

		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)	5月11日(日)	
朝食	主食	【5月のイベント食】		ライス	パン	モーニング Buffet	パン	セルフホットドッグ	
	副食	大分 中津からあげ		鯖の漬け焼き	ミートオムレツ		チーズはんぺんフライ	ソーセージ	
	サラダバー	九州 中津からあげ		だし巻き卵	ナゲット		ベーコンとポテトのガーリック醤油炒め	エッグサラダ	
	汁物	中津からあげ		サラダバー	サラダバー		サラダバー	サラダバー	
	飲物	中津からあげ		スープバー・味噌汁	スープバー・味噌汁		コンソメジュリアン	コーンスープ	
	栄養価	中津からあげ		牛乳	牛乳		牛乳	牛乳	
昼食	主食	岐阜 瑞浪あんかけカツ丼		ライス・パン	ライス	ライス	ライス・パン	ライス	
	A	瑞浪あんかけカツ丼		豚肉のモツアレラ トマトのオープン焼き	ご当地【宮崎】チキン南蛮	鶏照りチーズ焼き	柚子胡椒焼きそば	ブルコギ	
	B	瑞浪あんかけカツ丼		キャベツとベーコンのペペロンチーノ	ご当地【岐阜】あんかけかつ丼	担々麺			
	小鉢	京鼎樓		チンゲン菜とわかめのチコレギ風	香味野菜の青じそ風味	ひじきと白滝の煮付け	オクラのごま和え	枝豆のツナマヨ和え	
	デザート	あんかけ皿うどん		チョコクレープ					
	汁物	あんかけ皿うどん		豚肉ともやし中華スープ	かまぼこのすまし汁	大根の味噌汁	豆腐とねぎの生姜スープ	チンゲン菜のスープ	
夕食	主食	【お知らせ】		ライス	麦ご飯	五目炊き込みご飯	ライス	ライス	
	主菜	5月より、不足しがちな栄養素である“食物繊維”を補うために、カレー時のご飯を“麦ごはん”に変更して提供させていただきます。		ハンバーグ デミグラスソース	チキンカレー	白身魚のフリット 甘酢あん	牛肉の南蛮焼き	豚ロースのうま辛味噌焼き	鶏の梅照り焼き
	副菜	5月より、不足しがちな栄養素である“食物繊維”を補うために、カレー時のご飯を“麦ごはん”に変更して提供させていただきます。		さつまいものはちみつバター風味	サラダバー	焼売	竹輪の磯辺揚げ	オニオンリングフライ	チーズと大葉の竜田揚げ
	飲物	5月より、不足しがちな栄養素である“食物繊維”を補うために、カレー時のご飯を“麦ごはん”に変更して提供させていただきます。		ブロッコリーのお浸し	フルーツヨーグルト	里芋のそぼろ煮	フルーチェ オレンジ	棒々鶏	アスパラとハムのソテー
	汁物	5月より、不足しがちな栄養素である“食物繊維”を補うために、カレー時のご飯を“麦ごはん”に変更して提供させていただきます。		牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
	栄養価	5月より、不足しがちな栄養素である“食物繊維”を補うために、カレー時のご飯を“麦ごはん”に変更して提供させていただきます。		コーンと玉葱のスープ	白菜と人参のスープ	けんちん汁	小松菜と玉ねぎの味噌汁	麩と三つ葉のすまし汁	白菜と油揚げの味噌汁
一日計栄養価	5月より、不足しがちな栄養素である“食物繊維”を補うために、カレー時のご飯を“麦ごはん”に変更して提供させていただきます。								



	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)	5月18日(日)
朝食	主食	モーニングカレー	パン	ライス	パン	パン	セルフサンドイッチ
	副食	粉ふき芋	ハムカツ	肉野菜炒め	オムレツ	ジャーマンポテト	ハムとチーズ
	サラダ	目玉焼き	ハッシュポテト	納豆	フランクフルト	スクランブルエッグ	ツナサラダ
	汁物	サラダバー	サラダバー	サラダバー	サラダバー	サラダバー	サラダバー
	飲料	スープバー・味噌汁	スープバー・味噌汁	スープバー・味噌汁	スープバー・味噌汁	彩りクリームスープ	ミネストローネ
	栄養価	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳



	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)	5月18日(日)	
昼食	主食	ライス	ライス	ライス・パン	麦ご飯	ライス	ライス	
	A	ハンバーグと白身魚フライ	きんぴら牛焼肉	鶏肉のヤンニンソースがけ	ハヤシライス	ささみチーズカツ	揚げ餃子のチリミート	鮭の洋風チーズ焼き
	B	肉うどん	タッカルビ丼	カルボナーラ	醤油ラーメン			
	小鉢	ブロッコリーのガーリック炒め	春雨の中華和え物	ポテトのコンソメ煮	クルトンサラダ	オクラとツナのおかか和え	ブロッコリーのカレーマヨ和え	ポテトサラダ
	デザート				プリン			
	汁物	豚汁	なめこと水菜のすまし汁	チンゲン菜とコーンのスープ	コンソメジュリアン	麩と白菜の味噌汁	もやしと小松菜の味噌汁	わかめスープ
飲料	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
栄養価	エネルギー 730kcal たんぱく質 18.8g カルシウム 264mg 鉄 1.2mg 食塩相当量 4.1g	エネルギー 876kcal たんぱく質 22.6g カルシウム 285mg 鉄 1.9mg 食塩相当量 4.5g	エネルギー 588kcal たんぱく質 17.1g カルシウム 98mg 鉄 2.6mg 食塩相当量 2.1g	エネルギー 747kcal たんぱく質 26.7g カルシウム 295mg 鉄 1.8mg 食塩相当量 5.0g	エネルギー 832kcal たんぱく質 34.9g カルシウム 345mg 鉄 1.7mg 食塩相当量 3.9g	エネルギー 831kcal たんぱく質 20.6g カルシウム 105mg 鉄 2.7mg 食塩相当量 3.9g	エネルギー 1096kcal たんぱく質 40.7g カルシウム 214mg 鉄 1.7mg 食塩相当量 4.5g	

	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)	5月18日(日)	
夕食	主食	ライス	ライス	ライス	ライス	ライス	ライス	
	主菜	豚肉のハニーマスタード焼き	ご当地【大分】中津からあげ	麻婆豆腐	鶏のチリマヨソース	青椒肉絲	鶏肉のレモン焼き タルタルソース	ヒレカツ
	副菜	コーンフライ	たこ焼き	サラダバー	かぼちゃコロッケ	梅しそ竜田揚げ	三角春巻	ミニお好み焼き
	飲料	叩ききゅうりのごま塩和え	ほうれん草のナムル	いちごゼリー	ひじきと切干大根のきんぴら	フルーツポンチ	ピリ辛こんにやく	スナップエンドウとハムのサラダ
	汁物	中華スープ	なすと小松菜の味噌汁	卵スープ	里芋と油揚げの味噌汁	春雨スープ	トマトスープ	豆腐ともずくのすまし汁
	栄養価	エネルギー 904kcal たんぱく質 29.0g カルシウム 63mg 鉄 2.1mg 食塩相当量 3.1g	エネルギー 915kcal たんぱく質 37.7g カルシウム 106mg 鉄 2.5mg 食塩相当量 4.9g	エネルギー 982kcal たんぱく質 34.6g カルシウム 444mg 鉄 5.2mg 食塩相当量 5.8g	エネルギー 995kcal たんぱく質 38.5g カルシウム 104mg 鉄 2.6mg 食塩相当量 3.4g	エネルギー 1017kcal たんぱく質 32.4g カルシウム 267mg 鉄 2.6mg 食塩相当量 3.8g	エネルギー 1144kcal たんぱく質 44.0g カルシウム 308mg 鉄 2.2mg 食塩相当量 3.9g	エネルギー 866kcal たんぱく質 32.3g カルシウム 282mg 鉄 1.9mg 食塩相当量 3.1g
一日計栄養価	エネルギー 2789kcal たんぱく質 86.1g カルシウム 645mg 鉄 6.2mg 食塩相当量 13.8g	エネルギー 2944kcal たんぱく質 97.8g カルシウム 680mg 鉄 42.1mg 食塩相当量 13.2g	エネルギー 2689kcal たんぱく質 90.4g カルシウム 830mg 鉄 10.1mg 食塩相当量 13.4g	エネルギー 3059kcal たんぱく質 93.0g カルシウム 678mg 鉄 6.4mg 食塩相当量 14.3g	エネルギー 1929kcal たんぱく質 67.0g カルシウム 611mg 鉄 4.8mg 食塩相当量 10.0g	エネルギー 2748kcal たんぱく質 84.8g カルシウム 705mg 鉄 6.5mg 食塩相当量 11.7g	エネルギー 2745kcal たんぱく質 102.1g カルシウム 825mg 鉄 4.9mg 食塩相当量 12.5g	

Table for breakfast menu (朝食) from 5月19日 (月) to 5月25日 (日). Includes main dishes (主食), side dishes (副食), salads (サラダ), soups (汁物), and drinks (飲物) with allergen information.



Table for lunch menu (昼食) from 5月19日 (月) to 5月25日 (日). Includes main dishes (主食), A/B selection (A/B), small dishes (小鉢), and drinks (飲物) with allergen information and nutritional values.

Table for dinner menu (夕食) from 5月19日 (月) to 5月25日 (日). Includes main dishes (主食), main courses (主菜), side dishes (副菜), drinks (飲物), and soups (汁物) with allergen information and nutritional values.

		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)					6月1日(日)				
朝食	主食	五目炊き込みご飯					パン					ライス					パン										パン									
	副食	鱈の漬け焼き					ペンネナポリタン					厚揚げと挽き肉の中華炒め					スクランブルエッグ										ジャーマンポテト									
	サラダ	温泉卵					ハムカツ					納豆					ウインナー										白身魚のフライ									
	汁物	スープバー・味噌汁					スープバー・味噌汁					スープバー・味噌汁					スープバー・味噌汁										コーンスープ									
	飲物	牛乳					牛乳					牛乳					牛乳										牛乳									
	栄養価	エネルギー	たんぱく質	カルシウム	鉄	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	カルシウム	鉄	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	カルシウム	鉄	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	カルシウム	鉄	食塩相当量						エネルギー	たんぱく質	カルシウム	鉄	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	カルシウム	鉄	食塩相当量
		785kcal	33.0g	344mg	2.6mg	6.5g	784kcal	23.8g	292mg	1.8mg	4.4g	675kcal	24.8g	166mg	4.4mg	3.3g	732kcal	25.9g	286mg	1.5mg	4.6g	746kcal	21.1g	273mg	1.4mg	4.6g										
昼食	主食	ライス					ライス					ライス・パン					麦ご飯					ライス					ライス									
	A	豚肉の和風おろしソース					ハンバーグとサーモンマヨカツ					バジルチキンソテー					肉の日 メンチカツカレー					ニラ玉の肉あんかけ					鶏肉のレモンペッパーグリル									
	B	かき揚げうどん					牛丼					ベーコンとほうれん草のクリームスパゲッティ										塩ラーメン														
	小鉢	ピリ辛こんにゃく					ほうれん草のお浸し					ポテトのコンソメ煮					レンコンサラダ					枝豆のツナマヨ和え					チャプチェ									
	デザート																クリームコンフェ																			
	汁物	白菜ともやしの味噌汁					豆腐ともずくのすまし汁					にらと卵スープ					コンソメジュリアン					なすとごぼうの味噌汁					豚汁									
飲物	牛乳					牛乳					牛乳					牛乳					牛乳					牛乳										
		エネルギー	たんぱく質	カルシウム	鉄	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	カルシウム	鉄	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	カルシウム	鉄	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	カルシウム	鉄	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	カルシウム	鉄	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	カルシウム	鉄	食塩相当量					
		924kcal	33.1g	324mg	2.3mg	4.1g	873kcal	28.3g	303mg	1.3mg	4.2g	1083kcal	45.8g	295mg	2.2mg	4.2g	1273kcal	28.5g	299mg	2.2mg	7.3g	1174kcal	43.8g	319mg	3.3mg	4.7g	920kcal	40.2g	93mg	2.7mg	3.6g					
		1054kcal	26.9g	356mg	2.2mg	8.2g	1406kcal	38.4g	328mg	3.7mg	8.6g	1173kcal	33.5g	349mg	2.9mg	4.7g						1206kcal	45.0g	333mg	3.4mg	10.8g										
夕食	主食	ライス					ライス					ライス					ライス					ライス					ライス									
	主菜	牛肉のトマト煮					ご当地 日本唐揚協会認定【神奈川】鶏の唐揚げ カレー風味					豚焼肉					白身魚のパン粉焼き チーズ風味					回鍋肉					牛肉のしぐれ煮									
	副菜	サラダバー					ミニお好み焼き					ハムポテトサラダフライ					三角春巻					たこ焼き					さつま芋のはちみつバター風味									
	飲物	フルーチェ ミックスベリー					ブロッコリーのごま和え					白菜とツナの塩昆布和え					棒々鶏					グレープフルーツゼリー					叩ききゅうりのごま塩和え									
	汁物	豆腐とねぎの生姜スープ					大根の味噌汁					わかめスープ					トマトスープ					春雨スープ					かまぼこのすまし汁									
	栄養価	エネルギー	たんぱく質	カルシウム	鉄	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	カルシウム	鉄	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	カルシウム	鉄	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	カルシウム	鉄	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	カルシウム	鉄	食塩相当量	エネルギー	たんぱく質	カルシウム	鉄	食塩相当量					
		1015kcal	26.5g	118mg	3.4mg	3.9g	878kcal	36.1g	102mg	3.0mg	4.1g	975kcal	36.9g	301mg	1.5mg	4.6g	693kcal	23.9g	81mg	1.3mg	2.1g	964kcal	36.4g	309mg	2.7mg	5.6g	1174kcal	30.3g	326mg	3.3mg	5.6g					
一日計栄養価		2789kcal	89.5g	802mg	8.3mg	16.6g	2802kcal	93.3g	710mg	40.4mg	14.9g	2778kcal	101.4g	789mg	8.5mg	12.4g	2698kcal	78.3g	666mg	5.0mg	14.0g	2154kcal	80.8g	635mg	6.1mg	13.4g	2840kcal	91.6g	692mg	7.4mg	13.8g					

