すこやか I 常食 献立だより 2025年6月



曜日	月	火	水	木	金	土	日	
日付							1	
朝	6月9日(月)昼食 あじさい寿司		6月15日(日)昼食 父の日				ごはん プレーンオムレツ(野菜ソース) うまい菜と平天の麦味噌和え 味噌汁(絹揚げ・人参) エネ:371kcal 蛋白:14.1g 脂質:6.1g 食塩:2.06g	
昼							ごはん いわしの生姜煮 なすの味噌炒め 白菜の塩レモンドレサラダ すまし汁(チンケン菜・えのき) エネ: 469kcal 蛋白:14.1g 脂質:13.5g 食塩:2.08g	
お タ	毎年恒例のあじさい寿司が今年も登 場します。雨が多くなるこの時期はあじ さいの花を見かけることも増えますね。 あじさい寿司はしば漬けやいくら、卵を 使ってあじさいに見立てました。しば漬けの程よい塩味も酢飯との相性抜群 です。		父の日は毎年6月の第3日曜日です。 父の日はアメリカで誕生し、日本で普 及し始めたのは1950年代だそうです。 父の日に贈る花として黄色いバラが有 名で、愛・幸せ・美しさという花言葉が 込められています。父の日メニューは 赤飯や人気のお刺身でお祝いです。				コーヒー ごはん 豚肉ともやしの和風炒め 高野豆腐の煮物 さつまいものサラダ 味噌汁(ごぼう・白ねぎ) いりこ風味 エネ:574kcal 蛋白:23.1g	
計							脂質: 22. 7g 食塩: 1. 95g エネ: 1502kcal 蛋白: 52. 4g 脂質: 45. 9g 食塩: 6. 20g	
日付		3	4	5	6	7	8	
	ごはん ポテトミンチ巻き	ごはん 玉子焼き	食パン/ジャム チキンナゲット(トマトソース)	ごはん ほうれん草オムレツ	ごはん ボロニアソーセージ	ごはん 鶏肉のグリル	ごはん ハムチーズピカタ	
	キャベツと油揚げの和え物	エコ	クラムチャウダー	カリフラワーとコーンの香味ドレサラダ		もやしとちくわの和え物	マヨサラダ	
朝		味噌汁(じゃがいも・しめじ)	7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	味噌汁(キャベツ・わかめ)		味噌汁(白ねぎ・しいたけ)	味噌汁(白菜・油揚げ)	
	エネ:347kcal 蛋白:10.8g 脂質:4.5g 食塩:1.53g	エネ:386kcal 蛋白:11.4g 脂質:8.4g 食塩:1.28g	エネ:150kcal 蛋白:10.2g 脂質:6.8g 食塩:1.34g	エネ:354kcal 蛋白:10.0g 脂質:7.0g 食塩:1.52g	エネ:382kcal 蛋白:10.4g 脂質:10.7g 食塩:1.86g	エネ:357kcal 蛋白:14.3g 脂質:7.1g 食塩:1.45g	エネ:394kcal 蛋白:14.0g 脂質:10.8g 食塩:1.57g	
	ごはん 鶏肉のくわ焼き 大根と豚肉の煮物	ごはん シロガネダラのソテー(和風バターソース) 大豆とベーコンのコンソメ煮	ごはん 絹揚げの炊き合わせ 白菜と鶏肉のとろみ炒め	醤油ラーメン えびシューマイ いんげんとしめじのマヨサラダ	ごはん 銀ひらすの照り煮 卵の花	ごはん ホキの香草パン粉焼き(オーロラソース) 里芋のそぼろ煮	ごはん 鶏肉の塩麹蒸し れんこんと豚肉の炒り煮	
	ブロッコリーのスローサラダ	もやしと平天のバンバンドレサラダ	胡瓜の甘酢和え		とろろのゆかり和え	白菜といんげんの洋風お浸し	ブロッコリーのピリ辛和え	
	味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	味噌汁(なす・おつゆ麩)白味噌仕立て			味噌汁(玉ねぎ・うまい菜) 白味噌仕立て	11. 11. (11.)22. (1.)	味噌汁(キャベツ・大根) いりこ風味	
	エネ:555kcal 蛋白:23.0g	エネ:457kcal 蛋白:25.1g	エネ:504kcal 蛋白:20.4g	エネ:486kcal 蛋白:18.7g	エネ:494kcal 蛋白:22.6g	エネ:491kcal 蛋白:21.0g	エネ:530kcal 蛋白:24.4g	
お	脂質:19.6g 食塩:2.62g 牛乳	脂質:10.7g 食塩:2.28g 牛乳	脂質:11.8g 食塩:3.32g ジュース	脂質:17.5g 食塩:4.75g 牛乳	<u>脂質:12.8g</u> 食塩:2.40g 牛乳	脂質:14.8g 食塩:1.93g 牛乳	脂質:17.1g 食塩:2.34g 手作りパンナコッタ(ヨーゲルト風味) 紅茶	
	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	
		豚肉の香味炒め	ハンバーグ(おろしソース)	さばの塩焼き	千草蒸し	豚肉の野菜炒め	白身魚の煮付け	
<i>p</i>	れんこんとちくわの金平味噌汁(ウボ・ナガボ)	公風焼き 金時豆煮		高野豆腐と豚肉のサイコロ煮 もずく酢	ブロッコリーのごまドレサラダ	切干大根とちりめんの煮物	チンゲン菜と鶏肉の炒め物	
2	味噌汁(白菜・大根葉) マンゴー缶	小松菜とちりめんの白ごま和え 味噌汁(油揚げ・人参)	うまい菜と油揚げのからし和え 味噌汁(玉ねぎ・しいたけ) 麦白味噌仕立て	もタくヒデ 味噌汁(大根・白ねぎ)	赤だし(ごぼう・油揚げ) みかん缶	やっこ(梅ダレ) 味噌汁(あさり・わかめ)	味噌汁(人参・しめじ) フルーツ(カットパイン)	
	エネ:507kcal 蛋白:16.3g	エネ:595kcal 蛋白:29.2g			エネ:552kcal 蛋白:20.7g	エネ:554kcal 蛋白:27.2g	エネ:457kcal 蛋白:22.6g	
	脂質:10.7g 食塩:1.76g	脂質:23.9g 食塩:2.11g	脂質:16.8g 食塩:2.62g	エネ:598kcal 蛋白:27.0g 脂質:28.2g 食塩:2.57g	脂質:17.8g 食塩:2.50g	脂質:19.7g 食塩:3.16g	脂質:10.7g 食塩:1.74g	
計	エネ:1506kcal 蛋白:51.1g	エネ:1600kcal 蛋白:67.8g	エネ:1358kcal 蛋白:52.5g	エネ:1487kcal 蛋白:55.9g	エネ:1515kcal 蛋白:55.3g	エネ:1483kcal 蛋白:63.5g	エネ:1457kcal 蛋白:62.6g	
PI	脂質:37.2g 食塩:6.14g	脂質:54.2g 食塩:6.02g	脂質:35.8g 食塩:7.34g	脂質:52.7g 食塩:8.85g	脂質:43.4g 食塩:6.80g	脂質:43.5g 食塩:6.60g	脂質:43.1g 食塩:5.73g	

すこやか I 常食 献立だより 2025年6月

曜日 月			Ŋ.	ζ	7.	k	1	t	\$	2] =	E	E	Ħ	
日付 9		10		1	1	1.		1	3	1	4	1	15		
ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ごはん		ちりめん雑炊		ごはん			
			大豆ミートハンバーグ(野菜ソース)		磯巻き卵		照り焼き風肉団子		5品目具材の玉子焼き		豚肉の筑前煮		擬製豆腐(そぼろあん)		
	ま キャベツとちりめんの豆乳和え		味噌汁(大根葉・白ねぎ)		ほうれん草のお浸し		白菜とニラの白ごま和え		アスパラの和え物		白菜と油揚げの麦味噌和え		キャヘッとコーンのアイラント・ドレサラダ		
	味噌汁(もやし・平天)				味噌汁(油揚げ・しいたけ)		味噌汁(あさり・里芋)		味噌汁(白菜・うまい菜)		はちみつねり梅		味噌汁(じゃがいも・わかめ)		
	≮∶348kca1	蛋白:14.5g	エネ:393kcal	蛋白:11.8g	エネ:365kcal	蛋白:14.6g	エネ:403kcal	蛋白:14.2g	エネ:332kcal	蛋白:10.2g	エネ:281kcal	蛋白:13.0g	エネ:378kcal	蛋白:9.6g	
	/質∶5.3g	食塩:1.76g	脂質:8.9g	食塩:1.57g	脂質:8.0g	食塩∶1.48g	脂質:9.8g	食塩∶1.47g	脂質:4.0g		脂質:9.3g	食塩:1.69g	脂質:9.5g	食塩:1.36g	
	さい寿司		チキンカレー	0>-4/1	ごはん				野菜かき揚げそば		ごはん		赤飯		
	豆腐のそぼ? ゲティサラダ		チース゛とク゛リンヒ゜ース(回鍋肉 一口がんもの煮物				れんこんと豚肉の煮物 胡瓜のごま酢和え		鶏肉のマスタード焼き		刺身盛り 絹揚げの煮物		
		め) 白味噌仕立て	プロッコリーとパプリカのりんごドレ和え		ーロかんもの点物 中華スープ(ザーサイ・かまぼこ) 杏仁豆腐(あんずソース)		トキャヘッとコーンのヒーナッツト・レサラタ・ 味噌汁(もやし・絹揚げ) 麦白味噌仕立て		内瓜のこまBF和え		キャベツとツナの煮物 ほうれん草とかまぼこのハンハンドレサラダ 味噌汁(里芋・人参) 白味噌仕立て		* 茶碗蒸し(ぎんなん・なると)		
10000000000000000000000000000000000000	1(001/21) -1//	(4)) 口帆帽江立(
エ ネ	र:546kcal	蛋白:17.9g	エネ:517kcal 蛋白:22.7g		古1 豆腐(めんり) ーへ) エネ:577kcal 蛋白:21.6g		本情		エネ:577kca 蛋白:15.8g		味噌汁(里手・人参) 日味噌仕立て エネ:536kca 蛋白:24.3g		- マノコ一古 エネ:483kca 蛋白:24.7g		
	質:19.1g	盘凸:17:3g 食塩:3.37g	上9:017K0a1 脂質:13.9g	盘凸:22.7g 食塩:2.05g	脂質:22.9g	盘凸:21.0g 食塩:2.59g	脂質∶13.3g	盘凸:20.0g 食塩:2.60g	上与4:377K0a1 脂質:17.1g	盘占:10.0g 食塩:4.26g	脂質:17.4g	盘凸:24.0g 食塩:2.91g	脂質:10.1g	盘□:24.7g 食塩:2.53g	
4 回	<u> </u>		牛乳	及温 · 2. 008	ジュース	及-皿 - 2.008	牛乳	及-皿・2.008	牛乳	及温:1.208	牛乳	及温:2.018	水ようかん	及-皿・2.00g	
お													緑茶		
ごはん			ごはん ごはん					ごはん		ごはん		ごはん		ごはん	
	と大根の利佐			(レモンタルタルソース)					牛肉のオイスター炒め		さばの味噌煮		豚肉のバター醤油炒め		
	の揚げ浸し									やっこ(醤油)		もやしと鶏肉の炒め物		いかふくさ焼き	
	\菜となめこの						マカロニサラダ		かぼちゃのサラダ		すまし汁(玉ねぎ・しめじ)		しろなのおから和え		
, , , -	し汁(おくら・巻		白菜の浅漬け		味噌汁(わかめ・		味噌汁(かぼちゃ		味噌汁(白ねぎ・しい		フルーツ(パイン台		昆布佃煮		
	र:562kcal	蛋白:17.9g	エネ:490kcal	蛋白:19.6g	エネ:476kcal	蛋白:25.0g	エネ:499kcal	蛋白:25.8g	エネ:548kcal 脂質:22.7g	蛋白:20.6g	エネ:593kcal 脂質:25.0g	蛋白:23.8g	エネ:539kcal	蛋白:20.6g	
	質∶24.0g ∵1539kcal	食塩:2.45g 蛋白:51.8g	脂質:16.6g エネ:1556kcal	食塩:2.04g 蛋白:57.6g	脂質∶11.5g エネ∶1559kcal	食塩:2.51g 蛋白:63.2g	脂質:10.4g エネ:1510kcal	食塩:2.04g 蛋白:67.8g	脂頁・22.7g エネ:1549kca	食塩:2.11g 蛋白:49.7g	脂頁 · 25. Ug エネ:1508kca	食塩:1.93g 蛋白:62.4g	脂質∶20.4g エネ∶1535kcal	食塩:1.81g 蛋白:57.7g	
	··1559kGa1 質∶50.7g	虫白:01.0g 食塩:7.60g	エホ・1556kGa1 脂質:39.7g	蚕白:57.0g 食塩:5.70g	上へ、1959kGa1 脂質:49.5g	虫白:03.2g 食塩:6.78g	上水:1510kGa1 脂質:37.5g	虫白:07. og 食塩:6. 22g	上水: 1549kGa1 脂質: 48. 3g	虫口 49.7g 食塩:8.02g	上が、1506kGa1 脂質:57.9g	虫白:02.4g 食塩:6.56g	上水 1935kGa1 脂質:41.6g	虫白:57.7g 食塩:5.81g	
日付			17 18			19		20		21		22			
食パン/ジャム		ごはんごはん			はんごはん			ごはん		ごはん		ごはん			
	チキンピカタ かぼちゃのポタージュスープ		玉子焼き 千草焼き			メヌケの山椒煮		野菜ミンチ巻き		かに玉		白身魚揚げの煮物			
かぼち										ほうれん草のバンバンドレサラダ		マヨサラダ		チンゲン菜としいたけのピーナツ和え	
, T	1501		味噌汁(玉ねぎ・オ		味噌汁(里芋・もやし)		味噌汁(チンゲン菜・絹揚げ)		味噌汁(白菜・しめじ)		味噌汁(うまい菜・えのき)		味噌汁(じゃがいも・人参)		
	k:159kcal	蛋白:8.1g	エネ:363kcal	蛋白:11.3g	エネ:339kcal	蛋白:10.5g	エネ:358kcal	蛋白:18.9g	エネ:382kcal	蛋白:10.7g	エネ:363kcal	蛋白:12.6g	エネ:368kcal	蛋白:10.5g	
ごはん	i質∶6.3g 4.	食塩:1.34g	<u>脂質:7.2g</u> ごはん	食塩:1.56g	脂質:4.8g ごはん	食塩∶1. 49g	脂質:5.7g ごはん	食塩:1.50g	脂質:7.1g ごはん	食塩:1.58g	脂質:7.8g きつねうどん	食塩:1.57g	脂質:5.2g ごはん	食塩:1.57g	
	ん コロッケ(濃厚	シース)	ホキのソテー(コン	ハメソース)	鶏の唐揚げ		ハンバーグ(ドミソース)		白身魚の煮付け キャベツと豚肉の炒め物		里芋のそぼろ煮 大根とツナの香味ドレサラダ		蒸し鶏(油淋ソース) 切干大根とちりめんの煮物		
ヘーコン	コロック(旅) ンと枝豆の塩	バターソテー	鶏つみれ 大豆とこんにゃくの煮物			の者物	金平ごぼう	<i>/ / / / / / / / / /</i>							
	昼 プロッコリーとちくわのお浸し 味噌汁(もやし・白ねぎ)		キャベツと平天のレモンドレサラダ コンソメスープ(セロリ・ベーコン)			コールスローサラダ		ねぎとあさりの酢味噌和え すまし汁(玉ねぎ・かまぼこ)		NIE NO BONDO		いんげんと平天のバンバントレサラダ 味噌汁(油揚げ・わかめ) 白味噌仕立て			
エネ	र:576kcal	蛋白:16.8g	エネ:479kcal	蛋白:26.1g	エネ:607kcal	蛋白:21.0g	エネ:599kcal	蛋白:16.8g	エネ:455kcal	蛋白:27.1g	エネ:473kcal	蛋白:14.1g	エネ:456kcal	蛋白:25.2g	
	質:20.4g	食塩:2.33g	脂質:11.7g	食塩:1.91g	脂質:25.6g	食塩:2.18g	脂質:24.7g	食塩:3.30g	脂質:9.4g	食塩∶2.14g	脂質:10.6g	食塩:3.42g	脂質:6.0g	食塩:2.63g	
お牛乳			牛乳		ジュース		牛乳		牛乳		牛乳		誕生日ケーキ		
	,		ごはん		ごはん		デル		ごはん		デル		コーヒー		
	ごはん 白身魚の生姜煮 キャベツとあさりの炒め物		豚肉と里芋の煮込み三色稲荷の炊き合わせ			合鴨スモークスライス				ごはん 赤魚の焼き浸し		さばの照り煮			
									豚カツの卵とじ 大根と小えびの炒め物		赤魚の焼き浸し 豚肉の和風炒め		らみかめ		
	夕 大根の大葉ドレサラダ		いんげんとコーンのピリ辛和え マカロニサラダ		小はらやのきめ点 味噌汁(わかめ・人参)		プロッコリーとコーンのおからサラダ		豚肉の和風炒め 手作り味付きごま豆腐		白菜と鶏肉のとろみ炒め 味噌汁(玉ねぎ・大根葉)				
	味噌汁(ソーメン)		味噌汁(ごぼう・油揚げ) 味噌汁(白菜・大根葉)		根葉)	高菜炒め		赤だし(じゃがいも・白ねぎ)				フルーツ(黄桃缶			
	エネ: 466kcal 蛋白: 25.0g		エネ:621kcal	蛋白:21.5g	エネ:486kcal	蛋白:16.9g	エネ:460kcal	蛋白:14.7g	エネ:646kcal	蛋白:21.7g	エネ:579kcal	蛋白:28.6g	エネ:579kcal	蛋白:21.7g	
_	質:11.1g	食塩:2.18g	脂質:21.3g	食塩:2.67g	脂質:15.4g	食塩:2.43g	脂質:13.2g	食塩:2.16g	脂質:20.3g	食塩:3.21g	脂質:23.6g	食塩:1.89g	脂質:22.6g	食塩:2.14g	
	:1334kca1	蛋白:53.1g	エネ:1513kcal	蛋白:59.1g	エネ:1595kcal	蛋白:50.5g	エネ:1565kcal	蛋白:55.1g	エネ:1582kcal	蛋白:61.9g	エネ:1487kcal	蛋白:56.8g	エネ:1530kcal	蛋白:58.2g	
門 胎を	質:39.9g	食塩:5.90g	脂質:41.6g	食塩:6.15g	脂質:57.1g	食塩:6.46g	脂質:44.1g	食塩:7.04g	脂質:40.8g	食塩:7.03g	脂質:46.1g	食塩:6.96g	脂質:34.2g	食塩:6.43g	

すこやか I 常食 献立だより 2025年6月

曜日	J.]	<u> </u>	ζ			一 木	,	金		±		B	
日付	2:	3	2	4	25		26	3	27		28		29	
	ごはん 野菜とわかめの豆乳寄せ キャヘッとかまぼこの和風ト・レサラダ・ 味噌汁(あさり・里芋) こはん オレンジチキン アスハッと玉ねぎの塩ごま和え 味噌汁(絹揚げ・白ねぎ)			ごはん お魚厚揚げの煮 しろなの洋風おき 味噌汁(白菜・玉:	₹L	スクランブルエッグ(ケチャップ) じゃがいもとウインナーの豆乳スープ		ごはん でんぶ入りだし巻き卵 チンケン菜とコーンのおからサラダ 味噌汁(えのき・しめじ)		青菜雑炊(ほうれん草) れんこんと豚肉のしぐれ煮		ごはん 鶏つみれ(トマト) カリフラワーとちくわの香味ドレサラダ 味噌汁(大根・しいたけ)		
	エネ:369kcal 脂質:6.7g	蛋白:12.3g 食塩:1.69g	エネ:370kcal 脂質:8.6g	蛋白:13.6g 食塩:1.20g	エネ:336kcal 脂質:4.6g	蛋白:9.4g 食塩:1.64g	エネ:181kcal 脂質:9.3g	蛋白:9.0g 食塩:1.60g	エネ:357kcal 脂質:7.3g	蛋白:12.4g 食塩:1.45g	エネ:317kcal 脂質:9.8g	蛋白:13.1g 食塩:1.48g	エネ:395kcal 脂質:8.4g 木の葉丼	蛋白:14.6g 食塩:1.83g
昼	しょうけめし[岐阜県郷土料理] サーモンたたき丼 ホッケの塩麹焼き たけのことふきの炒り煮 大根と豚肉の炒め物 味噌汁(キャベツ・人参) 「ナロッコリーとコーンのごまドレサラダ 洋なし缶のはちみつジュレ 味噌汁(白菜・もやし)			ごはん 豚肉の塩ダレ炒の 玉子どうふ いんげんとコーン 味噌汁(油揚げ・大	・の和え物 根葉)いりこ風味	ごはん 白身魚の味噌煮 大根と豚肉のとろみ炒め ほうれん草とちくわのわさび和え すまし汁(豆腐)		キーマカレー キャベツと平天の大葉ドレサラダ 手作りすいかゼリー		ごはん えびマカロニケ・ラタンフライ(中濃ソース) 切干大根の煮物 プロッコリーのパンバンドレサラダ 味噌汁(油揚げ・わかめ)		ひじきど鶏肉の炒め煮 さつまいもとオレンジのサラダ 味噌汁(ソーメン) いりこ風味		
	エネ:508kcal 脂質:13.8g 牛乳	蛋白:28.1g 食塩:2.78g	エネ:493kcal 脂質:13.3g 牛乳	蛋白:15.3g 食塩:3.10g	エネ:539kcal 脂質:21.6g ジュース	蛋白:22.7g 食塩:2.44g	エネ:464kcal 脂質:13.2g 牛乳	蛋白:25.6g 食塩:2.04g	エネ:525kcal 脂質:15.9g 牛乳	蛋白:15.9g 食塩:1.96g	エネ:578kcal 脂質:19.2g 牛乳	蛋白:18.7g 食塩:2.97g	エネ:508kcal 脂質:10.8g 紅茶	蛋白:15.2g 食塩:3.33g
8	###				ごはん ぶり大根 もやしとニラの炒 ポテトサラダ	め物	ごはん 鶏肉のマリネソース焼き 茎わかめと絹揚げの炒め煮		ごはん さわらの照り焼き 金平ごぼう 豚汁(豚肉・里芋・玉ねぎ)		ごはん 豚肉の生姜煮 やっこ(味噌ダレ) おくらのとろろ和え		ごはん 枝豆がんもの炊き合わせ チンゲン菜とツナの炒め物 味噌汁(里芋・白ねぎ)	
	味噌かきたま汁 エネ:568kcal 脂質:16.2g	蛋白:22.5g 食塩:2.77g	味噌汁(ほうれん草・しし エネ:541kcal 脂質:18.8g	蛋白:18.0g 食塩:2.52g	味噌汁(おくら・お エネ:600kcal 脂質:24.2g	蛋白:25.1g 食塩:2.30g	ミルク寒天のいち エネ:524kcal 脂質:16.4g	ごソースかけ 蛋白:22.1g 食塩:2.66g	胡瓜の浅漬け エネ:530kcal 脂質:17.9g	蛋白:23.4g 食塩:2.09g	すまし汁(白菜・ブ エネ:530kcal 脂質:17.5g	大根葉) 蛋白:21.2g 食塩:2.49g	のり佃煮 エネ:521kcal 脂質:19.2g	蛋白:19.6g 食塩:2.22g
計日付	エネ:1601kcal 脂質:41.7g	蛋白:65.7g 食塩:7.33g n	エネ:1462kcal 脂質:42.4g	蛋白:47.3g 食塩:7.07g	エネ:1550kcal 脂質:50.6g	蛋白:59.2g 食塩:6.42g	エネ:1303kcal 脂質:41.0g	蛋白:59.9g 食塩:6.35g	エネ:1527kcal 脂質:46.0g	蛋白:54.0g 食塩:5.68g	エネ:1524kcal 脂質:50.6g	蛋白:54.3g 食塩:7.03g	エネ:1498kcal 脂質:43.0g	蛋白:51.2g 食塩:7.47g
朝	ごはん カニカマ入りだし巻き卵 キ担ちゅうごけの和風がはまった。								6月23日 しょう! 岐阜県郷	ナめし	6月27日 手作りすし			
昼	ごはん 鶏肉のみそ焼き 豚肉と絹揚げのき すまし汁(白菜・リ フルーツ(パイン(エネ:555kcal 脂質:19.3g	、松菜)												
夕	ごはん 赤魚の山椒煮 揚げなすの甘酢和え キャヘ・ツといんげんのマヨサラダ・ 味噌汁(あさり・わかめ) 白味噌仕立て エネ:538kcal 蛋白:24.5g 脂質:19.7g 食塩:1.97g								しょうけめしとは、岐の方言で炊き込みこ言います。飛騨地方「しょうけ」と呼ぶそう名が付いたそうですうけめしをぜひご賞	ご飯・味ご飯の事を 「では醤油の事を うで、そこからこの 「。オリジナルのしょ	初夏を感じるすいか 理として登場します ら増えますが、そん やつです。みずみず 風味と鮮やかで可望 徴です。	。暑い日がこれか な日に食べたいお しくてさわやかな		