



1 (金) フロッコリーと鶏肉の煮物 マリーネサラダ
2 (土) はんぺんの玉子とし 昆布の佃煮

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

3 (日) ひじきとベーコンの煮物 切干大根と小松菜の煮物
4 (月) 五目豆腐煮 菜の花のおひたし
5 (火) 温泉玉子 一夜漬け
6 (水) 金時豆の煮物 大根と竹輪の酢の物
7 (木) フロッコリーの煮物 ひじき煮
8 (金) 大根と椎茸の煮物 五色煮
9 (土) 法蓮草と油揚げの煮物 若竹煮

エネルギー	105 kcal	エネルギー	92 kcal	エネルギー	90 kcal	エネルギー	110 kcal	エネルギー	103 kcal	エネルギー	92 kcal	エネルギー	74 kcal
蛋白質	2.3 g	蛋白質	3.4 g	蛋白質	4.2 g	蛋白質	3.9 g	蛋白質	4.2 g	蛋白質	3.2 g	蛋白質	3.3 g
脂質	5.0 g	脂質	3.6 g	脂質	4.3 g	脂質	2.4 g	脂質	4.9 g	脂質	3.6 g	脂質	3.1 g
炭水化物	12.5 g	炭水化物	13.1 g	炭水化物	8.2 g	炭水化物	18.2 g	炭水化物	12.2 g	炭水化物	11.2 g	炭水化物	9.6 g
食塩相当量	1.4 g	食塩相当量	1.7 g	食塩相当量	1.7 g	食塩相当量	1.0 g	食塩相当量	1.7 g	食塩相当量	1.5 g	食塩相当量	1.3 g

10 (日) 五色煮豆 一夜漬け
11 (月) 大根とベーコンの煮物 若芽とパインの酢の物
12 (火) 鶏団子の中華風 赤玉南瓜の煮物
13 (水) はんぺんの玉子とし ゴボウのピリ辛サラダ
14 (木) 大根の千切煮 若芽の酢味噌和え
15 (金) 金時豆の煮物 一夜漬け
16 (土) 白菜と麩の玉子とし 昆布の佃煮

エネルギー	81 kcal	エネルギー	95 kcal	エネルギー	130 kcal	エネルギー	117 kcal	エネルギー	94 kcal	エネルギー	90 kcal	エネルギー	102 kcal
蛋白質	2.7 g	蛋白質	2.6 g	蛋白質	4.8 g	蛋白質	2.7 g	蛋白質	2.9 g	蛋白質	3.7 g	蛋白質	2.1 g
脂質	3.5 g	脂質	4.0 g	脂質	4.6 g	脂質	6.8 g	脂質	3.5 g	脂質	1.9 g	脂質	5.1 g
炭水化物	11.0 g	炭水化物	12.1 g	炭水化物	17.6 g	炭水化物	10.6 g	炭水化物	13.4 g	炭水化物	15.6 g	炭水化物	13.1 g
食塩相当量	1.3 g	食塩相当量	1.2 g	食塩相当量	1.1 g	食塩相当量	1.4 g	食塩相当量	1.2 g	食塩相当量	1.1 g	食塩相当量	1.5 g

17 (日) 温泉玉子 メンマの中華和え
18 (月) 大根とひじきの煮物 白花豆煮
19 (火) きこのこのきんぴら 鶏肉のすき焼き煮
20 (水) 野菜の味噌風味 法蓮草のおひたし
21 (木) 黒豆煮 切干大根と小松菜の煮物
22 (金) 枝豆とかにかまの煮物 もやしサラダ
23 (土) えんどう豆とベーコン炒め 青菜のわさび和え

エネルギー	119 kcal	エネルギー	110 kcal	エネルギー	109 kcal	エネルギー	97 kcal	エネルギー	101 kcal	エネルギー	100 kcal	エネルギー	108 kcal
蛋白質	4.7 g	蛋白質	2.1 g	蛋白質	4.0 g	蛋白質	3.8 g	蛋白質	3.8 g	蛋白質	2.2 g	蛋白質	3.3 g
脂質	6.2 g	脂質	2.5 g	脂質	4.7 g	脂質	3.0 g	脂質	4.2 g	脂質	5.0 g	脂質	6.1 g
炭水化物	10.4 g	炭水化物	20.7 g	炭水化物	12.6 g	炭水化物	14.0 g	炭水化物	12.2 g	炭水化物	11.2 g	炭水化物	10.7 g
食塩相当量	2.0 g	食塩相当量	1.2 g	食塩相当量	1.5 g	食塩相当量	1.7 g	食塩相当量	0.9 g	食塩相当量	1.4 g	食塩相当量	1.5 g

24 (日) 肉団子の甘酢煮 昆布の佃煮
25 (月) 牛肉と根菜の煮物 若芽のゴマ酢和え
26 (火) 昆布煮豆 一夜漬け
27 (水) きこのこの玉子とし 法蓮草とハムのマリーネ
28 (木) 温泉玉子 切干大根煮



エネルギー	133 kcal	エネルギー	121 kcal	エネルギー	87 kcal	エネルギー	98 kcal	エネルギー	117 kcal
蛋白質	3.2 g	蛋白質	3.3 g	蛋白質	4.5 g	蛋白質	4.6 g	蛋白質	5.6 g
脂質	6.0 g	脂質	5.4 g	脂質	3.6 g	脂質	4.3 g	脂質	5.3 g
炭水化物	16.9 g	炭水化物	13.6 g	炭水化物	10.3 g	炭水化物	11.0 g	炭水化物	10.7 g
食塩相当量	1.4 g	食塩相当量	1.2 g	食塩相当量	1.3 g	食塩相当量	1.6 g	食塩相当量	1.7 g

2019 2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）



3 (日) 鶏の幽庵焼き
赤玉南瓜の煮物
きのこのきんぴら

4 (月) 豚肉の生姜焼き
きのこの玉子とじ
ベーコンのごま酢和え

5 (火) 白身の竜田揚
牛肉と根菜の煮物
大根なます

6 (水) 海老かつ
薩摩芋と切昆布の煮物
菜の花の辛子和え

7 (木) 赤魚の味噌煮
鶏肉のすき焼き煮
若芽のゴマ酢和え

1 (金) とんかつ
黒豆煮
法蓮草のおひたし

2 (土) 白身の味噌煮
五色煮豆
大根とひじきの煮物

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

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

8 (金) 鮭の照焼
豚すき
枝豆とかにかまの煮物

9 (土) 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

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

10 (日) 白身のおろし煮
鶏つくねとフキの煮物
マリーネサラダ

11 (月) 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ーネ

12 (火) 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

13 (水) 赤魚の生姜煮
鶏大根の味噌煮
もやしサラダ

14 (木) 鶏の西京焼
肉団子の甘酢煮
ハムとフロッコリーのマリーネ

15 (金) 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

16 (土) クリームコロッケ
昆布煮豆
切干大根とベーコンの煮物

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

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 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

17 (日) 鶏肉のカレー風味焼
がんも煮
菜の花のおひたし

18 (月) 白身の照焼
五目豆腐煮
南瓜とハムのサラダ

19 (火) 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

20 (水) 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

21 (木) 白身のおろし煮
五色煮
ゴボウのピリ辛サラダ

22 (金) 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

23 (土) 焼肉炒め
金時豆の煮物
マリーネサラダ

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

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 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

24 (日) 白身の竜田揚
大根の千切煮
野菜の三杯酢

25 (月) 鶏の照焼
白菜と麩の玉子とじ
ハムとフロッコリーのマリーネ

26 (火) 鮭の西京焼
豚肉と大根の煮物
メンマの中華和え

27 (水) 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

28 (木) 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

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



2019 2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）



3 (日) 鮭のおろし煮
白花豆煮
ゴボウのピリ辛サラダ

4 (月) 鶏の西京焼
大根の千切煮
もやしサラダ

5 (火) 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 (水) 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 (木) クリームコロッセ
昆布煮豆
青菜のおひたし

1 (金) 赤魚の生姜煮
肉団子の甘酢煮
南瓜とハムのサラダ

2 (土) 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

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

8 (金) 鶏肉のカレー風味焼
がんも煮
白菜と若芽の煮物

9 (土) 白身の照焼
白菜と麩の玉子とし
大豆大根煮

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

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

10 (日) 鶏の照焼
切干大根煮
青菜のわさび和え

11 (月) 鮭の西京焼
豚肉と大根の煮物
切昆布と竹の子の煮物

12 (火) 焼肉炒め
黒豆煮
法蓮草のおひたし

13 (水) 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 (木) 白身の竜田揚
ひじきと大豆の煮物
きのこのきんぴら

15 (金) とんかつ
牛肉と根菜の煮物
菜の花の辛子和え

16 (土) スパイシーチキン
フロッコリーの煮物
大根煮

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

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

17 (日) 鮭の照焼
ひじき煮
ベーコンのごま酢和え

18 (月) 鶏肉のイタリアンソース煮
きのこの玉子とし
豚すき

19 (火) 赤魚の味噌煮
法蓮草とハムのマリネ
ふきの煮物

20 (水) 豚肉の生姜焼
鶏団子の中華風
薩摩芋と切昆布の煮物

21 (木) 鶏の幽庵焼き
はんぺんの玉子とし
大根と竹輪の酢の物

22 (金) 白身の味噌煮
五色煮豆
大根なます

23 (土) 鶏の西京焼
大根と椎茸の煮物
若芽とパインの酢の物

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

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

24 (日) 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

25 (月) 赤魚の生姜煮
肉団子のソース炒め
サラダスパゲティ

26 (火) ナスと鶏肉のしぎ焼
フロッコリーの煮物
大豆大根煮

27 (水) 白身の照焼
がんも煮
菜の花の辛子和え

28 (木) 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



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

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

2019 2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）