

すこやか I 常食 献立だより 2026年10月



曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付				1	2	3	4
朝		10月1日(木)昼食 かんぴょうの卵とじ汁 【栃木県郷土料理】	10月8日(木)昼食 吹き寄せ寿司	ごはん 大豆ミートハンバーグ(デミグラスソース) 味噌汁(玉ねぎ・さつまいも)	ごはん 5品目具材の玉子焼き いんげんの和え物 味噌汁(キャベツ・チンゲン菜)	あさり雑炊 絹厚揚げとグリーンピースのそぼろ煮 コールスローサラダ 昆布佃煮	ごはん ミートオムレツ マヨサラダ 味噌汁(キャベツ・絹揚げ)
昼				エネ 405 kcal 蛋白 11.1 g 脂質 10.8 g 食塩 1.58 g ごはん さわらのごま味噌焼き 白菜と豚肉の煮物 ブロッコリーのバジルドレサラダ かんぴょうの卵とじ汁【栃木県郷土料理】	エネ 331 kcal 蛋白 10.2 g 脂質 4.1 g 食塩 1.53 g ごはん 豚肉と里芋の煮込み 松風焼き もやしの香味ドレサラダ 味噌汁(大根・わかめ) いりこ風味	エネ 317 kcal 蛋白 12.6 g 脂質 13.1 g 食塩 2.13 g ごはん 鶏肉のにんにく醤油焼き なすの田舎煮 味噌汁(油揚げ・大根菜)白味噌仕立て 洋なし缶のオレンジジュレ	エネ 370 kcal 蛋白 14.7 g 脂質 8 g 食塩 1.47 g ごはん 赤魚の煮付け 大根と豚肉の炒め物 白菜と油揚げの豆乳和え 味噌汁(ほうれん草・玉ねぎ)
お		かんぴょうの卵とじ汁は栃木県を代表する郷土料理です。水で戻したかんぴょうをだし汁で煮込み、卵でとじた汁物です。昔は祝い事や人が集まる席、季節の行事などでも作られ、家庭の味として受け継がれてきました。	吹き寄せ寿司とは、秋に吹く風によって色とりどりの落ち葉が集まる「吹き寄せ」の風景を表現したちらし寿司です。紅葉したもみじやイチョウを思わせる彩からこの名前が付けられたそうです。見た目が華やかで、秋の訪れを感じさせる季節の料理です。	エネ 540 kcal 蛋白 24.3 g 脂質 19.9 g 食塩 2.3 g 牛乳	エネ 595 kcal 蛋白 25.7 g 脂質 22.2 g 食塩 2.71 g 牛乳	エネ 541 kcal 蛋白 17.7 g 脂質 18.8 g 食塩 1.44 g 牛乳	エネ 465 kcal 蛋白 25.9 g 脂質 9 g 食塩 2.44 g コーヒー
夕				ごはん 蒸し鶏(レモンバターソース) ふかしじゃがいも(ウイナー) うまい菜とちくわのおから和え 味噌汁(大根菜・あさり)	ごはん ホキの香草ハン粉焼き(オーロソース) 大豆とえびの煮物 白菜と人参のピリ辛和え 味噌汁(えのき・じゃがいも)	ごはん 枝豆がんもの炊き合わせ 金平ごぼう 大根のごま酢和え 豚汁(豚肉・しいたけ・人参)	ごはん 豚肉ともやしの野菜炒め ブロッコリーと平天のピーナツ和え 味噌汁(白ねぎ・わかめ) 杏仁豆腐(マンゴーソース)
計				エネ 455 kcal 蛋白 26.4 g 脂質 6.3 g 食塩 2.79 g エネ 1400 kcal 蛋白 61.7 g 脂質 37.1 g 食塩 6.67 g	エネ 490 kcal 蛋白 22.2 g 脂質 14.9 g 食塩 2.2 g エネ 1415 kcal 蛋白 58.1 g 脂質 41.2 g 食塩 6.44 g	エネ 553 kcal 蛋白 17.9 g 脂質 17.4 g 食塩 2.7 g エネ 1411 kcal 蛋白 48.1 g 脂質 49.3 g 食塩 6.27 g	エネ 542 kcal 蛋白 21.7 g 脂質 19.7 g 食塩 1.89 g エネ 1378 kcal 蛋白 62.3 g 脂質 36.7 g 食塩 5.79 g
日付	5	6	7	8	9	10	11
朝	ごはん かに玉 カリフラワーとかまぼこのおからサラダ 味噌汁(白菜・小松菜)	ごはん チキンナゲット(トマトソース) いんげんと平天の麦味噌和え 味噌汁(ほうれん草・しいたけ)	ごはん 玉子焼き うまい菜の和え物 味噌汁(白菜・油揚げ)	ごはん チキンピカタ もやしとコーンの和風ドレサラダ 味噌汁(じゃがいも・わかめ)	ごはん 照り焼き肉団子 キャベツと平天のピーナツ和え 味噌汁(チンゲン菜・玉ねぎ)	ごはん ボロニアソーセージ 味噌汁(油揚げ・大根菜)	食パン/ジャム ジャーマンポテト(ウイナー) スパゲティサラダ 特製ココア
昼	ごはん 鶏肉の塩焼き キャベツとツナの炒め物 ポテトサラダ 味噌汁(豆腐)白味噌仕立て	ごはん 白身魚の山椒煮 大根と豚肉の炒め物 ブロッコリーのたらこマヨサラダ 味噌汁(ソーメン)	醤油ラーメン かにシューマイ キャベツのマヨサラダ	吹き寄せ寿司 かにシューマイ 味噌汁(あさり・キャベツ) マンゴー缶	ごはん 鶏の唐揚げ(ねぎ塩ダレ) 白菜と豚肉のとりみ炒め 味噌汁(しいたけ・人参) 麦白味噌仕立て フルーツ(柿)	ごはん さばの照り煮 大根と小えびの炒め物 いんげんの白ごま和え 味噌汁(里芋・白ねぎ) いりこ風味	鶏肉のキーマカレー キャベツとツナの炒め物 白桃缶のピーチジュレ
お	牛乳	牛乳	ジュース	牛乳	牛乳	牛乳	水ようかん 緑茶
夕	ごはん 白身魚の唐揚げ(オニオンソース) 切干大根の煮物 チンゲン菜の白ごま和え 味噌汁(もやし・油揚げ)	ごはん ハンバーグ(きのこソース) パーコンと枝豆の塩バターソー 味噌汁(絹揚げ・人参) いりこ風味 きざみしば漬け	ごはん さんまの生姜煮 ごぼうと豚肉の金平 大根とちくわの香味ドレサラダ 味噌汁(玉ねぎ・しめじ)	ごはん 豚肉と白菜のすき煮 金時豆煮 やっこ(醤油) 味噌汁(大根・えのき) 白味噌仕立て	ごはん おでん 小松菜のじゃこ炒め もずく酢	ごはん 豚肉のオイスター炒め 高野豆腐の煮物 白菜とニラのわさび和え 味噌汁(もやし・わかめ)	ごはん 白身魚の竜田揚げ(甘酢あん) かぼちゃの含め煮 玉子豆腐 味噌汁(大根・平天)
計	エネ 518 kcal 蛋白 22.6 g 脂質 17.7 g 食塩 1.89 g エネ 1418 kcal 蛋白 53.3 g 脂質 45.1 g 食塩 5.16 g	エネ 568 kcal 蛋白 18.3 g 脂質 24.6 g 食塩 2.57 g エネ 1400 kcal 蛋白 56.7 g 脂質 41.9 g 食塩 7.1 g	エネ 564 kcal 蛋白 20.5 g 脂質 22.7 g 食塩 2.99 g エネ 1411 kcal 蛋白 51.2 g 脂質 48.2 g 食塩 8.85 g	エネ 557 kcal 蛋白 23.7 g 脂質 17 g 食塩 2.24 g エネ 1408 kcal 蛋白 56 g 脂質 32.4 g 食塩 6.82 g	エネ 478 kcal 蛋白 22 g 脂質 14.8 g 食塩 2.8 g エネ 1435 kcal 蛋白 52.6 g 脂質 45.6 g 食塩 6.22 g	エネ 508 kcal 蛋白 21.3 g 脂質 17.3 g 食塩 2.21 g エネ 1451 kcal 蛋白 57 g 脂質 49.1 g 食塩 6.39 g	エネ 484 kcal 蛋白 18.2 g 脂質 9.9 g 食塩 2.34 g エネ 1217 kcal 蛋白 39.7 g 脂質 37.3 g 食塩 5.08 g

常食 献立だより 2026年10月 ◇②◇

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付	12	13	14	15	16	17	18
朝	ごはん 千草焼き もやしの豆乳和え 味噌汁(しろな・玉ねぎ)	ごはん 擬製豆腐 カリフラワーとコーンのスローサラダ 味噌汁(キャベツ・しいたけ)	ごはん 筑前煮 マヨサラダ 味噌汁(大根葉・白ねぎ)	ごはん メスケの山椒煮 ブロッコリーのピーナツ和え 味噌汁(白菜・もやし)	食パン/ジャム プレーンオムレツ(クリームソース) ほうれん草と豚肉のスープ	大根雑炊 豚肉と絹揚げの炒め煮 さつまいものサラダ ちりめん山椒	ごはん カニカマ入りだし巻き卵 白菜となめこのお浸し 味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)
	エネ 333 kcal 蛋白 11.7 g 脂質 5.5 g 食塩 1.38 g	エネ 370 kcal 蛋白 8.9 g 脂質 9 g 食塩 1.6 g	エネ 384 kcal 蛋白 19.1 g 脂質 6.3 g 食塩 1.78 g	エネ 349 kcal 蛋白 18.9 g 脂質 4.4 g 食塩 1.37 g	エネ 149 kcal 蛋白 8.9 g 脂質 5.9 g 食塩 1.78 g	エネ 343 kcal 蛋白 12.3 g 脂質 13.8 g 食塩 1.43 g	エネ 359 kcal 蛋白 11.5 g 脂質 8 g 食塩 1.41 g
昼	ごはん 豚大根 なすの味噌炒め すまし汁(かまぼこ・わかめ) 白菜のあっさり漬け	ねぎとろ丼 白菜と平天の炒め煮 味噌汁(大根・あさり) フルーツ(洋なし缶・パイン缶)	ごはん 豚カツの卵とじ キャベツとかまぼこの煮浸し 大根とパプリカの和風ドレサラダ 赤だし(小松菜・人参)	きつねうどん 大根と豚肉の利休煮 ポテトサラダ	ごはん 豚肉のバター醤油炒め やっこ(梅ダレ) おくらのとろろ和え 味噌汁(わかめ・人参)	ごはん 鶏肉の柚子茶煮 たこふくさ焼き いんげんと平天の和え物 味噌汁(里芋・キャベツ)	ごはん さばの味噌煮 大根の金平 ブロッコリーとパプリカのスローサラダ すまし汁(うまい菜・人参)
	エネ 540 kcal 蛋白 16.4 g 脂質 22.7 g 食塩 2.67 g	エネ 480 kcal 蛋白 23.1 g 脂質 9.2 g 食塩 3.27 g	エネ 615 kcal 蛋白 21 g 脂質 18.3 g 食塩 3.43 g	エネ 533 kcal 蛋白 14.6 g 脂質 16.4 g 食塩 3.68 g	エネ 511 kcal 蛋白 19.6 g 脂質 17.3 g 食塩 2.41 g	エネ 529 kcal 蛋白 24.3 g 脂質 16.4 g 食塩 2.1 g	エネ 537 kcal 蛋白 23.8 g 脂質 21.7 g 食塩 2.61 g
お	牛乳	牛乳	ジュース	牛乳	牛乳	牛乳	手作り梅ゼリー 紅茶
夕	ごはん ぶりの香味焼き はたけ菜とベーコンの炒め物 キャベツとなめこのピリ辛和え 味噌汁(油揚げ・人参)白味噌仕立て	ごはん 合鴨スモークスライス れんこんと豚肉の煮物 ブロッコリーのおからサラダ 味噌汁(チンゲン菜・もやし) いりこ風味	ごはん ホッケのたれ焼き ほうれん草と豚肉の炒め物 味噌汁(絹揚げ・えのき) フルーツ(カットりんご)	ごはん 鶏肉の野菜ソース焼き 高野豆腐と豚肉のサイコロ煮 キャベツと平天の香味ドレサラダ 味噌汁(さつまいも・しいたけ) 白味噌仕立て	ごはん 白身魚の生姜煮 チンゲン菜と鶏肉の炒め物 スパゲティサラダ 味噌汁(あさり・油揚げ)	ごはん えびマカロニグラタンフライ(中濃ソース) 大豆とこんにゃくの煮物 味噌汁(白菜・ちくわ) フルーツ(黄桃缶・白桃缶)	ごはん 豚肉のピリ辛炒め なすの揚げ浸し キャベツのりんごドレサラダ 味噌汁(もやし・わかめ)
	エネ 533 kcal 蛋白 25.3 g 脂質 21.3 g 食塩 1.65 g	エネ 561 kcal 蛋白 21.3 g 脂質 21.9 g 食塩 2.36 g	エネ 433 kcal 蛋白 23.4 g 脂質 9.6 g 食塩 1.76 g	エネ 576 kcal 蛋白 25.8 g 脂質 19.1 g 食塩 2.59 g	エネ 578 kcal 蛋白 28.1 g 脂質 21.3 g 食塩 2.63 g	エネ 536 kcal 蛋白 16.4 g 脂質 14.6 g 食塩 2.42 g	エネ 529 kcal 蛋白 16.2 g 脂質 21.1 g 食塩 1.79 g
計	エネ 1406 kcal 蛋白 53.4 g 脂質 49.5 g 食塩 5.69 g	エネ 1411 kcal 蛋白 53.3 g 脂質 40.1 g 食塩 7.22 g	エネ 1432 kcal 蛋白 63.6 g 脂質 34.2 g 食塩 6.96 g	エネ 1457 kcal 蛋白 59.3 g 脂質 39.9 g 食塩 7.64 g	エネ 1237 kcal 蛋白 56.7 g 脂質 44.5 g 食塩 6.82 g	エネ 1407 kcal 蛋白 53 g 脂質 44.7 g 食塩 5.95 g	エネ 1425 kcal 蛋白 51.5 g 脂質 50.8 g 食塩 5.8 g
日付	19	20	21	22			
朝	ごはん チキンナゲット(ケチャップ) 大根と大根葉の麦味噌和え 味噌汁(チンゲン菜・油揚げ)	ごはん ほうれん草オムレツ マカロニサラダ 味噌汁(絹揚げ・大根葉)	ごはん 鶏つみれ いんげんのおから和え 味噌汁(じゃがいも・もやし)	ごはん ハムチーズピカタ キャベツとコーンの和風ドレサラダ 味噌汁(油揚げ・人参)	10月19日(月)昼食 萩ごはん		10月22日(木)夕食 ハンバーグ
	エネ 378 kcal 蛋白 13 g 脂質 7.5 g 食塩 1.65 g	エネ 388 kcal 蛋白 11.3 g 脂質 10.6 g 食塩 1.32 g	エネ 377 kcal 蛋白 13.4 g 脂質 6.9 g 食塩 1.45 g	エネ 383 kcal 蛋白 11 g 脂質 9.5 g 食塩 1.51 g			
昼	萩ごはん さけの若狭焼き ひじきとちくわの煮物 かぼちゃのサラダ 味噌汁(キャベツ・白ねぎ)	ごはん 蒸し鶏(油淋ソース) キャベツと豚肉の炒め物 味噌汁(豆腐・花麴) マンゴー缶	中華丼 えびシューマイ 大根とちくわのごまドレサラダ 味噌かきたま汁	ごはん ホッケの塩麹焼き 大根と豚肉の炒め物 白菜としいたけの和え物 味噌汁(さつまいも・白ねぎ) 白味噌仕立て	萩御飯は、秋に旬を迎える枝豆とお米と一緒に炊き込んだご飯です。枝豆の鮮やかな緑色を秋に映く萩の花や葉に見立てたことからこの名前が付けられたと言われています。枝豆のほのかな甘みと香りがご飯によく合い、彩も鮮やかです。見た目もぜひお楽しみ下さい。		5月・8月に引き続き今月も新たなハンバーグソースが登場いたします。今月のソースは、はちみつの甘味に程よくマスタードの辛みを感じる『ハニーマスタード』です。どうぞご賞味ください。
	エネ 454 kcal 蛋白 24.8 g 脂質 7.7 g 食塩 2.4 g	エネ 463 kcal 蛋白 24.4 g 脂質 8.4 g 食塩 1.57 g	エネ 545 kcal 蛋白 17.1 g 脂質 19.4 g 食塩 3.12 g	エネ 456 kcal 蛋白 22.6 g 脂質 10.7 g 食塩 1.94 g			
お	牛乳	牛乳	ジュース	牛乳			
夕	ごはん 肉団子のクリームシチュー 小松菜とツナの炒め物 黄桃缶のピーチジュレ	ごはん ぶりのみぞれあん もやしとニラの炒め物 白菜のレモン風味 豚汁(豚肉・里芋・玉ねぎ)	ごはん 赤魚の照り煮 れんこんと平天の金平 ブロッコリーと油揚げのピーナツ和え 味噌汁(あさり・わかめ)	ごはん ハンバーグ(ハニーマスタードソース) しろなのじゃこ炒め カリフラワーのバジルドレサラダ 味噌汁(なす・巻麴)			
	エネ 571 kcal 蛋白 16.4 g 脂質 20.1 g 食塩 2.17 g	エネ 551 kcal 蛋白 26.8 g 脂質 21.7 g 食塩 2.13 g	エネ 480 kcal 蛋白 28.3 g 脂質 9.9 g 食塩 2.47 g	エネ 617 kcal 蛋白 19.4 g 脂質 24.6 g 食塩 2.84 g			
計	エネ 1403 kcal 蛋白 54.2 g 脂質 35.3 g 食塩 6.22 g	エネ 1402 kcal 蛋白 62.6 g 脂質 40.6 g 食塩 5.01 g	エネ 1401 kcal 蛋白 58.8 g 脂質 36.2 g 食塩 7.04 g	エネ 1456 kcal 蛋白 53 g 脂質 44.8 g 食塩 6.29 g			

常食 献立だより 2026年10月 ◇③◇

曜日	月	火	水	木	金 23	土 24	日 25
日付							
朝	10月23日(金)昼食 栗ごはん 十三夜	10月26日(月)昼食 あさりの卵とじ丼	10月29日(木)昼食 秋の恵みカレー		ごはん ポロニアソーセージ 味噌汁(里芋・キャベツ)	ごはん 玉子焼き 大根と平天の豆乳和え 味噌汁(ごぼう・人参)	ごはん 白身魚のつみれ(柚子) キャベツと油揚げの麦味噌和え 味噌汁(大根・玉ねぎ)
昼					エネ 377 kcal 蛋白 12.1 g 脂質 8.7 g 食塩 1.89 g	エネ 386 kcal 蛋白 11.7 g 脂質 8.5 g 食塩 1.51 g	エネ 354 kcal 蛋白 10.4 g 脂質 7.3 g 食塩 1.75 g
お	十三夜は十五夜に続いて月を楽しむ行事で、秋の実りに感謝し、豊かな収穫を祝う意味が込められています。「栗名月」「豆名月」とも呼ばれ、その時期に収穫される農作物をお供えします。この日のメニューは栗ご飯です。お楽しみに!	秋に2度目の旬を迎えるあさりを使用した卵とじ丼は、あさりの旨味を生かした、優しい味わいの丼料理です。あさりから出る濃厚なだしが全体に広がり、卵のまろやかさと合わさることで、優しく深みのある味わいになります。	秋の恵みカレーは、旬を迎えたさつまいもをたっぷり使った、秋ならではの味覚を楽しめるカレーです。さつまいもの優しい甘みと、カレーの豊かな香りが食欲をそそり、実りの秋を感じさせてくれます。この時期限定の秋の恵みカレーを味わってください。		栗ごはん あじの山椒煮 卵の花 ほうれん草のパンパントレサラダ 赤だし(白菜・玉ねぎ)	ごはん 豚肉の和風炒め 一口がんもの煮物 とろろの梅かつお和え 味噌汁(大根葉・しいたけ)	ごはん かわいいのグリル(マスタードタルソース) 大豆と鶏肉のトマト煮 味噌汁(チンゲン菜・もやし) ミルク寒天のあんずソースかけ
夕					エネ 462 kcal 蛋白 22 g 脂質 10.7 g 食塩 2.53 g	エネ 529 kcal 蛋白 19.6 g 脂質 18.4 g 食塩 2.34 g	エネ 534 kcal 蛋白 29.3 g 脂質 15.6 g 食塩 1.94 g
計					牛乳	牛乳	誕生日ケーキ コーヒ
日付	26	27	28	29	30	31	
朝	ごはん 野菜とわかめの豆乳寄せ ブロッコリーと平天の白ごま和え 味噌汁(キャベツ・しいたけ)	ごはん 白身魚揚げの煮物 キャベツのバジルドレサラダ 味噌汁(絹揚げ・大根)	ごはん 玉子焼き アスパラの和風ドレサラダ 味噌汁(白菜・しいたけ)	ごはん かも団子 キャベツの洋風お浸し 味噌汁(玉ねぎ・人参)	食パン/ジャム スクランブルエッグ(ケチャップ) しろなとベーコンのポトフ	青菜雑炊(うまい菜) 高野豆腐と豚肉のサイコロ煮 もやしとコーンの香味ドレサラダ 昆布佃煮	
昼	あさりの卵とじ丼 小松菜のじゃこ炒め もやしとハムのりんごドレサラダ 味噌汁(さつまいも・人参)	ごはん 白身魚の味噌煮 金平ごぼう 白菜と油揚げのからし和え すまし汁(玉ねぎ・わかめ)	野菜かき揚げそば 高野豆腐のそぼろ煮 ブロッコリーとコーンのごまドレサラダ	秋の恵みカレー もやしとツナの炒め物 ヨーグルト(ブルーベリー添え・はちみつソース)	ごはん 赤魚の焼き浸し 絹揚げの煮物 ほうれん草とかまぼこのパンパントレサラダ 味噌汁(里芋・大根葉)	ごはん さばの西京焼き 三色稲荷の煮物 キャベツとちくわのゆかり和え すまし汁(白ねぎ・人参)	
お	エネ 380 kcal 蛋白 11.7 g 脂質 9.1 g 食塩 1.57 g	エネ 441 kcal 蛋白 11.2 g 脂質 16.4 g 食塩 1.72 g	エネ 373 kcal 蛋白 10.7 g 脂質 7.9 g 食塩 1.3 g	エネ 382 kcal 蛋白 12.1 g 脂質 10.7 g 食塩 1.71 g	エネ 179 kcal 蛋白 7.9 g 脂質 11.5 g 食塩 1.67 g	エネ 328 kcal 蛋白 14.4 g 脂質 13 g 食塩 2.13 g	
夕	エネ 470 kcal 蛋白 23.9 g 脂質 7.1 g 食塩 3.57 g	エネ 468 kcal 蛋白 21.1 g 脂質 10.9 g 食塩 2.25 g	エネ 625 kcal 蛋白 22.6 g 脂質 22.6 g 食塩 4.34 g	エネ 559 kcal 蛋白 17.8 g 脂質 20.2 g 食塩 2.1 g	エネ 490 kcal 蛋白 28 g 脂質 12.2 g 食塩 2.85 g	エネ 506 kcal 蛋白 25.3 g 脂質 17.2 g 食塩 2.48 g	
計	牛乳	牛乳	ジュース	牛乳	牛乳	牛乳	
朝	ごはん 白身魚の唐揚げ(チリ風味あん) 白菜とニラと豚肉の煮物 ひじきとれんこんのマヨサラダ 味噌汁(豆腐)白味噌仕立て	ごはん 豚肉の塩ダレ炒め いかふくさ焼き 胡瓜の甘酢和え 味噌汁(おくら・巻麴)いりこ風味	ごはん 鶏肉の梅風味焼き 切干大根と平天の煮物 味噌汁(小松菜・もやし) 白味噌仕立て フルーツ(パイン缶・黄桃缶)	ごはん 銀ひらすの照り焼き ごぼうと油揚げの炒め煮 かぼちゃのサラダ 味噌汁(大根・わかめ)	ごはん 回鍋肉 やっこ(味噌ダレ) すまし汁(ソーメン) みかん缶	ごはん 千草蒸し 大豆とえびの煮物 ブロッコリーのスローサラダ 味噌汁(あさり・わかめ) 白味噌仕立て	
昼	エネ 553 kcal 蛋白 24.3 g 脂質 20.4 g 食塩 2.44 g	エネ 518 kcal 蛋白 19.3 g 脂質 18.3 g 食塩 1.86 g	エネ 472 kcal 蛋白 17.7 g 脂質 10.2 g 食塩 1.9 g	エネ 474 kcal 蛋白 22.1 g 脂質 12.4 g 食塩 1.85 g	エネ 550 kcal 蛋白 20.5 g 脂質 18.1 g 食塩 1.89 g	エネ 567 kcal 蛋白 24.4 g 脂質 17.9 g 食塩 3.73 g	
お	エネ 1403 kcal 蛋白 59.8 g 脂質 36.6 g 食塩 7.58 g	エネ 1426 kcal 蛋白 51.6 g 脂質 45.5 g 食塩 5.83 g	エネ 1471 kcal 蛋白 51 g 脂質 40.6 g 食塩 7.53 g	エネ 1415 kcal 蛋白 52.1 g 脂質 43.3 g 食塩 5.66 g	エネ 1219 kcal 蛋白 56.4 g 脂質 41.8 g 食塩 6.42 g	エネ 1401 kcal 蛋白 64.1 g 脂質 48.1 g 食塩 8.34 g	

