

6月 献立カレンダー 前半 🎎





	タイヘイ株式会社							
	A	火 6月1日	水 6月2日	本 6月3日	金	<u>±</u>		
		6月1日	6月2日	6月3日	6月4日	6月5日		
おひるごは				No. of the second secon		年齢に応じた給食	# #	
h		鉄分強化! ふりかけご飯 鮭のあまから煮 さつま芋の塩金平 みど汁 フルーツ(オレンジ)	ご飯 鶏肉とキャベツのトマト煮込み 切干大根とチンゲン菜のサラダ スープ	-	チキンライス かほちゃとアスパラの豆乳グラタン風 スープ ヨーグルト			
栄養価		kcal/タンバクg/脂質g/炭水化物g/塩分g		kcal/ダンバウg/脂質g/炭水化物g/塩分g	kcal/タンバクg/脂質g/炭水化物g/塩分g			
価	6月7日	275/11.4/3.9/47.1/0.7 6月8日	266/8.6/7.1/40.7/0.6 6月9日	259/9.4/5.1/42.6/1.0 6月10日	309/11.5/8.1/45.8/0.6 6月11日	6月12日		
おひるごは		O HIII				年齢に応じた給食		
h	カラスカレイの照り焼き ひじきの炒り煮 みど汁 フルーツ(オレンジ)	鶏肉のケチャップパスタ さつまいもサラダ 豆乳スープ	すまし汁	みそ汁 フルーツ(オレンジ)	ポークカレーライス トマトとワカメのしらすサラダ フルーツ(バナナ)			
栄養価			kcal/タンバフg/脂質g/炭水化物g/塩分g 275/10.3/7.7/39.5/0.6					
	6月14日	JUB/ 1.0/ U.1/ TJ.T/ U.1		51.47 15.67 1.57 45.17 V.U	= : 1 / U.U / J.T / TU.U / 1.U			
	ご飯 豚肉の玉ねぎソース きゅういと人参のサラダ みそ汁	*	*		* " " " " " " " " " " " " " " " " " " "			
栄養価	kcal/\$シバウg/脂質g/炭水化物g/塩分g 269/11.4/7.8/36.3/0.6						316	
Ш	201/ 11.T/ 1.U/ 3U.3/ U.U	<u> </u>		<u> </u>		※都合により、献立を変更す	 る場合がございます。	







71	^	/株式	试会社

		All		タイヘイ株式会社			
	A	火 6月15日	水 6月16日	本 6月17日	金 6月18日	6月19日	
おひるごはん		鉄分強化! ふりかけご飯 鮭のあまから煮 さつま芋の塩金平	ご飯 鶏肉とキャベツのトマト煮込み 切干大根とチンゲン菜のサラダ	中華風冷やレソーメンじゃが芋のごまがらめ	チキンライス かほちゃとアスパラの豆乳グラタン風 スープ	年齢に応じた給食	" " " " " " " " " " " " " " " " " " "
栄養価	6月21日	みど汁 フルーツ(オレンジ) kcal/タンパフg/脂質g/炭水化物g/塩分g 275/11.4/3.9/47.1/0.7 6月22日	スープ Kcal/タンパカg/脂質g/炭水化物g/塩分g		ヨーグルト kcal/タンパカg/脂質g/炭水化物g/塩分g 309/11.5/8.1/45.8/0.6 6月25日	6月26日	
おひるごはん	ご飯カラスカレイの照り焼きひじきの炒り煮	関内のケチャップパスタ さつまいもサラダ 豆乳スープ	麻婆豆腐丼ほうれん草と大根のサラダ	●鮭とコーンのコロコロホにぎり 鶏肉とキャベツとアスパラの炒め物 かぼちゃの煮物		年齢に応じた給食	
栄 養 価				フルーツ(オレンジ) Kcal/タンパクg/脂質g/炭水化物g/塩分g 325/14.8/7.3/47.9/0.4			
おひるごはん	豚肉の玉ねぎソース きゅうりと人参のサラダ	鉄分強化! ふりかけご飯 鮭のあまから煮 さつま芋の塩金平 みど汁 フルーツ(オレンジ)	ご飯 鶏肉とキャベツのトマト煮込み 切干大根とチンゲン菜のサラダ スープ	"""	* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *		
養価		kcal/タンパカg/脂質g/炭水化物g/塩分g 275 / 11.4 / 3.9 / 47.1 / 0.7				※都合により、献立を変更す	る場合がございます。