## ランチメニュー

2025年12月

エネルギー **428** kcal たんぱく質 **16.2** g



魚肉 豆類 乳 卵 たんぱく質 脂質 ビタミンB カルシウム 穀物 砂糖 種子 いも類 油脂 炭水化物 脂質 ビタミンB1 A D 緑黄色野菜 きのこ 淡色野菜 海草 カロチン ビタミンC ヨード カルシウム

ランチの回数 11回

| В  | 曜 | エネル<br>ギーkcal | たんぱく<br>質g | こんだて  | 血や肉をつくる                   | 力や体温となる                                  | 体の調子を整える   |
|----|---|---------------|------------|---|---------------------------|--|--|
| 1  | 月 | 454           | 14.1       | ハヤシライス ぎゅうにゅう<br>ごぼうサラダ                                 | 豚肉 牛乳                     | 胚芽米 調合油<br>バター 小麦粉<br>麦 マヨネーズ            | 玉ねぎ 人参 マッシュルーム<br>ごぼう きゅうり                       |
| 2  | 火 | 417           | 16.8       | たきこみごはん さかなフライ<br>ポテトサラダ ゆでやさい<br>ミルクかんてん               | 鶏肉 鮪 ハム<br>油揚げ 鶏卵<br>牛乳   | 胚芽米 麦<br>小麦粉 パン粉<br>調合油 じゃが芋             | 人参 ごぼう 玉ねぎ きゅうり<br>キャベツ 寒天                       |
| 4  | 木 | 419           | 16.4       | たまごハムサンド みかん<br>ミネストローネスープ ヨーグルト                        | 鶏卵 ハム<br>ベーコン 大豆<br>ヨーグルト | ドッグパン 調合油<br>マカロニ じゃが芋<br>マーガリン<br>マヨネーズ | 玉ねぎ 人参 トマト缶 にんにく<br>じゃが芋 ブロッコリー みかん              |
| 5  | 金 | 411           | 16.4       | ほうとう じゃこにぎり りんご<br>ぎゅうにゅう                               | 豚肉 油揚げ<br>じゃこ 牛乳          | うどん 精白米<br>ごま                            | 大根 人参 椎茸 かぼちゃ ねぎ<br>りんご                          |
| 8  | 月 | 407           | 17.2       | ごはん てりやきチキン<br>どさんこじる みかんかんてん<br>きりぼしだいこんのごまあえ          | 鶏肉豚肉豆腐                    | 精白米 じゃが芋<br>バター ごま                       | 人参 大根 小松菜 わかめ<br>コーン缶 切干し大根 きゅうり<br>ねぎ みかん寒天     |
| 9  | 火 | 444           | 17.0       | ぶたどん おかかあえ<br>さつまいものごまあげ<br>ぎゅうにゅう                      | 豚肉 油揚げ 鰹節 牛乳              | 胚芽米 薩摩芋<br>ごま 調合油                        | 玉ねぎ 人参 絹さや 白菜                                    |
| 10 | 水 | 410           | 14.9       | スパゲティナポリタン バナナ<br>きゃべつのあまずあえ<br>ぎゅうにゅう                  | ウィンナー<br>チーズ 牛乳           | スパゲティ<br>調合油                             | 玉ねぎ ピーマン 人参 にんにく<br>マッシュルーム キャベツ<br>きゅうり えのき バナナ |
| 11 | 木 | 411           | 15.7       | ごはん ぶりのてりやき<br>キャベツのみそしる<br>ほうれんそうのいそあえ<br>さつまいもサラダ プリン | 鰤 豆腐 牛乳<br>ヨーグルト          | 精白米 薩摩芋マヨネーズ                             | 生姜 キャベツ 小松菜 人参<br>わかめ りんご レーズン<br>ほうれん草 海苔 プリン寒天 |
| 12 | 金 | 424           | 17.8       | カスタードクリームパン<br>さといものみそシチュー<br>フライドポテト                   | 鶏卵 牛乳 鶏肉スキムミルク            | 丸バン バター<br>コーンスターチ<br>里芋 小麦粉<br>じゃが芋 調合油 | 玉ねぎ 人参 大根 ブロッコリー                                 |
| 17 | 水 | 440           | 17.8       | むぎごはん マーボどうふ<br>はるさめサラダ のむヨーグルト                         | 豚肉 豆腐 ハムのむヨーグルト           | 胚芽米 麦 春雨調合油 片栗粉ごま油 ごま                    | 人参 ねぎ 生姜 にんにく<br>キャベツ きゅうり                       |
| 18 | 木 | 448           | 13.9       | ポークカレー チーズ<br>ぎゅうにゅう おたのしみデザート                          | 豚肉 チーズ<br>牛乳 生クリーム        | 胚芽米 麦<br>調合油 バター<br>小麦粉                  | 玉ねぎ 人参 セロリ にんにく<br>生姜 トマト缶 福神漬け<br>いちご           |

2学期のランチは12月18日で終了です。 この冬はインフルエンザが猛威をふるっています。冬休みを健康に過ごす ためにも、手洗いうがいを欠かさず行い、バランスの良い食事と十分な睡 眠を取りましょう。 高久泉

