

献立表

その他(A)		パーツ展開:無							
朝	2026年02月23日(月)	2026年02月24日(火)	2026年02月25日(水)	2026年02月26日(木)	2026年02月27日(金)	2026年02月28日(土)	2026年03月01日(日)	2026年03月01日(日)	
	●米飯 米(恵)(5kg)／P * 乳カル酵素ファイバー1kg ●さばの塩焼き * さば(骨なし・凍調)70g×5切 * 塩1kg * コシヨウ300g * サラダ油(1.35kg) * 水切り不要大根おろし500g * ポン酢しょう油1.8L ●しらすと枝豆の卵焼き * 冷凍全卵(1kg) * しらす干し200g * えだまめ(むき)500g * 和Qだし 1kg * 塩1kg * サラダ油(1.35kg) ●そぼろきんぴら * やわらかきんぴらごぼう400g * きんぴらレンコン500g * チキンそぼろ味付1050g(パウチ) * 七味唐辛子17g ●みそ汁(大根) * 大根1/8いちょう切り500g * ねぎ(きざみ)500g * 濃口醤油(1.8L) * 塩1kg だし汁(鰹) ●キウイ キウイフルーツ(120g)／個 ●牛乳 (森永)高たんばく高カルシウム(180ml)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P * 乳カル酵素ファイバー1kg ●赤魚の西京焼き * 赤魚(骨なし・凍調)60g×10切 * 料理酒 1L * 京風白みそ500g * みりん風調味料 1L * サラダ油(1.35kg) ●キャベツと厚揚げの炒め物 キャベツ/kg 厚揚げ(生揚)(250g)／P * たまねぎ3mmスライス500g * 人参1/8いちょう切り500g いら/kg * 塩1kg * コシヨウ300g * 濃口醤油(10L) * サラダ油(1.35kg) ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●かきたま汁 卵(L)(10個入)(670g)／P * 塩1kg * うすくち醤油(1.8L) Q和風だし汁 * 片栗粉1kg 切りみつば(A)(50g)／束 ●キウイ1個 キウイフルーツ(120g)／個 ●牛乳 (森永)高たんばく高カルシウム(180ml)／P	●ホットドッグ(ツナ、卵サラダ) ホットドッグパン(背割り)(120g)／個 * タマゴサラダ1kg * ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) * きざみ野菜 生たまねぎ500g * マヨネーズ1kg * 塩1kg * コシヨウ300g ●ポークウインナー * ポークウインナー450g(約25本) ●ベビーチーズ * ベビーチーズ(15g×40個)(チルド) ●フレッシュサラダ サニーレタス/kg グリーンリーフレタス/kg きゅうり/kg パプリカ(黄)(180g)／個 * ノンオイル青じそドレッシング(8g×40個) ●クラムチャウダー * たまねぎ15mmカット500g * チルドポテト15mmダイスカット1kg * あさりむき身(ゆで)1kg * ベーコンIQF短冊カット500g 水 * シチューミクス(クリーム)1kg * 風味豊かなコンソメ1kg (森永)高たんばく高カルシウム(946ml)／P * ドライパセリ5g ●オレンジ1/4 オレンジ(270g)／個	●米飯 米(恵)(5kg)／P * 乳カル酵素ファイバー1kg ●鮭のムニエル * さけ(骨なし・凍調)60g×5切 * 塩1kg * 小麦粉(薄力)1kg * 有塩バター450g * サラダ油(1.35kg) ●付)スナップエンドウ * スナップエンドウ500g そのまま食べられる野菜 * 濃口醤油(1.8L) ●人参しりしりー * 人参千切り500g * 冷凍全卵(1kg) * ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) いら/kg * サラダ油(1.35kg) * 和Qだし 1kg * コシヨウ300g * 濃口醤油(1.8L) ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●みそ汁(あさり) * カットワカメ小300g * あさりむき身(ゆで)1kg * きざみ揚げ300g * あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●牛乳 (森永)高たんばく高カルシウム(180ml)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P * 乳カル酵素ファイバー1kg ●鶏肉のネギソースかけ * 皮なし若鶏もも肉(80g×10切) * 塩1kg * コシヨウ300g * サラダ油(1.35kg) * きざみ野菜 白ねぎ500g * おろし生しょうが1kg * ポン酢しょう油1.8L * ごま油入り調合油1350g ●ささみと胡瓜の梅和え * 蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g きゅうり/kg * 塩1kg 山海ぶし(300g)／瓶 * 上白糖1kg ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●バナナ1本 バナナ(120g-150g)／本 ●みそ汁(ちくわ・キャベツ) * ちくわ(半月スライス)IQF 500g * ポイルキャベツ500g * あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●牛乳 (森永)高たんばく高カルシウム(180ml)／P	●米飯 米(恵)(5kg)／P * 乳カル酵素ファイバー1kg ●赤魚の塩焼き * 赤魚(骨なし・凍調)60g×10切 * 塩1kg * コシヨウ300g * サラダ油(1.35kg) * 水切り不要大根おろし500g * ポン酢しょう油1.8L ●麩チャンプルー 切麩(1000g)／P * 冷凍全卵(1kg) * 塩1kg * サラダ油(1.35kg) キャベツ/kg * 人参1/8いちょう切り500g * たまねぎ3mmスライス500g いら/kg * 豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g * サラダ油(1.35kg) * 塩1kg * コシヨウ300g * 濃口醤油(1.8L) * 丸鶏がらスープ塩分ひかえめ500g ●納豆 納豆(たれ付)(F)(30g)／P ●みそ汁(玉葱・わかめ) * たまねぎ3mmスライス500g * カットワカメ小300g * あわせみそ10kg Q和風だし汁 ●オレンジ1/4 オレンジ(270g)／個 ●牛乳 (森永)高たんばく高カルシウム(180ml)／P	●食パン * 食パン(42.5g×2枚×20P) * ママレード(15g×40個) * いちごジャム(15g×40個) ●スクランブルエッグ * 冷凍全卵(1kg) * きざみ野菜 生たまねぎ500g * 味付塩こしょう250g * サラダ油(1.35kg) * 有塩バター450g ●ハムとチーズ * スライスハム500g(1.2mm・約10g/枚) * サラダ油(1.35kg) * スライスチーズ170g(14枚入)(チルド) ●フレッシュサラダ サニーレタス/kg グリーンリーフレタス/kg きゅうり/kg パプリカ(黄)(180g)／個 * ノンオイル青じそドレッシング(8g×40個) ●コーンポタージュ * コーンクリーム(粉体スープ)1kg スイートコーン(クリーム)(425g)／缶 (森永)高たんばく高カルシウム(946ml)／P 水 * ドライパセリ5g ●オレンジ1/4 オレンジ(270g)／個		
	●米飯 米(恵)(5kg)／P * 乳カル酵素ファイバー1kg ●豚肉のカレー焼き * 豚ロース肉(80g×10枚)(柔らか加工済) * 塩1kg * 小麦粉(薄力)1kg * カレーパウダー缶入400g(マドラス) * サラダ油(1.35kg) ●付)ポテトフライ * フレンチフライポテト1kg * サラダ油(長徳)(16.5kg)	●みそラーメン * 冷凍ラーメン(200g×5個) キャベツ/kg * たまねぎ3mmスライス500g * 人参千切り500g * スーパースイートコーン500g * たけのこ(麻竹短冊切)500g 万能ねぎ/kg ゆで卵(55g×25個)／P 水 * 味噌ラーメンスープ1kg(減塩) * 焼豚スライス(約2.5mm)500g	●米飯 米(恵)(5kg)／P * 乳カル酵素ファイバー1kg ●魚の天ぷら(紅生姜) * ホキ(骨なし)50g×10切 * 塩1kg * コシヨウ300g * 小麦粉(薄力)1kg * 冷凍全卵500g 水 * サラダ油(長徳)(16.5kg) * 細切生姜(300g)	●ヒレカツ丼 米(恵)(5kg)／P * ヒレかつ(40g×10個) * サラダ油(長徳)(16.5kg) * キャベツ千切り500g そのまま食べられる野菜 * 中濃ソース1.8L * トマトケチャップ(1kg) ●胡瓜とわかめの酢の物 * きゅうり輪切り500g そのまま食べられる野菜 * カットワカメ300g * ちくわ(半月スライス)IQF 500g * 上白糖1kg	●米飯 米(恵)(5kg)／P * 乳カル酵素ファイバー1kg ●ポークカレー * 豚もも角切り(約2cm)500g(柔らか加工済) * 料理酒 1L * おろし生にんにく1kg * サラダ油(長徳)(16.5kg) * ポイルポテト乱切1kg 人参/kg * たまねぎ短冊カット500g * やわらかぶなしめじ500g	●米飯 米(恵)(5kg)／P * 乳カル酵素ファイバー1kg ●タラのピザ風焼き * たら(骨なし・凍調)60g×5切 * 塩1kg * おろし生にんにく1kg * コシヨウ300g * きざみ野菜 生たまねぎ500g * きざみ野菜 緑ピーマン500g * ベイシクトマト(ピザソース)840g * シュレッドチーズ500g(チルド)	●米飯 米(恵)(5kg)／P * 乳カル酵素ファイバー1kg ●鯖の立田揚げ * さば(骨なし・凍調)70g×5切 * 料理酒 1L * おろし生しょうが1kg * 濃口醤油(1.8L) * みりん風調味料 1L * 片栗粉1kg * サラダ油(長徳)(16.5kg) ●五目煮風炒め		

献立表

その他(A)		パーツ展開:無											
2026年02月23日(月)		2026年02月24日(火)		2026年02月25日(水)		2026年02月26日(木)		2026年02月27日(金)		2026年02月28日(土)		2026年03月01日(日)	
*塩1kg	0.2	*有塩バター450g	10	●豆腐チャンプルー		*穀物酢(1.8L)	5	*バーモントカレー1kg	20	*ドライパセリ5g	0.02	*大根乱切り500g	80
トマトケチャップ(8g×40個)／P	8	●焼き餃子		木綿豆腐(450g)／P	60	*うすくち醤油(1.8L)	2	*ジャワカレー1kg	20	*サラダ油(1.35kg)	2	*人参乱切り500g	21
●付)ブロッコリー		*焼きようざ(焼成済)(23g×10個)	69	ポー克蘭チョンミート(340g)／缶	20	●フルーツポンチ		*風味豊かなコンソメ1kg	0.5	●エビフライ		*板こんにやく黒250g	10
*ブロッコリー500g	60	●チヨレギサラダ		キャベツ/kg	60	*白玉団子1kg	60	●付け)福神漬	36	*エビフライ(35g×10尾)	70	*北海道大豆水煮(固形500g)	30
*味付塩こしょう250g	0.2	サニーレタス/kg	30	太もやし(200g)／P	20	*バインチビット(1号)固形1800g	20	*福神漬1kg	30	*サラダ油(長徳)(16.5kg)	10	*皮なし若鶏もも(20g×20枚)	60
●フレッシュサラダ		レタス(2)／kg	20	*ピーマンスライス500g	15	*ミカン缶(1号)固形1700g	15	●メンチカツ	30	タルタルソース(12g×40個)／P	12	*しいたけスライス300g	20
サニーレタス/kg	20	絹ごし豆腐(250g)／P	60	*人参1/8いちよう切り500g	15	キウイフルーツ/kg	15	*キャベツメンチカツ(80g×10個)	20	●ほうれん草とササミの胡麻和え	80	*きぬぎさや斜めカット500g	7
グリーンリーフレタス/kg	5	*いりごま(白)200g	0.3	*サラダ油(1.35kg)	3	●かきたま汁		*サラダ油(長徳)(16.5kg)	8	*ほうれん草(カット)1kg	8	*サラダ油(1.35kg)	3
トマト(M@160g)／個	19.4	*きざみのり(細切)100g	0.5	*塩1kg	0.2	卵(L)(10個入)(670g)／P	25	*ウスターソース300ml	25	*蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g	5	Q和風だし汁	30
パプリカ(黄)(180g)／個	3	*セミセバ 中華1L	10	*コショウ300g	0.02	*干し椎茸(スライス)500g	1	●コールスローサラダ	1	*サラダ豆500g	10	*料理酒 1L	2
*ベーコンIQF短冊カット500g	20	●オレンジ1/4		*和Qだし 1kg	0.5	*塩1kg	1	キャベツ/kg	1	*すりごま(白)120g	20	*濃口醤油(1.8L)	5
*焙煎ごまドレッシング1L	8	オレンジ(270g)／個	43.88	*濃口醤油(1.8L)	1.5	*うすくち醤油(1.8L)	1.5	*きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜	15	*焙煎ごまドレッシング1L	15	*上白糖1kg	1
●オレンジ1/4		●オレンジ1/4		●ひじきのサラダ		Q和風だし汁	150	*マヨネーズ1kg	10	●コンソメスープ(チキンボール)	10	*みりん風調味料 1L	3
オレンジ(270g)／個	43.88	●コンソメスープ(白菜)		キャベツ/kg	30	*片栗粉1kg	30	*コーンコールスロー1kg	1	*白菜1kg(IQF)	30	●白菜と小松菜の和え物	20
*白菜1kg(IQF)	20	*白菜1kg(IQF)	20	*芽ひじき1kg	4	貝割大根(50g)／P	15		5	*人参千切り500g	10	白菜/kg	60
*スーパースイートコーン500g	10	*スーパースイートコーン500g	10	*蒸し鶏ささみほぐし身IQF500g	20		15			*チキンボール(15g×50個)	45	*小松菜カット(500g)	20
貝割大根(50g)／P	3	●コンソメスープ		*セミセバ 中華1L	10		15			コンソメスープ	150	*ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ)	30
コンソメスープ	150	*コンソメスープ		●フルーツ(りんご)			93.5			●ぶどう80g	80	*いりごま(白)200g	0.3
				りんご(ふじ)(220g)／個	30					ぶどう(300g)／P	80	*和Qだし 1kg	0.5
				●豚汁	30							*穀物酢(1.8L)	3
				*豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g	30							*濃口醤油(1.8L)	3
				*大根1/8いちよう切り500g	30							*ごま油入り調合油1350g	1
				*人参1/8いちよう切り500g	10							●巨峰100g	
				Q和風だし汁	150							ぶどう(300g)／P	100
				*あわせみそ10kg	8							●レバー汁	
												豚レバー(スライス)(短冊)(F)／kg	20
												*豚肩ローススライス(2mm)500g	10
												*チルドポテト15mmディスクカット1kg	15
												*人参1/8いちよう切り500g	15
												*ねぎ(きざみ)500g	0
												*あわせみそ10kg	8
												だし汁	150
屋おやつ		●おにぎり(塩)		●鮭のおにぎり									
		米(恵)(5kg)／P	75	米(恵)(5kg)／P	75								
		*塩1kg	0.2	*さけほぐし身500g	10								
		*噛み切れる全形焼きのり(3g×10枚)	2.6										
夕		●米飯		●米飯		●米飯		●米飯		●米飯		●米飯	
米(恵)(5kg)／P	82	米(恵)(5kg)／P	82	米(恵)(5kg)／P	82	米(恵)(5kg)／P	82	米(恵)(5kg)／P	82	米(恵)(5kg)／P	82	米(恵)(5kg)／P	82
*乳カル酵素ファイバー1kg	0.8	*乳カル酵素ファイバー1kg	0.8	*乳カル酵素ファイバー1kg	0.8	*乳カル酵素ファイバー1kg	0.8	*乳カル酵素ファイバー1kg	0.8	*乳カル酵素ファイバー1kg	0.8	*乳カル酵素ファイバー1kg	0.8
●タンドリーチキン		●チキン南蛮(タルタル)		●バーベキューチキン		●タラのホイル焼き		●魚の甘酢あんかけ		●鶏肉のマスタード焼き		●豚バラキムチ炒め(温玉付)	
*皮なし若鶏もも肉(80g×10切)	80	*皮なし若鶏もも(70g×10枚)	70	*皮なし若鶏もも(70g×10枚)	70	*たら(骨なし・凍調)70g×5切	70	*骨なし白身魚竜田揚(20g×50個入)	60	*若鶏もも(60g×10枚)	60	*豚バラスライス(1.8mm)4cmカット500g	100
ヨーグルト(プレーン)(400g)／個	20	*塩1kg	0.1	*おろし生にんにく1kg	1	*塩1kg	0.2	*サラダ油(長徳)(16.5kg)	10	*塩1kg	0.2	*塩1kg	0.2
*カレーパウダー缶入400g(マドラス)	1	*コショウ300g	0.01	*おろし生しょうが1kg	1	*コショウ300g	0.02	*たまねぎ短冊カット500g	0.02	*マヨネーズ1kg	10	*コショウ300g	0.02
*トマトケチャップ(1kg)	8	*冷凍全卵500g	10	*きざみ野菜 生たまねぎ500g	10	*えのき3cmカット500g	10	*たまねぎ3mmスライス500g	15	*粒マスタード260g	40	*おろし生にんにく1kg	0.2
*ウスターソース1.8L	2	*小麦粉(薄力)1kg	7	*おろしりんご1kg	10	*やわらかぶなしめじ500g	10	*人参短冊切り(500g)	10	*おろし生にんにく1kg	30	*サラダ油(1.35kg)	2
*はちみつ350g	3	*サラダ油(長徳)(16.5kg)	10	*上白糖1kg	1	*たまねぎ3mmスライス500g	15	*ピーマン500g	15	*サラダ油(1.35kg)	20	キャベツ/kg	80
*塩1kg	0.1	*濃口醤油(1.8L)	6	*万能調味料 オイスター(スチコン可)1L	10	*有塩バター450g	2	*干し椎茸(スライス)500g	2	●シーザーサラダ	5	*たまねぎ3mmスライス500g	50
*コショウ300g	0.01	*上白糖1kg	5	*濃口醤油(1.8L)	3	*おろし生にんにく1kg	3	水	0.5	レタス(2)／kg	10	*人参千切り500g	20
*おろし生しょうが1kg	0.5	*穀物酢(1.8L)	8	*サラダ油(1.35kg)	2	レモン(115玉@150g)／個	2	*風味豊かな中華だし1kg	9.09	紫キャベツ/kg	0.2	にら/kg	5
*おろし生にんにく1kg	0.5	*マヨネーズ1kg	10			●青菜と厚揚げの炒め物		*トマトケチャップ(1kg)		*きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜	8	*料理酒 1L	1

献立表

その他(A)		パーツ展開:無											
2026年02月23日(月)	2026年02月24日(火)	2026年02月25日(水)	2026年02月26日(木)	2026年02月27日(金)	2026年02月28日(土)	2026年03月01日(日)							
* サラダ油(1.35kg) ●アスパラいかバター炒め * グリーンアスパラガス斜めカット500g * エリンギスライス300g * いか短冊1kg * 有塩バター450g * 濃口醤油(1.8L) * おろし生にんにく1kg ●シーザーサラダ レタス(2)/kg 紫キャベツ/kg * きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 人参/kg アボカド(A@200g)/個 卵(L)(10個入)(670g)/P * 粉チーズ80g(常温) クルトン(250g)/P シーザーサラダドレッシング(1000ml)/本 ●はるさめスープ * 春雨5cmカット(緑豆入り)500g * カットきくらげ150g(2mm×20mm) * 白菜1kg(IQF) * 豚ももスライス(1.8mm)4cmカット500g 中華スープ * いらごま(白)200g * ごま油入り調合油1350g ●りんご1/4 りんご(ふじ)(220g)/個	1 40 15 40 1 2 0.1 20 8 20 8 30 28.81 4 2 7 1.5 1 20 20 150 0.3 0.2 46.75	* タマゴサラダ500g ●付け)レタス レタス(2)/kg 紫キャベツ/kg * ノンオイルドレッシング青じそ(だし配合)1L ●冬瓜ウブシー * 冬瓜乱切り500g * 人参1/8いちよう切り500g * ライトツナフレーク油漬1kg(パウチ) * ねぎ(きざみ)500g * 料理酒 1L * あわせみそ10kg * 和Qだし 1kg ●キムチチゲ * 豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g * 白菜1kg(IQF) * たまねぎ3mmスライス500g 木綿豆腐(450g)/P にら/kg だし汁(鯉) * あわせみそ10kg キムチの素(1200g)/本 * 風味豊かな中華だし1kg * おろし生しょうが1kg ●ヨーグルト ソファール(プレーン)(100ml×10個)/P	20 20 5 8 100 20 30 5 2 7 0.5 20 20 10 20 3 150 5 2 0.8 0.5 105	●肉じゃが * 豚肩小間肉(2mm)500g * チルドポテト乱切り10gカット1kg * 人参1/8いちよう切り500g * たまねぎ短冊カット500g * 糸こんにやく白(しらたき)180g * グリーンピース1kg * サラダ油(1.35kg) Q和風だし汁 * 料理酒 1L * 上白糖1kg * 濃口醤油(1.8L) * みりん風調味料 1L ●ブロッコリーとかにかまのサラダ * ブロッコリー500g * スーパースイートコーン500g * かにかま(粗ほぐしタイプ)500g(約35個) * フレンチドレッシング(白)1L ●具沢山みそ汁 * 白菜1kg(IQF) * 水煮れんこん(薄スライス)200g * 人参1/8いちよう切り500g * 大根の葉500g * あわせみそ10kg Q和風だし汁 * ごま油入り調合油1350g ●フルーツ(パイナップル・マンゴー) * 冷凍パイナップル乱切り500g * 完熟マンゴー約10gカット1kg	50 40 15 30 10 4 1 40 1.5 1 2.5 2.5 60 10 20 8 20 10 10 8 150 0.5 56 50	* チンゲン菜カット(500g) 厚揚げ(生揚げ)(250g×5枚)/P * 豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g * 人参1/8いちよう切り500g * 塩1kg * コショウ300g * 和Qだし 1kg * 濃口醤油(1.8L) * サラダ油(1.35kg) ●ブロッコリーとエビのサラダ * ブロッコリー500g * むきえび3L ベトナム産(575g) * ダイスターーズ5ミリ500g(チルド) * セミセバ イタリアン1L ●フルーツ(りんご) りんご(ふじ)(220g)/個 ●ミネストローネ * キャベツ15mmカット500g * 人参1/8いちよう切り500g * ベーコンIQF短冊カット500g * たまねぎ15mmカット500g 水 * トマトコンソメ(粉体スープ)800g * 塩1kg	80 50 30 20 0.6 0.03 1 5 3 1.5 60 23.18 10 8 93.5 20 5 20 15 150 10 0.2	* 上白糖1kg * 濃口醤油(1.8L) * 穀物酢(1.8L) * みりん風調味料 1L * 片栗粉1kg ●フレッシュサラダ サニーレタス/kg * ブロッコリー500g * スーパースイートコーン500g * 香りごまドレッシング(8ml×40個) ●ヨーグルト ソファール(プレーン)(100ml×10個)/P ●巨峰 ぶどう(300g)/P ●うどん汁(温玉付) * 冷凍うどん(250g×5個) * カットワカメ小300g 温泉たまご(タレ付)(55g×10個)/P Q和風だし汁 * N's特製つゆ「雅」(西日本)1.8L * みりん風調味料 1L	1 2 3 1 2 ●じゃがいもと豚肉の炒め 30 30 10 8.39 105 100 30 0.3 55 150 30 1	* キャロットラベ500g トマト/kg * 粉チーズ80g(常温) クルトン(250g)/P シーザーサラダドレッシング(1000ml)/本 ●じゃがいもと豚肉の炒め * じゃがいも千切り500g * 豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g にら/kg * サラダ油(1.35kg) * 和Qだし 1kg * N's特製つゆ「雅」(西日本)1.8L ●コンソメスープ * あさりむき身(ゆで)1kg * 白菜1kg(IQF) コンソメスープ 貝割大根(50g)/P ●オレンジ1/4 オレンジ(270g)/個	3 10 2 2 5 60 70 4 1 0.8 2 30 20 150 3 43.88	キムチの素(1200g)/本 * あわせみそ10kg * みりん風調味料 1L * ごま油入り調合油1350g 温泉たまご(タレ付)(55g×10個)/P ●春雨サラダ * 春雨5cmカット(緑豆入り)500g * きゅうり千切り500g そのまま食べられる野菜 * カットきくらげ150g(2mm×20mm) * チキンフレーク油漬1050g(パウチ) * ノンオイルドレッシング中華1L(ごま不使用) ●海鮮しゅうまい * 海鮮焼売(25g×10個) * ポン酢しょう油1.8L ●五目中華スープ * 白菜1kg(IQF) * 干し椎茸(スライス)500g * 人参千切り500g * 豚肩スライス(1.8mm)4cmカット500g * ねぎ(きざみ)500g * 風味豊かな中華だし1kg * うすくち醤油(1.8L) * 塩1kg * 片栗粉1kg ●ヨーグルト ソファール(プレーン)(100ml×10個)/P	5 5 2 1 55 8 25 0.5 20 8 50 3 30 1 15 20 2 1.2 1 0.2 2 105
1日計	エネルギー 2,271 kcal たんぱく質 111.9 g 脂質 79.8 g 食塩相当量 9.1 g	エネルギー 2,906 kcal たんぱく質 139.3 g 脂質 91.6 g 食塩相当量 16.1 g	エネルギー 2,784 kcal たんぱく質 114.4 g 脂質 102.9 g 食塩相当量 12.6 g	エネルギー 2,648 kcal たんぱく質 123.6 g 脂質 73.3 g 食塩相当量 11.6 g	エネルギー 2,815 kcal たんぱく質 105.6 g 脂質 89.1 g 食塩相当量 17.0 g	エネルギー 2,461 kcal たんぱく質 127.9 g 脂質 88.8 g 食塩相当量 9.9 g	エネルギー 2,938 kcal たんぱく質 124.4 g 脂質 123.1 g 食塩相当量 15.0 g						