Γ		9月28日	9月29日	9月30日	10月1日	10月2日	10月3日	10月4日
F		日曜日	月曜日	火曜日	│ 水曜日	木曜日 	金曜日	土曜日
<u>i</u>	朝食	卯の花 ひじきの煮物	味噌汁 かぼちゃの含め煮 温泉卵	ご飯 厚揚げの醤油炒め 味噌汁 若竹真丈 小松菜ナムル たいみそ	ご飯 豆腐と豚肉のスタミナ 炒め 味噌汁 担々風春雨 オクラとモロヘイヤの おひたし ふりかけ			ご飯 鶏肉のトマト煮込み 味噌汁 マカロニサラダ 青豆のソテー ヨーグルト
								エネルキー:439 水分:50.1 タンパク:12.5
		アミノタンパ ク:5.0 脂質:17.0 食塩相当量:3.5	アミ/タンパク:15.9 脂質:8.8 食塩相当量:1.8	アミノタンパ ク:3.9 脂質:8.5 食塩相当量:2.2	アミノタンパ・ク:4.2 脂質:8.6 食塩相当量:2.6	アミノタンパ・ク:10.2 脂質:8.6 食塩相当量:2.5	アミノタンパク:5.3 脂質:2.8 食塩相当量:2.1	アミノタンパ <sup>°</sup> ク:4.5 脂質:6.9 食塩相当量:1.5
	<b>昼食</b>	タラのトマトあんかけ 春雨スープ 厚揚げと春雨の炒め 煮 くらげときゅうりの中 華サラダ	午肉のテミクラスクース煮込み コンソメスープ 生ハムの野菜マリネ さつまいもとベーコン のバター醤油ソテー デザート	ペスカトーレ ジャーマンポテト コンソメスープ 野菜のマリネ エネルキー:496 水分:189.6 ダンパケ:20.8 7ミ/タンパケ:2.8 脂質:13.0 食塩相当量:3.1			油淋鶏 中華スープ カニ玉 ナムル(青梗菜・もや し)	
		ご飯	ご飯	ご飯	ご飯	  ご飯	ご飯	ご飯
		アジフライ	鶏の親子煮	豚キムチ	鶏もも肉のみぞれ煮	豚肉の塩麹焼き	フリレーリックアンプレが口	肉じゃが
		味噌汁	味噌汁	味噌汁	  味噌汁	  味噌汁		味噌汁
	タ	ロールキャベツの豆	キャベツの梅しらす和	しらすと若布の炒り卵	海老入り塩チャプチェ	キャベツとベーコンの	かげなみの者物	かまぼこと若布の炒
	食				  酢の物(若布・しらす・		はられて井の出広	り卵 ブロッコリーと桜えびのた
		じゃが芋のたらこ和え	里芋のずんだ和え	え物	  きゅうり)	  蒸し鶏のねぎ塩サラ		まごサラダ
						ダ		
		エネルキ*-:645 水分:132.3 タンパク:18.9				エネルキ゛ー:508 水分:203.6 タンパ・ク:20.0		エネルキー:602 水分:254.7 タンパウ:18.8
F		アミ/タンパク:7.2 脂質:18.3 食塩相当量:3.1						アミノタンパク:14.0 脂質:19.5 食塩相当量:3.1
l <sub>1 1</sub>	그슈	エネルキー:1778 水分:428.8 タンパク:68.2	エネルキー:1676 水分:568.2 タンパク:68.3	エネルキー:1450  水分:427.4   ダンハク:56.3	エネルキー:1442  水分:424.2   ダンハク:55.9	エネルキー:1573 水分:513.9 タンパク:74.3	エネルキ・-:1345 水分:438.6 タンパク:55.1	エネルキー:1679 水分:505.8 タンパック:57.5

2025年9月28日~2025年11月1日 サンシャインつくばリゾート

⊢	1 / ]		食塩相当量:9.3		THE FAR						THE AR A		->./b. °b./-	DESERTE A		-3.44 °4.00.0	THE FIF AT A	<b>△ /- /-</b> // □ <b>△ </b>	->./b. °b.oo		<b>Δ</b>   <b>L</b> + <b>D</b>   <b>V</b>   <b>D</b>   <b>Z</b>   <b>V</b>   <b>Z</b>   <b>Z</b>
	アミノタンハ ク:	1.3 脂質:54.1		どミノタンハ ク:45.3	脂質:56.0	食温相当重:8.6	プミノダンハ ク:21.4	脂質:45.4		プミノダンハ ク:41.2	脂質:35.1	[	<b>メミノタンハ ク:41.2</b>	脂質:55.4	[	プミノダンハ ク:39.0	脂質:2/.4	食塩相当重:8.3	プミノダンハ ク:36.5	脂質:54.0	度温相当重:/.4
																			ļ.		

	10月5日	10月6日	10月7日	10月8日	10月9日	10月10日	10月11日
	日曜日	月曜日	火曜日	<u>水曜日</u>	大曜日	金曜日	土曜日
		ご飯 鶏肉の田舎煮 味噌汁(なめこ・もや し) 豆腐と青菜のとろみ 煮 京うの花 甘ロキムチ	ご飯 豆腐チャンプル 味噌汁(長葱・若布) べっこう煮 ごぼうサラダ 白菜のたまり風味	フレンチトースト ロールキャベツ オニオンコンソメスー プ 大根と茗荷の浅漬け アスパラガスと人参 のソテー ビヒダスヨーグルト加 糖	ご飯 炒り豆腐 味噌汁(白菜・油揚 げ) カリフラワーとソー セーじのハーブソ テー 小松菜の辛子和え 細切昆布	布) 里芋と芋がらの親子	ご飯 アジ塩麹焼 味噌汁(長葱・若布) ブロッコリーのカニカ マあん ひじきの煮物 しば漬け(既)
		エネルキー:446 水分:115.5 タンパク:16.5	エネルキ*-:618 水分:96.1 タンパウ:17.0	エネルキ*ー:485 水分:165.6 タンハ°ク:23.6	エネルキー:381 水分:23.9 タンパウ:10.9		エネルキー:348 水分:21.4 タンパック:16.7
	アミ/タンパ ク:4.3 脂質:4.5 食塩相当量:2.5	アミノタンパ・ク:12.0 脂質:8.6 食塩相当量:2.6	アミノタンパ か:12.5 脂質:28.6 食塩相当量:2.7	アミノタンパ・ク:7.9 脂質:20.3 食塩相当量:2.2	アミノタンパ ク:5.3   脂質:7.4   食塩相当量:2.8	アミノタンパ ク:5.1 脂質:5.9 食塩相当量:2.4	アミノタンパ・ク:4.2 脂質:3.9 食塩相当量:2.2
昼食	ロールパン チキンカツ(トマトソース) スープ(大根葉・えのき) れんこんの粒マスタードソテー ミモザサラダ	ご飯マーボー豆腐ワンタンスープ海老シューマイ大根の塩昆布和え	わかめそば 天ぷら(芋・まいたけ・ なす・キス・蓮根) 冬瓜とかにの薄くず 煮 果物(梨)	豚汁風うどん(豚バラ) いなり寿司 キャベツの梅しらす和え 果物(オレンジ)	ロールパン 海の幸グラタン コンソメスープ(白菜・コーン) スパニッシュオムレツ (ブロ) グリーンサラダ(サ ニー・アスパラ・トマト) デザート(ババロア)	中華スープ(小松菜・卵)	ご飯 メカジキの照焼き(絹 さや・甘酢生姜) 汁物(なめこ・豆腐) 茄子とししとうの揚げ 浸し かぶとブロッコリーの味 噌煮 果物(夏みかん)
	エネルキ゛ー:578 水分:233.0 タンパ゜ク:24.7	エネルキー:631 水分:212.5 タンパウ:27.8	エネルキ゛ー:440 水分:303.6 タンパ゜ク:17.8	エネルキ゛ー:579 水分:252.1 タンパ・ク:19.3	エネルキー:615 水分:278.8 タンパケ:28.3	エネルキ゛ー:637 水分:123.1 タンパック:32.0	エネルキ゛ー:435 水分:223.4 タンパ゜ク:16.2
	アミ/タンパウ:19.5 脂質:27.5 食塩相当量:3.2	アミノタンパ か:20.5 脂質:23.0 食塩相当量:2.9	アミノタンパウ:11.3 脂質:9.8 食塩相当量:5.8	アミノタンパク:16.3 脂質:21.8 食塩相当量:3.0	アミノタンパク:18.8 脂質:26.7 食塩相当量:3.6	アミノタンパウ:20.2 脂質:17.7 食塩相当量:2.0	アミノタンパ・ク:12.8 脂質:8.7 食塩相当量:2.1
夕食	虫/貝リ	汁物(なめこ・豆腐)    ふろふき大根 	ひじきの炒り煮(さつ ま揚げ)	ご飯 豚肉とキャベツの生 姜炒め 味噌汁(玉葱・若布) 茄子の煮浸し 大根サラダわさび風	ご飯 鯖のおろし煮 味噌汁(玉葱・オクラ) かぼちゃの煮物 アスパラときゅうりの	味噌汁(大根葉・えの き) 根菜の塩きんぴら	ご飯 肉豆腐 味噌汁(なす・万葱) 秋野菜の揚げ浸し
	松菜•梅)	ナムル(にんじん)	三色胡麻和え(ブロ・	味	ツナ和え	かぶとツナのサラダ	酢の物(しらす)
			赤ピ・コーン)	الكام			
	エネルキ゛ー:518 水分:246.5 ダンパ゜ク:21.8	   エネルキ*-:423   水分:123.4   タンパ <sup>°</sup> ク:14.3	   エネルキ*-:474   水分:163.9   タンパ°ク:18.7	エネルキ*-:575 水分:176.8 タンパ <sup>°</sup> ク:15.1	エネルキ・-:474 水分:180.0 タンパク:18.7	エネルキ*-:479 水分:203.8 タンパ <sup>°</sup> ク:18.6	エネルキ゛ー:494 水分:180.3 タンパ゜ク:19.2
	!	アミ/タンパ か:6.2 脂質:11.5 食塩相当量:2.3	アミ/タンパク:14.3 脂質:12.6 食塩相当量:2.3	アミノタンパク:12.5 脂質:26.2 食塩相当量:2.6	7ミノタンパク:15.5 脂質:11.0 食塩相当量:2.7	アミノタンパク:14.8 脂質:11.5 食塩相当量:2.7	アミノタンパウ:10.9 脂質:12.8 食塩相当量:3.3
1日公	エネルキー:1445 水分:510.1 タンパク:55.7	エネルキー:1500 水分:451.4 タンパク:58.6	エネルキー:1532 水分:563.6 タンパク:53.5	エネルキ*-:1639 水分:594.5 タンパウ:58.0	エネルキ゛ー:1470 水分:482.7 タンパウ:57.9	エネルキ゛ー:1480 水分:387.2 タンパウ:59.5	エネルキー:1277 水分:425.1 タンパク:52.1

2025年9月28日~2025年11月1日 サンシャインつくばリゾート

- [11]	<b>-</b> ハ マルッ。。	40.0	<b>贴版 40.0</b>	소뉴뉴까트 0.1	77.16\.u°b.00.7	吃质 40.4	소뉴뉴까트 70	77.16\° h 00.1	ILE E 1 0	<b>本作和∀□ 10.0</b>	75.16\° 6.00.7	明年 000	소뉴뉴가트 70	77.140 m <sup>o</sup> h 00.0	BL 555 A F 1	소뉴= 기투 이 1	77.16\ ° b 40.1	11年の11	金梅也业量 7.1	77.145° 4.07.0	ILEE OF A	金佐也业量 7.0
	<b>ドミノダンハ ク</b>	42.0	<b>胎貝:43.0</b>	艮塩怕ヨ重:9.1	<b>ドミノダンハ グ:38.7</b>	<b>脜貝:43.Ⅰ</b>	艮塩怕ヨ重:/.8	プミノダンハ <b>グ:38.1</b>	<b>脂貝:</b> 31.0	艮塭怕勻重:10.8	プミノダンハ グ:30./	<b>胎貝:08.3</b>	艮塭怕ヨ重:/.δ	<b>ゲミノダンハ グ:39.6</b>	脜貝:43.Ⅰ	艮塭怕ヨ里:9.1	プミノダンハ <b>グ:4</b> 0.1	<b>胎貝:33.Ⅰ</b>	艮塩怕ヨ重:/.1	12/42/N 11:21.9	<b></b> 旧貝:20.4	食塩相当量:7.6
				•			•						•			•						

□飯	日曜日         月曜日         火曜日         水曜日         木曜日         金曜日           ご飯 春雨と豚肉の醤油炒         ご飯 肉団子と野菜の薄く         ご飯 麺禁:肉野菜炒め         ご飯 あぶらかれいの照煮         三角厚揚げの含め煮 三角厚揚げの含め煮 白身魚の白醤油焼き	土曜日
南雨と豚肉の醤油炒   肉団子と野菜の薄く	春雨と豚肉の醤油炒   肉団子と野菜の薄く   麺禁:肉野菜炒め   あぶらかれいの照煮   三角厚揚げの含め煮   白身魚の白醤油焼き	ご飯
ロールパン ビーフシチュー オニオンコンソメスー 食 デザート(レアチー ズ) 一種をとチンゲン菜の 中華炒め デリード(レアチーズ) カーレギ風 サラダ (しらす) アルテルク233 計社・1-405 水分2353 かんもの煮物(大根・常)・アルテルク18 間に20 (ほうれん 草と) アルテルク18 に 神学が カラダ (しらす) とかんもの煮物(大根・干し) おんもの煮物(大根・干し) おんもの煮物(大根・肝し) がんもの煮物(大根・肝し) がんもの煮物(大根・肝し) がんもの煮物(大根・肝し) がんもの煮物(大根・肝し) がんもの煮物(大根・肝し) かんもの煮物(大根・肝し) からのそほろ煮 からのの味噌煮(ほうれん草) からのそほろ煮 からのの味噌煮(ほうれん草) からのそほろ煮 からのの味噌煮(ほうれん草) からのそほろ煮 からのの味噌煮(ほうれん草) からのそほろ煮 からのの味噌煮(ほうれん草) からのそほろ煮 からのの味噌煮(ほうれん草) からのそほろ煮 からのの味噌煮 (ほうれん草) からのそほろ煮 からのの味噌煮 (ほうれん草) からのそほろ煮 からのの味噌煮 (ほうれん草) からのそほろ煮 からのの味噌煮 (ほうれん草) からのそほろ煮 からのも味噌汁(小松菜・大根・カラダ・カウタ などものが物 物 ちらのの味噌煮 (ほうれん草) からのそほろ煮 からのの味噌煮 (ほうれん草) からのそほろ煮 からのの味噌煮 (ほうれん草) からのそほろ からのそほろ からのも味噌汁(大根・水が1821 から1821 から1821 から201 ははたん草(水が1821 から201 から201 ははたん草(水が1821 から201 ははたん草(水が1821 から201 ははたん草(水が1821 から201 から201 がら201 から201 ははたん草(水が1821 から201 ははたん草(水が1821 から201 から201 から201 ははたん草(水が1821 から201 から2	(はつれん草・   「味噌汁(ほうれん草・   「味噌汁(玉葱・油揚   「味噌汁(えのき・若   「味噌汁(キャベツ・大   根噌汁(はつれん草・   水噌汁(はつれん草・   水噌汁(はつれん草・   水噌汁(はつかき・若   水噌汁(はつかき・若   水噌汁(はつが芋・若   水噌)(はつて   小)   はつて   小さび和え   およりかけ   きざみたくあん   きざみたくあん   きざみたくあん   きざみ野沢菜大根   きざみ野沢菜大根   まなりした中華クラゲ   ・オース   ・オー	春雨と豚肉の醤油炒め 味噌汁(かぼちゃ・え のき) ヤングコーンの中華 炒め ひじき豆 たいみそ
ロールパン ビーフシチュー オニオンコンソメスー 万		
72/9/x/9203    脂質28.5    食塩相当量21    72/9/x/9/18.1    脂質120    食塩相当量23    72/9/x/9/18.1    脂質102    食塩相当量29    72/9/x/9/18.1    脂質102    食塩相当量29    72/9/x/9/18.1    脂質162    食塩相当量29    72/9/x/9/x/18.1    脂質162    食塩相当量29    72/9/x/9/18.1    脂質162    食塩相当量29    72/9/x/9/18.1    脂質162    食塩相当量29    72/9/x/9/18.1    1.1	ロールパン	あんかけ焼きそば 中華スープ(小松菜・人参) ほうれん草とエリンギの にんにく炒め レタスとトマトの中華 サラダ
ご飯   下版肉と大根のべっこう   茶し鶏のおろし玉ね   ボルギー488   水分:188.9   火のツ:19.9   エルギー488   水分:188.9   火のツ:19.1   エルギー488   水分:188.9   火のツ:19.9   エルギー488   水分:188.9   火のツ:19.1   エルギー488   水分:188.9   火のツ:19.9   エルギー488   水分:188.9   火のツ:18.9   火のツ:24.8   火のつ:24.8   火のつ:24.8		
	で飯 豚肉と大根のべっこう 煮 味噌汁(豆腐・かいわれ) がんもの煮物(大根・	ご飯 鶏肉と里芋のこってり 味噌煮 味噌汁(小松菜・大 根) 切干大根の煮物 おくらの胡麻和え エネルキー:471 水分:128.8 タンパケ:16.9 7ミ/タンパケ:13.0 脂質:10.5 食塩相当量:2.3

2025年9月28日~2025年11月1日 サンシャインつくばリゾート

「ロノブ   アミノタンパ・ク:35.3   脂質:49.6   食塩相当量:7.5   アミノタンパ・ク:33.9   脂質:31.3   食塩相当量:8.1   アミノタンパ・ク:41.4   脂質:51.5   食塩相当量:7.7   アミノタンパ・ク:40.9   脂質:43.8   食塩相当量:9.8   アミノタンパ・ク:40.4   脂質:43.8   食塩相当量:6.9   アミノタンパ・ク:47.2   脂質:34.8   食塩相当量:8.1   アミノタンパ・ク:29.6   脂質:35.1   食塩相当量:7.7   食塩相当量:7.7   食塩相当量:7.7   アミノタンパ・ク:40.9   脂質:43.8   食塩相当量:6.9   アミノタンパ・ク:40.4   脂質:43.8   食塩相当量:6.9   アミノタンパ・ク:47.2   脂質:34.8   食塩相当量:8.1   アミノタンパ・ク:29.6   脂質:35.1   食塩相当量:7.7   食塩相当量:7.7   アミノタンパ・ク:40.9   脂質:43.8   食塩相当量:7.7   アミノタンパ・ク:40.4   脂質:43.8   食塩相当量:6.9   アミノタンパ・ク:47.2   脂質:34.8   食塩相当量:8.1   アミノタンパ・ク:29.6   脂質:35.1   食塩相当量:7.7   アミノタンパ・ク:40.4   脂質:43.8   食塩相当量:7.7   アミノタンパ・ク:40.4   ローローローローローローローローローローローローローローローローローローロ																						
「アングング 7:30.3  旧貝:49.6   艮塩相当重:7.3  「アングング 7:33.9  旧貝:31.3   艮塩相当重:8.1  アングング 7:49.6  旧貝:31.3   艮塩相当重:8.1  アングング 7:49.6  旧貝:31.3   艮塩相当重:7.4  アングング 7:40.9  旧貝:31.3   艮塩相当重:7.4  アングング 7:40.9  旧貝:31.3   艮塩相当重:7.4  日見:43.8   艮塩相当重:7.4  日見:43.8   艮塩相当重:7.4  日見:31.8   日見:31.8  日見:43.8   日見:43.8	ᆘᄖᄭ	77.14\° h 05.0	<b>吃质 40.0</b>	金指担业量 7.5	75.16\° h 00.0	11年の10	소뉴다 기트 0 1	72 160 m 6 44 4	<b>吃餅 [1 ]</b>	金佐也以是 7.7	77.140.11°h 40.0	BE #100	今年中小昌〇〇	77.16\° h 40.4	吃好 400	소뉴뉴 및 무 0 0	77.16\° b 47.0	吃好 0.4.0	金佐也以是 0.1	77.16\° 6.00.0	ILE OF 1	金佐也业量 7.5
		15/3/11/30.3	旧貝:49.0	艮塩怕ヨ里:7.3	15777117:33.9	<b>加貝:31.3</b>	艮塩化ヨ里:0.1	プミノダンハ グ:41.4	旧貝:31.3	艮塩怡ヨ里:/./	7 × 7 × 7 × 7 × 40.9	旧具:43.8	艮塩怕ヨ里:3.0	12/3/N 7:40.4	旧貝:43.8	艮塩怕ヨ里:0.9	プミノダンN 7:41.2	旧貝:34.8	及塩化ヨ里:0.1	<b>プミノダンハ グ:29.0</b>	<b>胎貝:33.Ⅰ</b>	艮塩怕ヨ里:7.3

		月曜日	ᆙᆔ				10月25日
_~			火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
赤味わ長和ビ糖海	F魚の照り煮 未噌汁(しめじ・かい つれ) 長芋とモロヘイヤの 口え物 エビダスヨーグルト加 唐 喜苔の佃煮	味噌汁(しめじ・かい われ) 豚肉と白菜のとろみ 煮 海苔の佃煮	刻み麩) 厚焼き玉子 山形のだし 味付け海苔	味噌汁(キャベツ・大 根葉) からし菜おひたし 納豆 きざみたくあん	ポタージュスープ ラタトゥイユ副菜 枝豆とキャベツのソ テー風 ビヒダスヨーグルト加 糖	立て 味噌汁(ほうれん草・ 玉葱) からし菜おひたし 甘辛たけのこ ふりかけ	ご飯 鶏つくねの銀あん仕 立て 味噌汁(若布・大根) 温泉卵 ごぼうサラダ 梅びしお
I —	ネルキー:400 水分:21.5 タンパク:18.0 パタンパク:4.3 脂質:3.6 食塩相当量:2.0		エネルキ・-:397 水分:21.6 タンパウ:13.9 アミノタンパウ:4.3 脂質:7.3 食塩相当量:2.6	エネルキー:400 水分:63.8 タンパ・ク:14.6 アミノタンハ・ク:10.2 脂質:6.3 食塩相当量:3.0	エネルキ・:387 水分:73.2 タンパ・ク:17.7 アミ/タンパ・ク:3.2 脂質:12.8 食塩相当量:3.0	10.1 10.0	エネルキー:585 水分:62.8 タンパク:18.3 アミノタンパク:9.4 脂質:24.3 食塩相当量:3.1
ロポタスさのキ	コールパン パークソテー粒マス メードソース スープ(白菜・コーン) さつまいもとベーコン Dバター醤油ソテー Fノコのマリネ	ご飯 マーボー豆腐 中華スープ(きくらげ・ 人参) 焼き餃子 帆立と小松菜のガー リック炒め	(★)牛丼 味噌汁(あさり・長葱) 白身魚のフライ ほうれん草のお浸し 果物(オレンジ)	ガーリックトースト ごろごろさつまいもグ ラタン コンソメスープ(白菜・ コーン) スモークサーモンの サラダ デザート(ワッフル)	ひつまぶし だし汁(ひつまぶし用) 長いもとおくらのわさ び和え 揚げ出し豆腐(南瓜・ なす) 果物(梨)	天ぷら蕎麦 栗ご飯 お刺身(鮪・かんぱ ち・サーモン) おろし和え(しめじ・わ かめ)	ご飯 鶏肉のカシューナッツ 炒め わかめスープ チャプチェ(副菜) ねぎ塩サラダ
I						エネルキー:625 水分:199.4 タンパウ:33.2	
ジカソ味布おチ子 1対75/	が かけるポン酢バター リース 未噌汁(えのき・若 下) らでん副菜 チンゲン菜の炒り玉 子和え	味噌汁(ほうれん草・ えのき) カリフラワーのゆかり 和え かぼちゃの煮物 エネルギー:412 水分:187.5 タンパク:16.6 アミノタンパク:7.1 脂質:5.9 食塩相当量:2.1	ご飯 茄子と豚しゃぶのゴマダレかけ 味噌汁(玉ねぎ・青梗菜) ピーマンとなすの味噌炒め副菜 きゆうりのピリ辛和え エネルギー:518 水分:232.5 タンパク:18.3 アミノタンパク:14.9 脂質:17.3 食塩相当量2.3	ご飯 さわらの西京焼き(南 瓜) 味噌汁(なす・長葱) チンゲン菜と海鮮あ んかけ きゆうりと春雨の甘酢 和え エネルギー:482 水分:205.0 タンパク:25.8 アミ/タンパク:21.5 脂質:7.0 食塩相当量:3.4	味噌汁(しめじ・ほうれん草) 根菜の塩きんぴら キャベツと野菜のわさ びマヨ エネルキー:503 水分:165.9 タンパク:15.6 75/タンパク:11.8 脂質:15.3 食塩相当量:3.0	ご飯 すき焼き風煮 味噌汁(じゃが芋・大 根葉) アスパラの卵炒め ゆでキャベツの梅サ ラダ	ご飯 鮭の葱味噌焼き(キャベツ) 味噌汁(なめこ・豆腐) じゃがいもときのこの ガーリック炒め チンゲン菜とにんじん の塩昆布和え エネルキー:497 水分:206.7 タンパク:18.9 Tミ/タンパク:14.8 脂質:12.9 食塩相当量:2.9

2025年9月28日~2025年11月1日 サンシャインつくばリゾート

	J 75.165.11° b 40.1	昨年440	金梅田平里 7.1	75.163.4°h 00.0	<b>⊩</b> ₩ 00 F	소뉴다 기트 0 1	77.145.11° h 05.0	吃好 [10	소뉴뉴까트 0 0	75.16\° 6.40.5	11年0月0	소뉴뉴까트 0 0	77.145.11° h 00.0	<b>吃好 20.0</b>	소뉴뉴 및 트 0 0	75 165 11° h 00 F	<b>吃好 20.0</b>	今年中小言りの	77.16\° 6.44.7	<b>贴标 04.0</b>	金指担业量 0.0
	<b>プミノダンハ グ:40.1</b>	<b></b>	艮塩怕ヨ菫:/.1	プミノダンN グ:38.2	<b></b>	艮塩怕ヨ里:8.1	12/42/11/1:35.3	<b></b> 旧貝:31.2	艮塩怕ヨ菫:9.2	プミノダンハ ツ:4U.5	<b></b> 旧貝:33.∠	艮塩怕ヨ里:8.8	<b>ドミノタンハ ク:22.9</b>	<b>胎貝:39.3</b>	艮塭怕ヨ重:8.9	プミノダンN 7:38.5	<b>胎貝:38.8</b>	艮塩怕ヨ重:9.8	プミノダンハ グ:41.7	<b>胪貝:04.8</b>	食塩相当量:9.2
-	*		•			•	•		•	•		•						•			*

	10月26日 日曜日	10月27日 月曜日	10月28日 火曜日	10月29日 水曜日	10月30日 木曜日	10月31日 金曜日	11月1日 土曜日
朝食	ご飯 ほっけの塩焼き(生 姜・いんげん) 味噌汁(もやし・万葱) ブロッコリーと木耳の ねぎ塩炒め 京うの花	ロールパン1個 ツナオムレツ オニオンコンソメスー プ トマトソースペンネ マリネサラダ ジャム(苺)	ご飯 鶏肉と白菜の胡麻醤 油風味 味噌汁(大根葉・しめ じ) かぼちゃ真丈 洋風	ご飯 豆腐と豚肉のスタミナ	ご飯 鶏肉と切昆布の旨煮	ご飯 麺禁:肉野菜炒め 味噌汁(もやし・万葱) 若竹真丈(柚子あん) 木耳と人参の中華サ ラダ たいみそ	工作口
				エネルキー:408 水分:21.3 タンパウ:13.6		エネルキ*ー:370 水分:90.5 タンパック:13.3	
昼食	ハンバーグ コンソメスープ(小松 菜・人参) カレーポテト 生ハムサラダ デザート(マチェドニ ア)	海鮮あんかけチャー ハン 春雨スープ じゃこのせ中華風冷 奴 きゅうりのピリ辛和え	ご飯 牛肉ときのこのソテー 味噌汁(しめじ・万葱) ふろふき大根 そら豆のマヨサラダ	ご飯 八宝菜(豚バラ) 中華スープ(わかめ・ 長葱) 秋野菜の揚げ浸し ナムル(青梗菜・もや し)	ビーフカレー ミネストローネ れんこんの粒マス タードソテー ヨーグルトサラダ(さ つま芋)	7 7ミ/タンパケ.4.7	
夕食	ご飯 鶏の親子煮(万葱) 味噌汁(玉ねぎ・青梗 菜) ほうれん草のしらす 梅和え ブロッコリーのかにあ んかけ	ご飯 鰆の利休焼き(いん げん・生姜) 味噌汁(なす・長葱) キャベツと海老のお かかサラダ なめ茸とろろ	ご飯 豚肉の西京焼き 味噌汁(なす・長葱) イカのトマト煮 ブロッコリーの塩昆布サ ラダ(ツナ・コーン)  エネルギー:525 水分:243.9 タンパケ:25.1 アミ/タンパケ:20.0 脂質:12.3 食塩相当量:2.1	ご飯 松風焼 味噌汁(玉葱・絹さ や) 海老団子の和風あん 白菜サラダ	ご飯 鮭のもみじ焼き 味噌汁(長葱・若布) 炒りおから(絹さや) いんげんの生姜醤油 和え	ご飯 ポークソテー和風き のこソース 味噌汁(豆腐・万葱)	

2025年9月28日~2025年11月1日 サンシャインつくばリゾート

	ロル	アミノタンパ <sup>°</sup> ク:33.8	DF ==	A 15 15 11 5 5 1		n- =	A 15 15 11 5 5 5 1		n- =	A 15 I= 11 II		n- ==	A 15 15 11 5 5 1		DF ==	A 15 I= =		n- ==	A 15 15 11 15 15 15 15		
		アミノタンハク:33.8	脂質:46.8	食塩相当量:9.1	アミノタンハ ク:39.3	脂質:38.6	食塩相当量:7.9	アミノタンハ ク:34.7	脂質:40.1	▮食塩相当量:6.9	アミノタンハ ク:33.5	脂質:38.9	┃食塩相当量:8.0┃	アミノタンハク:30.71	脂質:44.2	▮食塩相当量:9.3	アミノタンハク:42.3	脂質:70.6	▮食塩相当量:7.9		
L			MASCO			MADELLIN			инусти			NA SCIENCE			13H 2 C			MH JC			