	10月26日	10月27日	10月28日	10月29日	10月30日	10月31日	11月1日
	日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	<u>木曜日</u>	金曜日	土曜日
草宜		ご飯 五目うま煮 味噌汁 かぼちゃ真丈 人参しりしり ふりかけ	ご飯 ほっけの塩焼き 味噌汁 南瓜のいとこ煮 ひじきの白和え 味付け海苔	ご飯 庄内具だくさん芋煮 味噌汁 蓮根とこんにゃくのそ ぼろ煮 いんげんのピーナッ ツ和え ふりかけ	ご飯 鯖の塩焼き 味噌汁 切干大根煮物 ごぼうサラダ たいみそ	ご飯 豚肉と茄子のみそ炒め 味噌汁 しっとり卯の花 ごぼうと焼竹輪の炒 め煮 ふりかけ	ご飯 厚揚げの醤油炒め 味噌汁 わさび菜おひたし 人参しりしり ふりかけ
		エネルキー:443 水分:112.3 タンパク:13.6				エネルキー:467 水分:21.1 タンパク:11.3	エネルキー:356 水分:30.8 タンパク:10.5
	アミノタンパ ク:4.3 脂質:13.2 食塩相当量:1.3	アミノタンパ [°] ク:4.3 脂質:11.4 食塩相当量:2.9	アミノタンパク:10.5 脂質:4.2 食塩相当量:1.9	アミノタンパウ:4.3 脂質:8.5 食塩相当量:2.2	アミノタンパク:11.1 脂質:20.7 食塩相当量:2.7 	7ミノタンパウ:4.0 脂質:13.6 食塩相当量:2.8	アミノタンパク:4.4 脂質:4.7 食塩相当量:2.5
五	ミネストローネ れんこんの粒マス タードソテー さつま芋とクリーム チーズのサラダ	//	ごまパン&デニッシュ パン 鮭のムニエルきのこ ソース ポタージュスープ ラタトゥイユ副菜 卵と枝豆サラダ	八宝菜 中華スープ 秋野菜の揚げ浸し	ご飯 和風おろしハンバー グ 豆乳味噌汁 カレーポテト 大根と柿のサラダ	のぶち 将油ルニ	けんちんうどん いなり寿司 ほうれん草の胡麻和 え デザート
	エネルキ゛ー:712 水分:255.9 タンパ・ク:19.5	エネルキ゛ー:515 水分:157.2 タンパク:21.8	エネルキ゛ー:572 水分:219.1 タンパク:32.5	エネルキ*ー:577 水分:208.3 タンパ [°] ク:16.4	 エネルキ*ー:704 水分:279.5 タンパケ:26.8	エネルキー:873 水分:256.6 タンパク:33.9	エネルキ゛-:660 水分:326.1 タンパ゜ク:21.5
	アミノタンパ か:14.6 脂質:31.5 食塩相当量:4.0			7 アミノタンパウ:10.6 脂質:22.8 食塩相当量:3.1			
1	味噌汁 ほうれん草のしらす 梅和え ブロッコリーのかにあ	味噌汁 キャベツと海老のお	味噌汁	ご飯 鮭のもみじ焼き 味噌汁 海老団子の和風あん 白菜サラダ	ご飯 具沢山五目豆腐 味噌汁 炒りおから 胡麻和え(いんげん)	のこソース 味噌汁 エビのレモンサラダ	芋ご飯 さんまの塩焼き 味噌汁 アスパラときのこのお 浸し かぼちゃと挽肉の煮 物
		エネルキ*-:480 水分:130.3 タンパウ:21.1		<u> </u>			エネルキー:413 水分:166.8 タンパウ:16.4
	アミノタンハック:11.8 脂質:10.5 食塩相当量:2.7					プランパク:21.3 脂質:18.0 食塩相当量:3.1	
l _{1 F}	ユネルキー:1602 水分:483.1 タンパク:52.8	エイルナー:1438 八万:399.8 ダンハグ:56.5	エイルナー:1480 バカ:482.0 ダンハリ:/3.1	エネルキー:1455 水分:522./ ダンハグ:52.0	エイルナー:1761 水方:544.8 タンハク:60.3	エネルキ゛ー:1880 水分:499.7 タンパ゜ク:71.0	エイルナー:1429 バカ:523./ ダンハク:48.4

2025年10月26日~2025年12月6日 サンシャインつくばリゾート

11111	7. 14° 4.00.7	11年 550	金指担业量00	72.160 m°h 05.7	BC 55 4 4 €	金指477号04	75.165 × °6.54.7	吃好 00 7	金佐也以是 7.7	75.16\° 6.05.0	吃质 40.1	今年中小昌이	75.16\m²6.40.0	贴版 00 0	소뉴뉴가 무 ㅇ ㄷ	77.16\.u°b.07.0	吃好 00 4	소뉴#기투 이디	77.16\° h 01.4	吃好 00 0	金梅田以昌 0.0
	15/42N 7:30.1	胪貝: 33.∠	艮塩怕ヨ里:8.0	15/92/17:35.7	 相貝:44.5	艮塩怕ヨ里:8.4	プミノダンハグ:51./	胎貝:38. /	艮塩怕ヨ菫:/./	15747117:35.3	脜貝:4U.Ⅰ	長塩怕ヨ菫:8.3	プミノダンハ グ:48.8	 旧貝:00.9	長塩怕ヨ菫:9.5	12/42/17:37.9	胪貝:80.4	艮塩怕ヨ重:9.5	プミノダンハ グ:31.4	胪貝:29.9	食塩相当量:9.6
	•		•	•		•	•		•	•			•		•			•			

□飯		11月2日	11月3日	11月4日	11月5日	11月6日	11月7日	11月8日
飲食のムニエルバター カーバク・マスタード 大一ズオムレッ 中が、なから・豆腐 一次 大小 大小 大小 大小 大小 大小 大小 大		日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
下グラック30 高東75 2世紀日本20 アグラック30 西東100 世紀日本20 アグラック30 田東100 世紀日本20 田東100 世紀日本20 アグラック30 田東100 世紀日本20 アグラック30 田東100 世紀日本20 田東100 田東1		鮭のムニエルバター? 油風味 味噌汁(大根・かいわれ) ほうれん草の木の芽 和え さつま芋と豆の醤油 仕立て 海苔の佃者	チーズオムレツ 味噌汁(かぼちゃ・玉 葱) 3種のキノコのマリネ ほうれん草コーンソ テー ヨーグルト	サバの赤味噌煮 汁物(なめこ・豆腐) 海藻ときゅうりの酢の 物 サンゲン菜と豚肉の 炒め ふりかけ	マヒマヒのバジルソース 味噌汁(絹さや・えの き) さつま芋と豆のハ ニーマスタード風味 ラタトゥイユ(ま ふりかけ	鮭の塩焼き 味噌汁(なめこ・もや し) アスパラと人参のソ テー なすの煮浸し 高菜漬	肉団子と野菜の薄く ず餡 味噌汁(なめこ・長 葱) だし巻き玉子 茎わかめと長芋のオ クラ和え すだちきゅうり	アンサンブルエッグ 味噌汁(ほうれん草・ 刻み麩) かぼちゃサラダ(レー ズン) べったら漬け
でかり であります でありま						 		
72/9/ハ/257 脂質201 本集相当量22 72/9/ハ/257 脂質201 本集相当量23 72/9/ハ/257 脂質201 本集相当量24 72/9/ハ/257 脂質200 脂質287 本集相当量25 72/9/ハ/257 脂質200 脂質286 本集相当量25 72/9/ハ/213 脂質199 本集相当量25 72/9/ハ/213 配列213 原列213 Pall		ご飯 肉団子の中華甘酢あん わかめスープ 春巻き(鶏こま) ほうれん草の中華風 和え物 デザート(杏仁豆腐)	味噌ラーメン 水餃子 小松菜とくらげの中華 和え デザート(マンゴープ リン)	ロールパン イタリアンチキン ポタージュスープ ほうれん草のキッシュ シーザーサラダ	五穀米 とんかつ 汁物(花麩・三つ葉) 茶碗蒸し(かにかま・ 鶏こま・三つ葉) 柿と大根の和え物 果物(キウイ)	ロールパン サーモンのムニエル タルタルソース コンソメスープ(白菜・ コーン) 大根のアーリオ・オリ オ ピクルス(カリフラワー・胡 瓜・黄ピ)	ご飯マーボー茄子中華たまごスープ海老と野菜のあっさり塩炒めトマトの中華サラダ	ご飯 天ぷら(かぼちゃ・な す・えび・蓮根・キス) ミニ茶そば 茶碗蒸し(鶏こま・枝 豆) デザート(どらやき)
で飯								
1 日 一 日 「 本 川 本 川 本 川 本 川 本 川 本 小 主 1541 「 水 分 : 413.8 「 タンパ か 5:52.8 「 本 川 本 一 : 1700 「 水 分 : 709.7 「 タンパ か 5:79.5 「 本 川 本 一 : 1722 「 水 分 : 620.3 「 タンパ か 5:69.0 「 本 川 本 一 : 1857 「 水 分 : 69.0 「 本 川 本 一 : 1857 「 水 分 : 632.3 「 タンパ か 5:72.8 「 本 川 本 一 : 1345 「 水 分 : 422.4 「 タンパ か 5:53.4 「 本 川 本 一 : 1642 「 水 分 : 576.4 「 タンパ か 5:68.8 「 本 川 本 一 : 1723 「 水 分 : 453.8 「 タンパ か 5:69.8 「 本 川 本 一 : 1723 「 水 分 : 62.8 「 本 川 本 一 : 1857 「 小 本 一 : 1857 「	食	ご飯 鯖の梅味噌煮 味噌汁(大根・青梗 菜) 切干大根の煮物 レンコンサラダ エネルキー:483 水分:145.3 タンパク:18.2 〒ス/タンパク:13.7 脂質:12.9 食塩相当量:3.3	ご飯 肉豆腐 味噌汁(若布・大根) チンゲン菜と海鮮あ んかけ お揚げのカリカリサラ ダ	ご飯 カレイのから揚げ 味噌汁(なめこ・万 葱) ブロッコリーと帆立のクリーム煮副菜 カリフラワーとツナの和風サラダ	ご飯 鰆の葱塩だれ 味噌汁(青梗菜・えのき) 長崎ちゃんぽん チョレギ風サラダ エネルキー:811 水分:395.3 タンパク:40.1 7ミ/タンパク:29.1 脂質:23.4 食塩相当量:50	ご飯 鶏もも肉の南蛮漬け 味噌汁(えのき・若 布) 刻み昆布の煮物(油 揚げ・しいたけ・絹さ や) レタスの胡麻風味サ ラダ エネルギー:477 水分:151.5 タンパク:16.4 75/タンパク:13.1 脂質:14.6 食塩相当量:3.0	ご飯 牛肉とピーマンのピリ 辛炒め 味噌汁(長葱・大根 葉) 揚げだし豆腐の海鮮 あんかけ マカロニサラダ(玉 葱・人参・ハム) エネルギー:649 水分:218.6 タンパク:25.5 アミノタンパク:19.6 脂質:22.3 食塩相当量2.9	ご飯 きのこの肉巻き 味噌汁(ほうれん草・刻み麩) おでん(えび団子) お浸し(ほうれん草・鰹節) エネルキー:499 水分:196.3 タンパケ:21.6 下5/タンパケ:16.3 脂質:14.4 食塩相当量:27

2025年10月26日~2025年12月6日 サンシャインつくばリゾート

TULU	J 75 145 11° 4 04 4	贴版 40.0	金佐也业量 0.5	72.140 m°h 50.1	11555 540	今 佐田以早 10.0	75.160 u°b 47.0	BC 66 €	소논#기를 이트	75.16\° h 40.0	BC 55 F 0 7	소뉴뉴까트 0.7	75.16\n.1°h.40.0	吃质 40.0	金指477年00	75.145 a 6 40.5	吃好 50.0	소뉴===	75 145 " b 00 0	吃饭 00 1	会长也以是 0.0
	プミノダンハ グ:24.4		艮塩怕ヨ里:8.3	15/32/17:50.1	 旧貝:04.2	艮塭怕白軍:10.6	15177717:41.3	胎貝:09. 0	艮塩怕ヨ里:8.3	プミノダンハ グ:40.8	 旧頁:38./	艮塩怕ヨ菫:9./	メミノダンハ グ:42.0	 旧貝:48.8	艮塩怕ヨ里:8.3	プミノダンハ グ:49.5	 旧貝:03.2	┃艮塭怕ヨ里:8.4	プミノダンハ グ:39.2	胪貝:38.Ⅰ	食塩相当量:9.2
	•		•	•		•	•			•		•	-		•	•		-	•		*

	11月9日	11月10日	11月11日	11月12日	11月13日	11月14日	11月15日
	日曜日	月曜日	火曜日	│ 水曜日	│ <u>木曜日</u>	金曜日	土曜日
朝食	豚肉の塩麹炒め 味噌汁(長葱・もやし) チョレギ風サラダ	ご飯 鮭の塩焼き 味噌汁(キャベツ・玉 葱) 厚焼き玉子 しっとり卯の花 海苔の佃煮	ご飯 ハムエッグ 味噌汁(里芋・油揚 げ) ひじきサラダ(マヨ) 小松菜の煮浸し ふりかけ	ご飯 ほっけの塩焼き(生 姜・いんげん) 味噌汁(豆腐・若布) からし菜おひたし さつま芋の甘煮 細切昆布	ご飯 鶏肉と切昆布の旨煮 味噌汁(大根・青梗 菜) かぼちゃの煮物 きのこのマリネ しば漬け(既)	味噌汁(えのき・若 布) さつま芋の甘露煮 ツナとキャベツの和え	ご飯 豆腐チャンプル 味噌汁(冬瓜・若布) 若竹真丈(柚子あん) 京うの花 うずら豆
			エネルキ・-:429 水分:140.1 タンパク:16.1	エネルキー:407 水分:96.5 タンパク:14.5			エネルキー:548 水分:100.6 タンパウ:20.3
昼食	ロールパン1個 グリーンサラダ(レタ ス・玉ねぎ・スナップ)	ご飯 よだれ鶏風 生姜スープ	下記分かか:13.3 脂質:12.6 食塩相当量:2.4 ビビンパ 若布スープ(長葱・若布) 海老シューマイ 韓国風大根サラダ	カレー南蛮うどん	ペンネアラビアータ オニオンコンソメスー プ	シーフード焼きそば もやしスープ じゃがいものチヂミ もやしとかにかまの サラダ	で で で で で で で で で で で で で で で で で で で
						エネルキー:515 水分:282.2 タンパウ:19.3	
夕食	味噌汁(若布・大根) キャベツと桜えびのごまかめ	ご飯 トンテキ 味噌汁(ほうれん草・ 刻み麩) なすの煮浸し 白菜の中華サラダ	ご飯 銀タラのみぞれ煮 けんちん汁 切干大根の煮物 茄子とシメジのおろし 和え	ご飯 牛肉の甘辛炒め 味噌汁(なす・長葱) 根菜の塩きんぴら 春おでん	ご飯 鯖の竜田揚げおろし ポン酢 味噌汁(えのき・刻み 麩) 切干大根の煮物	ご飯 鶏ひき肉と厚揚げの とろみ煮 味噌汁(しめじ・長葱) 帆立と野菜のあっさり 塩炒め アスパラときのこのお 浸し(柚子)	きのこご飯 鮭の塩焼き 味噌汁(まいたけ・カ ブ) 高野豆腐の煮物(大 根)
<u> </u>	ļ				<u> </u>	! ! ! ! ! ! ! ! ! ! ! ! ! ! ! ! ! ! !	
1口公	エネルキ゛ー:1508 水分:664.0 タンパ゜ケ:56.4	エネルキ・-:1370 水分:437.9 タンパク:55.6	エネルキ゛ー:1458 水分:567.5 タンパウ:60.8	エネルキ゛-:1548 水分:588.6 タンパウ:48.9	エネルキー:1436 水分:385.4 タンパク:51.9	エネルキ゛ー:1480 水分:605.5 タンパ゜ク:59.7	エネルキ゛-:1648 水分:537.1 タンパク:65.3

2025年10月26日~2025年12月6日 サンシャインつくばリゾート

「ロノ」 アミノタンパ・ク:37.1 脂質:45.1 食塩相当量:9.1 アミノタンパ・ク:40.5 脂質:38.1 食塩相当量:7.5 アミノタンパ・ク:42.1 脂質:46.7 食塩相当量:7.5 アミノタンパ・ク:39.3 脂質:37.7 食塩相当量:9.1 アミノタンパ・ク:31.8 脂質:40.0 食塩相当量:7.5 アミノタンパ・ク:37.6 脂質:32.6 食塩相当量:9.1 アミノタンパ・ケ:50.7 脂質:57.6 食塩相当量:7.5																						
- 「「「「「「「」」」」」」、「「」」、「「」」、「「」」、「「」」、「」」、「	· i	/J 75.75 18 07.1	吃饭 45 4	会长担业量 0.1	77.16\.u°b.40.5	贴版 00 1	金佐也业量 7.5	77.16\ ° b 40.1	吃饭 40 7	소논#기를 이	75.16\.u°6.00.0	11年 0ファ	소뉴대기트 0.1	77.16\.u°6.01.0	吃版 40.0	소뉴뉴까트 7 대	77.16\° h 07.0	ILLES OO C	金指扣小量 0.1	72.140 ° h FO 7	11に55 にって	金梅田以里 7.0
		アミノダンハ ク:37.1	 旧貝:40.Ⅰ	艮塩怕ヨ重:9.1	プミノダンハ グ:40.5	脜貝: 38.Ⅰ	艮塩怕ヨ重:/.3	プミノダンハ グ:42.1		┃艮塭怕ヨ里:9.0	15777117:39.3	胎貝:3/./	艮塭怕ヨ重:9.1	12/32/17:31.8	 旧貝:40.0	艮塭怕ヨ重:/.3	12/32/17:37.6	 旧貝:32.0	艮塩怕ヨ重:9.1	ドミノダンハ ク:50.7		艮塩怕ヨ里:/.2

	11月16日	11月17日	11月18日	11月19日	11月20日	11月21日	11月22日
	日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
食	白身魚の白醤油焼き 味噌汁(キャベツ・刻 み麩)	ロールパン1個 鶏肉と白菜の胡麻醤 油風味 オニオンコンソメスー プ キャベツとコーンのソ テー 日替わりサラダ1 フルーツ缶(みかん)	ご飯 春雨と豚肉の醤油炒め 味噌汁(豆腐・大根 葉) 刻み昆布の煮物(竹 輪・人参) 日替わりサラダ2 黒豆	ご飯 肉団子と野菜の薄く ず餡 味噌汁(小松菜・しめ じ) 南瓜のいとこ煮 いんげんの黒胡麻和 え たいみそ	フレンチトースト ポタージュスープ アスパラガスと人参 のソテー コールスロー ビヒダスヨーグルト加 糖	ご飯 三角厚揚げの含め煮 味噌汁(なめこ・冬 瓜) ブロッコリーの彩りあ ん おくらの胡麻和え 赤かぶ漬	ご飯 マカロニのカレー煮 味噌汁(なす・長葱) 和風お豆サラダ キャベツとコーンのソ テー すだちきゅうり
	エネルキー:337 水分:20.9 タンパウ:13.9 アミ/タンパウ:3.9 脂質:3.3 食塩相当量:2.5	 	エネルキー:508 水分:129.4 タンパク:14.9 アミノタンパク:8.5 脂質:12.1 食塩相当量:3.2	エネルキー:418 水分:30.1 タンパク:14.4 アミ/タンパク:4.1 脂質:8.2 食塩相当量:2.3	エネルキー:405 水分:56.6 タンパク:14.2 アミ/タンパク:6.6 脂質:13.1 食塩相当量:3.2		エネルキー:342 水分:29.9 タンパク:9.9 アミノタンパク:4.0 脂質:2.9 食塩相当量:2.5
昼食	ごまパン&デニッシュ パン タンドリーチキン オニオンコンソメスー プ 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	ご飯 鶏のから揚げ(葱ソース) 味噌汁(小松菜・大根) にら玉子 マカロニサラダ(玉葱・人参・卵)	ロールパンメカジキの香草パン粉焼 コンソメスープ(小松菜・人参) さつまいもとベーコンのバター醤油ソテーフルーツサラダデザート(ババロア)	ご飯 魚の竜田揚げ(さわら) 味噌汁(まいたけ・カブ) 茄子の煮浸し アスパラの胡麻和え	ピラフ(MIXベジ) チキンソテー ディア ボラ風 コンソメスープ(しめ じ・キャベツ) アスパラとほたての ねぎ塩炒め 野菜のマリネ	ご飯 チンジャオロース(豚肉・ロース)フルサイズ 中華コーンスープ(玉ねぎ) 点心三種 もやしと菜の花のナムル デザート(杏仁豆腐) エネルギー:788 水分:235.8 タンパク:32.3	とろたく丼 汁物(長葱・貝割れ大 根) ひじきの炒り煮(さつ ま揚げ) 長芋ときゅうりの塩昆 布和え デザート(あんみつ)
夕食	海老フライ かきたま汁 しめじと小松菜のポン 酢和え 煮浸し(ナス・さつま 揚げ) エネルギー:480 水分:161.7 タンパケ:14.8 アミノタンパケ:7.1 脂質:15.8 食塩相当量:2.1	布) ブロッコリーのかにあ んかけ 和風コールスロー エネルキー:465 水分:182.7 タンパク:20.1 アミノタンパク:8.5 脂質:10.6 食塩相当量:1.9	汁物(なめこ・三つ葉) いか大根 ほうれん草の胡麻 じゃこ和え *** *** *** *** *** ** *** *	味噌汁(ほうれん草・刻み麩) 海老と小松菜のニンニク塩炒め ブロッコリーと蒸し鶏のゆかり和え	汁物(万忽・エノキ) いんげんのガーリック 炒め 大根サラダわさび風 味 エネルキー:435 水分:164.9 タンパク:19.2	味噌汁(青梗菜・えのき) チャプチェ(副菜) ゆで野菜サラダ(ブロ・カリ・人参) エネルギー:570 水分:157.5 タンパク:18.2	アミノタンパ [°] ク:11.4 脂質:14.0 食塩相当量:2.4
	 	エネルキー:1361 水分:471.0 タンパウ:51.0	!!	エネルキ*-:1486 水分:399.5 タンパ [°] ク:61.9			

2025年10月26日~2025年12月6日 サンシャインつくばリゾート

- [1	ロハー	°h 00 0	吡胺 44 4	今におい言って	77.16\° h 00.0	吃飯 45 0	소투 뉴 가 를 ㅇㅇ	77.16\ ° b 44.4	吃好 00 0	金长也业量 7.0	75.16\.u°6.04.0	昨年 447	会长担业星 7.1	75.145 m ^o h 00.0	BC #E ↑E ↑	金佐田以昌 0.0	75.16\° h 00.7	見所につい	今年4117月7日	77.145° 4.00.0	贴标 00 0	会长也业量 7.0
	アミノダ	シハク:28.0	 相貝:41.4	艮塩怕ヨ里:8.3	プミノダンハ グ:28.3	 旧貝:40.0	艮塩怕ヨ里:0.0	プミノダンハ ツ:44.4	胎貝:39.9	艮塩怕ヨ重:/.8	151792117:34.3	 旧貝:44./	艮塩怕ヨ里:/.1	12/42/11/1:39.3	胪貝:40.3	艮塩怕ヨ里:9.0	12/42/17:33.7	胎貝: 33.3	艮塭怕ヨ里:/.3	12197117:33.9		食塩相当量:7.6
_				•						•												

	11月23日	11月24日	11月25日	11月26日	11月27日	11月28日	11月29日
	日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
朝食	ご飯 ほっけの塩焼き(生 姜・いんげん) 味噌汁(キャベツ・万 葱) 豆腐と青菜のとろみ 煮 私ぎと若布の甘酢 和え 納豆	ご飯 カブとベーコンの煮物 味噌汁(大根・かいわれ) カレービーフン 長芋のねばねば和え 甘ロキムチ	ご飯 白身魚の西京焼き 味噌汁(長葱・大根 葉) がんもといんげんの 煮物 茎わかめの煮物 ひじき豆	味噌汁(じゃが芋・若 布) レンコンと挽肉の炒め	ご飯 厚揚げの醤油炒め 味噌汁(大根・大根 葉) べっこう煮 ちんげん菜のツナ和 え なすしそ風味	ご飯 畑の肉の生姜焼き風 味噌汁(豆腐・絹さ や) 里芋の野菜あん いんげんのピーナッ ツ和え 煮豆(金時豆)	ご飯 甘塩鮭焼き(大根おろ し) 味噌汁(大根・かいわ れ) しっとり卯の花 日替わりサラダ1 納豆
		エネルキー:330 水分:21.1 タンパク:9.1		 			エネルキー:486 水分:109.5 タンパク:25.6
1 /	ロールパン 骨付きチキンのマー マレード煮 ポタージュスープ 海老とブロッコリーの 粒マスタード炒め 柿ときゅうりのフレン チサラダ	+ + + + + + + + + + + + + + + + + + + +	デザート: キャラメル プリン(素) エネルキー:928 水分:292.4 タンパク:23.6	ご飯 みそカツ(キャベツ・トマト) 味噌汁(しめじ・かいわれ) 若筍煮 さつま芋とレーズンのサラダ	キャロットラペ エネルキ*-:471 水分:199.6 タンパク:20.4	ご飯 プルコギビーフ 春雨スープ にらと卵の炒め物(玉	
夕食	ご飯 鮭の西京焼き 味噌汁(しめじ・万葱) 帆立と小松菜のガー リック炒め 枝豆ポテトサラダ	ご飯 白身魚のフライ 味噌汁(玉葱・若布) 炒り鶏 アスパラときゅうりの ツナ和え	ご飯 豚肉の生姜炒め 味噌汁(豆腐・かいわれ) かぼちゃの煮物 しめじと小松菜のポン 酢和え	ご飯 鮭の塩麹ソテー 味噌汁(小松菜・大 根) 揚げ出し豆腐(おろし・万葱) 春野菜の煮物	ご飯 牛肉と大根の韓国風 煮込み 味噌汁(なめこ・長 葱) チンゲン菜と海老の 塩炒め バンサンスー(胡瓜・ ハム・たまご)	ご飯 アジの香草パン粉焼き 味噌汁(長葱・なす) ふろふき大根 じゃが芋のたらこ和え	生姜ご飯 ぶり大根 味噌汁(しめじ・かい われ) じゃがいものきんぴら ほうれん草の胡麻和 え
<u> </u>	アミ/タンパケ:20.4 脂質:13.3 食塩相当量:2.2	! !					アミノタンハ゜ク:17.4 脂質:15.0 食塩相当量:3.0
 ₁ □ ₄	エネルキー:1508 水分:521.0 タンパク:71.4	エネルキー:1528 水分:473.1 タンパク:64.9	エネルキ・-:1791 水分:527.2 タンパク:57.4	エネルキ゛ー:1471 水分:376.1 タンパ゚ケ:47.0	エネルキ゛ー:1385 水分:437.8 タンパウ:59.2	エネルキ゛ー:1416 水分:431.5 タンパ・ク:53.6	エネルキ゛ー:1608 水分:617.5 タンパウ:74.0

2025年10月26日~2025年12月6日 サンシャインつくばリゾート

	J 75.165° 6.50.0	吃好 40 0	金佐也业量 0.0	75.160 m°b.45.0	贴版 40.0	소뉴뉴까트 70	75.16\ ° b 00.0	11年 67 月	金佐也以是 0.7	75.16\° 6.07.0	吃好 450	金佐田기트이	77.16\.u°b.44.7	吃质 40.0	소뉴뉴 및 트 0 0	75 165 11° h 07 0	贴版 00 0	金佐也以是 7.0	75.160 m°h 50.0	ILEE COO	金指477号00
	15/42/17:53.6	胪貝:42.8	艮塩怕ヨ里:8.8	プミノダンハ グ:45.8	脜貝:48. 0	艮塩怕ヨ重:/.8	プミノダンハ グ:28.9		艮塩怕ヨ菫:9./	15177N 7:21.8	 旧貝:40.0	長塩怕ヨ菫:8.3	プミノダンハ <i>ツ</i> :41./	 旧貝:40.0	艮塭怕ヨ重:9.0	プミノダンN グ:21.2	胎貝:33.0	┃艮塭怕ヨ重:/.3	プミノダンハ グ:50.8	胪貝:30.∪	食塩相当量:9.0
	•		•	•		•			•									•			

	11月30日	12月1日	12月2日	12月3日	12月4日	12月5日	12月6日
	日曜日	月曜日	火曜日	水曜日		金曜日	土曜日
朝食	腐) ひじきの煮物 玉ねぎと若布の甘酢 和え キャベツと野菜のわさ びマヨ	ふりかけ	ご飯 春雨と豚肉の醤油炒 め 味噌汁(キャベツ・万 葱) なすの煮びたし 彩りなます 甘辛たけのこ	ご飯 ほっけの幽庵焼き(いんげん・花人参) 味噌汁(ちんげん菜・ 豆腐) ほうれん草と椎茸の わさび和え 蓮根サラダ きざみたくあん	ご飯 肉団子の中華甘酢あん 味噌汁(かぼちゃ・玉 葱) ひじきの煮物 ほうれん草のお浸し2 納豆	ポムレツ ポタージュスープ 日替わりサラダ1 フルーツヨーグルト (朝)	ご飯 豚肉と茄子のみそ炒め 味噌汁(エノキ・万葱) 京うの花 若布とカニカマの中 華サラダ 高菜漬
		エネルキー:417 水分:39.6 タンパク:12.7	エネルキー:491 水分:27.4 タンパク:17.2	エネルキー:390 水分:89.6 タンパク:14.7	エネルキー:482 水分:143.2 タンパク:17.9		エネルキー:440 水分:21.3 タンパク:10.6
	アミノタンパ 2:5.2 脂質:10.4 食塩相当量:2.3	アミノタンパ ク:5.2 脂質:8.2 食塩相当量:2.6	アミノタンパ ク:6.3 脂質:14.6 食塩相当量:2.9	アミノタンハ [°] ク:11.1 脂質:6.8 食塩相当量:2.8	アミノタンパ・ケ:11.7 脂質:10.5 食塩相当量:2.7	アミ/タンハ [°] ク:4.0 脂質:13.4 食塩相当量:3.1	アミノタンパ・ク:4.4 脂質:12.1 食塩相当量:2.6
昼食	きつねっとん 竹輪の二色揚げ(青 海苔・カレー) 酢の物(しらす) デザート(饅頭)	バターライス ハンバーグ(手作り) オニオンコンソメスー プ ジャーマンポテト(副 菜) エリンギとズッキーニ のレモンマリネ デザート(ババロア)	ご飯 八宝菜(豚バラ) 中華スープ(白菜・小 口葱) エビチリ バンサンスー(胡瓜・ ハム・たまご)	とろろなめこそば キャベツの梅しらす和 え 海老入りかき揚げ 果物(みかん)	ご飯 牛肉とピーマンのオイ スターソース炒め 春雨スープ 中華炒り卵 ねぎ塩サラダ	 焼き スープ(白菜・コーン) ほうれん草とエリンキ*の	醤油ラーメン(卵・焼き豚) 焼き餃子 レタスの中華サラダ デザート(杏仁豆腐)
						エネルキー:496 水分:161.5 タンパク:19.9	
夕食	で飯 若鶏のから揚げ黒酢ソース 味噌汁(えのき・刻み数) 大根とベーコンのコンソメ煮 アスパラときのこのお浸し(柚子) ポ分:218.8 タンパク:15.8 75/タンパク:13.5 脂質:16.9 食塩相当量:2.4	下ジタンパグ・9.0 脂質・27.8 食塩相当量・2.7 ご飯 豚バラ大根 味噌汁(しめじ・かい われ) ブロッコリーのかに玉 あん 酢の物(きゅうり・若 布・蒲鉾)	でいた。17.7 脂質:19.2 食塩相当量:3.5 ご飯 鮭のちゃんちゃん焼き 味噌汁(長葱・大根) 切干大根の煮物 カリフラワーのツナサ ラダ(塩昆布・黄ピ) エネルキー:464 水分:198.8 タンパク:21.1 73/タンパク:15.6 脂質:9.2 食塩相当量:2.7	デミ/タンパウ:13.1 脂質:10.6 食塩相当量:3.2 ご飯 豚キムチ(豚こま・バ ラ) 味噌汁(大根葉・里 芋) キノコの当座煮 大根サラダわさび風 味	下ミノタンハ・ウ:7.0 脂質:25.6 食塩相当量:22 ご飯 肉じやが 味噌汁(白菜・若布) インゲンのマヨ炒め (魚肉) しめじと小松菜のポン 酢和え エネルキー:467 水分:207.2 タンハ・ク:17.9 アミノタンハ・ク:9.4 脂質:11.0 食塩相当量:2.6	でいた。17.2 脂質:20.0 食塩相当量2.9 ご飯 カレイの煮付け、味噌汁(しめじ・長葱)じゃが芋のそぼろ炒め きゅうりの浅漬け	デン/タンパウ:15.4 脂質:14.5 食塩相当量:4.7 ご飯 鯖の味噌煮(ほうれん草) 味噌汁(小松菜・えのき) 茄子の煮浸し 大根の梅肉和え(胡瓜)

(11/12)

2025年10月26日~2025年12月6日 サンシャインつくばリゾート

「ロノリ アミノタンハ・ク:29.6 脂質:41.5 食塩相当量:10.1 アミノタンハ・ク:30.5 脂質:58.4 食塩相当量:8.5 アミノタンハ・ク:39.6 脂質:43.0 食塩相当量:9.1 アミノタンハ・ク:34.7 脂質:35.0 食塩相当量:9.0 アミノタンハ・ク:28.1 脂質:47.1 食塩相当量:7.5 アミノタンハ・ク:35.7 脂質:37.6 食塩相当量:8.2 アミノタンハ・ク:33.1 脂質:39.7 食塩相当量:10.1 アミノタンハ・ク:34.7 脂質:39.7 食塩相当量:10.1 アミノタンハ・ク:35.7 脂質:37.6 食塩相当量:8.2 アミノタンハ・ク:33.1 脂質:39.7 食塩相当量:10.1 アミノタンハ・ク:39.6 作質:47.1 食塩相当量:7.5 アミノタンハ・ク:35.7 脂質:37.6 食塩相当量:8.2 アミノタンハ・ク:33.1 脂質:39.7 食塩相当量:10.1 アミノタンハ・ク:39.6 作質:47.1 食塩相当量:10.1 アミノタンハ・ク:35.7 脂質:37.6 食塩相当量:8.2 アミノタンハ・ク:33.1 脂質:39.7 食塩相当量:10.1 アミノタンハ・ク:39.6 作質:47.1 食塩相当量:10.1 アミノタンハ・ク:35.7 脂質:37.6 食塩相当量:8.2 アミノタンハ・ク:33.1 脂質:39.7 食塩相当量:10.1 アミノタンハ・ク:39.6 作質:47.1 食塩相当量:10.1 アミノタンハ・ク:30.5 脂質:47.1 食塩相当量:8.2 アミノタンハ・ク:30.5 脂質:47.1 食塩相当量:10.1 アミノタンハ・ク:30.5 脂質:47.1 食塩相当量:10.1 アミノタンハ・ク:30.5 脂質:47.1 食塩相当量:10.1 アミノタンハ・ク:30.5 脂質:47.1 食塩相当量:10.1 アミノタンハ・ク:30.7 ルース・ク・ス・ク・ス・ク・ス・ク・ス・ク・ス・ク・ス・ク・ス・ク・ス・ク・ス・ク																						
- 「デンタンハグ:29.6 胎貝:41.5 良塩相当重:10.1 「デンタンハグ:30.5 胎貝:38.4 良塩相当重:8.5 「デンタンハグ:39.6 胎貝:47.1 良塩相当重:7.5 「デンタンハグ:39.6 胎貝:39.7 ほ見:39.7 ほ見:47.1 日東:47.1 日	TULU	77.145.11°4.00.0	吃飯 44 5	今 佐田以□ 10.1	77.140 m ° h 00 F	吃好 50.4	소뉴뉴까트 0 대	77.16\° h 00.0	吃無 400	소논#기를 이	75.16\.u°6.04.7	11年 010	今年中小昌〇〇	77.16\ .u°b.00.1	吃质 47.4	소뉴뉴까트 7 대	77.16\° 6.05.7	吃好 07.0	소뉴뉴까트 0.0	77.16\.u°6.00.1	昨年 20 7	今 佐田以早 10.1
		プミノダンハ グ:29.6	 相貝:41.5	艮塭怕白軍:10.1	15/3/11/1:30.5	胪貝: 38.4	艮塩怕ヨ里:8.3	プミノダンハ グ:39.6	旧貝:43.0	┃艮塩怕ヨ菫:9.1	プミノダンハ ツ:34./	胎貝:30.0	長塩怕ヨ菫:9.0	15/32N 7:28.1	 旧貝:4/.Ⅰ	艮塭怕ヨ重:/.5	ドミノダンハ ク:35. /	胎貝:3/.0	艮塩怕ヨ里:8.2	ドミノダンハ ク:33.1	胎貝:39./	艮塭怕勻重:10.1