2025年10月度 献立表

たんぱく質

脂質

炭水化物

食物繊維

(寮生ータ食)

(株)常翔ウェルフェア 18 2日 サラダバー再開ジ ごはん イカと枝豆の炒めもの 鮭の梅マヨ焼き タッカンジョン にんじんの塩レモンサラダ 焼売 小松菜とコーンのお浸し 冷奴 ナムル みそ汁 みそ汁 ワッフル 炭水化物 たんぱく質 食物繊維 たんぱく質 炭水化物 食物繊維 たんぱく質 T285"-脂質 炭水化物 T282" -脂質 エネルキ。ー 脂質 食物繊維 589 34. 7 13.5 84. 6 6. 1 717 28. 6 27. 2 92. 7 6.8 855 28. 8 33. 5 113. 1 6. 7 10日 さつまいもご飯 ごはん ごはん 秋のカレーライス 厚揚げのネギみそチーズ焼き 豆腐ハンバーグ 塩だれチキンレモン えびとブロッコリーの塩炒め サラダバー 人参ツナサラダ 大根とツナの和え物 よだれどり コーヒーゼリー オクラとトマトのサラダ お月見スープ ブロッコリーのにんにく炒め ひじき大豆煮 たっぷり野菜のナムル オレンジ みそ汁 みそ汁 みそ汁 たんぱく質 胎質 炭水化物 食物繊維 I\$84°-たんぱく質 略幣 炭水化物 食物繊維 エネルギー たんぱく質 胎質 炭水化物 食物繊維 I\$#\$* -たんぱく質 胎質 炭水化物 食物繊維 エネルキ゛ー たんぱく質 胎質 炭水化物 食物繊維 22. 9 20. 5 106. 9 5. 6 684 26. 6 106. 4 8. 7 752 90. 5 5. 8 570 32. 1 11. 6 84. 4 4. 6 927 35. 7 32. 5 124. 2 29. 9 14日 15日 16日 17日 13日 麦ごはん ゆかりごはん ごはん やまかけ豚丼の具 皿うどん インゲンとコーンソテー 焼き餃子 ほうれんそうとにんじんのごまあえ いんげんの胡麻和え 野菜たっぷりスープ みそ汁 パイナップル たんぱく質 脂質 炭水化物 食物繊維 エネルドー たんぱく質 脂質 炭水化物 食物繊維 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 729 23. 6 100.7 849 131.6 710 30. 1 91.6 20日 21日 22日 23日 ごはん コンソメライス ごはん 豚の生姜焼き 中華丼 豚キムチ 鶏肉のトマト煮込み アジフライ グリンピースの卵炒め 春巻 揚げ出し豆腐 アボカドとトマトのサラダ みそ汁 春雨サラダ えだまめとコーンのソテー みそ汁 ゴボウサラダ ブロッコリーの明太子和え りんご いちごヨーグルト たんぱく質 I##+* -たんぱく質 エネルキ゜ー たんぱく質 炭水化物 食物繊維 I\$#\$* -たんぱく質 炭水化物 エネルキ゜ー たんぱく質 炭水化物 746 29. 4 28. 8 91.5 4. 8 829 34. 6 31. 6 105. 8 11.5 521 22. 8 12 7 80. 5 5. 1 801 32. 8 34 2 86. 3 3. 5 731 26. 4 25 8 95. 7 4 3 27日 28日 29日 30日 31日 ごはん ハヤシライス ごはん ごはん 蒸し鶏のチリチキン カラフルポテトフライ 鶏つくねの温玉添 グリルチキン カニクリームコロッケ ほうれん草の土佐和え 高野豆腐の含め煮 ハロウィンコールスローサラダ 創立記念日 いんげんの胡麻和え グレープフルーツ ブロッコリーとコーンのマヨサラダ かぼちゃサラダ 野菜たっぷりスープ 具だくさん味噌汁 カニふわ豆腐 コンソメスープ 食物繊維 エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物 食物繊維 エネルキ゜ー たんぱく質 炭水化物 食物繊維 エネルキ"ー たんぱく質 脂質 炭水化物 学用のイチナン×ミューザ 12. 9 89 4.1 748 18, 4 7. 2 773 97 6. 6 775 30. 3 32. 1 95. 8 5. 3 10月3日(金) 提供メニュー 40 ... 38 ... 38 ... 40 ... 38 ... 40 ... 40 ... 40 ... 40 ... 40 ... 40 ... 40 ... 40 ... 40 ... 40 ... 40 ... 中秋の名月 ンスとこまを超めたこはんが進むメニュー 寮生食事案内は 32 中国では、秋の中心を祝う「中秋節」という 機能が(からか)で、なく食べられるそうです。 行事が古くから行われていました。 38 38 その行事が平安時代に日本へ伝わり、 38 十五夜にお月見をする風習として定着したと 言われています。 今年は、白玉を満月に見立てた、 お月見スープを提供予定です。