライのタルタル  
切干大根とベーコンの煮物  
ハムとフロッコリーのマリネ

**7 (水)** クリームコロッケ  
昆布煮豆  
青菜のおひたし

**1 (木)** 赤魚の生姜煮  
肉団子の甘酢煮  
南瓜とハムのサラダ

**2 (金)** 鶏肉のデミソース煮  
大根とベーコンの煮物  
若芽とパインの酢の物

**3 (土)** 鮭のおろし煮  
白花豆煮  
ゴボウのピリ辛サラダ

エネルギー 196 kcal  
蛋白質 8.6 g 脂質 8.9 g  
炭水化物 18.9 g 食塩相当量 2.1 g

エネルギー 182 kcal  
蛋白質 6.7 g 脂質 10.0 g  
炭水化物 16.0 g 食塩相当量 1.7 g

エネルギー 238 kcal  
蛋白質 7.4 g 脂質 11.9 g  
炭水化物 24.0 g 食塩相当量 1.5 g

**8 (木)** 鶏肉のカレー風味焼  
がんも煮  
白菜と若芽の煮物

**9 (金)** 白身の照焼  
白菜と麩の玉子とじ  
大豆大根煮

**10 (土)** 鶏の照焼  
切干大根煮  
青菜のわさび和え

エネルギー 174 kcal  
蛋白質 6.6 g 脂質 9.1 g  
炭水化物 16.3 g 食塩相当量 2.0 g

エネルギー 163 kcal  
蛋白質 5.3 g 脂質 7.8 g  
炭水化物 17.7 g 食塩相当量 2.5 g

エネルギー 213 kcal  
蛋白質 5.9 g 脂質 13.0 g  
炭水化物 17.5 g 食塩相当量 2.0 g

エネルギー 198 kcal  
蛋白質 7.9 g 脂質 10.2 g  
炭水化物 19.8 g 食塩相当量 2.0 g

エネルギー 158 kcal  
蛋白質 6.2 g 脂質 8.4 g  
炭水化物 15.0 g 食塩相当量 2.1 g

エネルギー 145 kcal  
蛋白質 6.6 g 脂質 6.5 g  
炭水化物 15.3 g 食塩相当量 2.2 g

エネルギー 177 kcal  
蛋白質 7.5 g 脂質 9.7 g  
炭水化物 15.5 g 食塩相当量 2.2 g

**11 (日)** 鮭の西京焼  
豚肉と大根の煮物  
切昆布と竹の子の煮物

**12 (月)** 焼肉炒め  
黒豆煮  
法蓮草のおひたし

**13 (火)** 鶏肉のデミソース煮  
油揚げと菜の花の煮物  
野菜の三杯酢

**14 (水)** 白身の竜田揚  
ひじきと大豆の煮物  
きのこのきんぴら

**15 (木)** とんかつ  
牛肉と根菜の煮物  
菜の花の辛子和え

**16 (金)** スパイシーチキン  
フロッコリーの煮物  
大根煮

**17 (土)** 鮭の照焼  
ひじき煮  
ベーコンのごま酢和え

エネルギー 180 kcal  
蛋白質 8.6 g 脂質 7.9 g  
炭水化物 19.0 g 食塩相当量 2.1 g

エネルギー 192 kcal  
蛋白質 7.3 g 脂質 9.0 g  
炭水化物 20.3 g 食塩相当量 2.3 g

エネルギー 179 kcal  
蛋白質 6.5 g 脂質 9.8 g  
炭水化物 16.4 g 食塩相当量 1.7 g

エネルギー 210 kcal  
蛋白質 8.2 g 脂質 11.2 g  
炭水化物 19.0 g 食塩相当量 2.2 g

エネルギー 217 kcal  
蛋白質 6.6 g 脂質 11.5 g  
炭水化物 21.0 g 食塩相当量 2.0 g

エネルギー 202 kcal  
蛋白質 8.1 g 脂質 11.4 g  
炭水化物 16.5 g 食塩相当量 2.1 g

エネルギー 180 kcal  
蛋白質 7.9 g 脂質 10.0 g  
炭水化物 15.4 g 食塩相当量 2.2 g

**18 (日)** 鶏肉のイタリアンソース煮  
きのこの玉子とじ  
豚すき

**19 (月)** 赤魚の味噌煮  
法蓮草とハムのマリネ  
ふきの煮物

**20 (火)** 豚肉の生姜焼  
鶏団子の中華風  
薩摩芋と切昆布の煮物

**21 (水)** 鶏の幽庵焼き  
はんぺんの玉子とじ  
大根と竹輪の酢の物

**22 (木)** 白身の味噌煮  
五色煮豆  
大根なます

**23 (金)** 鶏の西京焼  
大根と椎茸の煮物  
若芽とパインの酢の物

**24 (土)** 白身魚のしんじょう  
ひじきとベーコンの煮物  
赤玉南瓜の煮物

エネルギー 161 kcal  
蛋白質 8.0 g 脂質 7.8 g  
炭水化物 14.6 g 食塩相当量 1.8 g

エネルギー 147 kcal  
蛋白質 7.1 g 脂質 5.9 g  
炭水化物 16.2 g 食塩相当量 2.3 g

エネルギー 161 kcal  
蛋白質 7.3 g 脂質 6.8 g  
炭水化物 18.2 g 食塩相当量 2.0 g

エネルギー 160 kcal  
蛋白質 5.6 g 脂質 7.0 g  
炭水化物 17.0 g 食塩相当量 1.8 g

エネルギー 164 kcal  
蛋白質 9.0 g 脂質 6.0 g  
炭水化物 18.2 g 食塩相当量 1.9 g

エネルギー 160 kcal  
蛋白質 6.0 g 脂質 7.1 g  
炭水化物 17.9 g 食塩相当量 1.9 g

エネルギー 228 kcal  
蛋白質 6.5 g 脂質 11.5 g  
炭水化物 24.2 g 食塩相当量 2.0 g

**25 (日)** 赤魚の生姜煮  
肉団子のソース炒め  
サラダスパゲティ

**26 (月)** ナスと鶏肉のしぎ焼  
フロッコリーの煮物  
大豆大根煮

**27 (火)** 白身の照焼  
がんも煮  
菜の花の辛子和え

**28 (水)** 鶏肉のカレー風味焼  
鶏大根の味噌煮  
ひじきと高野豆腐の煮物

**29 (木)** 鮭の照焼  
菜の花のおひたし  
白菜と若芽の煮物

**30 (金)** クリームコロッケ  
鶏肉のすき焼き煮  
野菜の味噌風味

エネルギー 245 kcal  
蛋白質 9.3 g 脂質 14.7 g  
炭水化物 17.7 g 食塩相当量 2.2 g

エネルギー 216 kcal  
蛋白質 7.5 g 脂質 12.2 g  
炭水化物 19.3 g 食塩相当量 2.2 g

エネルギー 157 kcal  
蛋白質 7.9 g 脂質 7.1 g  
炭水化物 15.5 g 食塩相当量 2.3 g

エネルギー 154 kcal  
蛋白質 6.9 g 脂質 7.5 g  
炭水化物 15.1 g 食塩相当量 2.0 g

エネルギー 168 kcal  
蛋白質 7.3 g 脂質 8.3 g  
炭水化物 16.4 g 食塩相当量 2.0 g

エネルギー 186 kcal  
蛋白質 6.3 g 脂質 9.1 g  
炭水化物 19.7 g 食塩相当量 2.0 g



# 2018 11月 ムース食メニュー〈夕食〉

ご案内

天候や仕入れの都合により、献立が一部変更する場合があります

※表示の栄養価はおかずのみの値となっております（お粥は含まれておりません）