

# 週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2020年11月01日(日) ～ 2020年11月07日(土)

	11月1日(日)	11月2日(月)	11月3日(火)	11月4日(水)	11月5日(木)	11月6日(金)	11月7日(土)
<b>朝 食</b>	○米飯 ○みそ汁 ○さわら西京漬け焼き ○白菜の炒め煮 ○つぼ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○目玉焼き ○ソーセージと野菜のソテー ○梅干 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○肉団子 ○竹輪と大根の煮物 ○かつば漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○ひきないうり ○しば漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○豆腐とひじきの炒り煮 ○桜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○揚出し豆腐の甘辛煮 ○ほうれん草のお浸し ○のり佃煮 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○とろろ芋 ○にらと卵の炒め ○桜漬け ○牛乳
<b>昼 食</b>	○米飯 ○鶏肉和風和ソッソース ○スパサラダ(ツナ) ○オレンジ  ○やわらかクッキー	○米飯 ○さんまの塩焼き ○かぼちゃの甘煮 ○きのこ和え(ごま) ○りんご ○★秋の味覚フェア★  ○バームクーヘン	○米飯 ○サバの味噌煮 ○たまごサラダ ○洋なし缶  ○せんべい	○米飯 ○酢豚 ○豆腐サラダ ○黄桃・キウイ  ○プリン	○チャーハン ○★北海道男しゃくコロッケ ○オクラとツナの和え物 ○オレンジ ○★おすすめメニュー★  ○チーズババロアシュー	○菜めし ○和風卵焼き ○煮物 ○ヨーグルトソースがけ  ○ワッフル	○米飯 ○鶏肉のさっぱり煮 ○きゅうりの浅漬け ○白桃缶  ○カステラ
<b>夕 食</b>	○米飯 ○みそ汁 ○白身魚のピカタ ○杓苳草とかきのナムル ○しそ昆布	○米飯 ○みそ汁 ○チンジャオロース ○うの花 ○はりはり漬け	○米飯 ○みそ汁 ○豚肉の生姜炒め ○中華風和え物 ○金時豆	○菜飯 ○みそ汁 ○ほっけ梅ねぎ焼き ○大根の肉味噌がけ ○うぐいす豆	○米飯 ○みそ汁 ○すき焼き風煮 ○マカロニサラダ ○野沢菜漬	○米飯 ○みそ汁 ○サケの塩焼き ○アスパラの炒め物 ○ヤクルト	○カレーライス ○*福神漬 ○キャベツの胡麻サラダ ○ジョア
<b>栄養 量 目 安</b>	[ エネルギー ] 1534 kcal [ タンパク質 ] 64.2 g [ 脂 質 ] 36.5 g [ 炭水化物 ] 224.0 g [ 塩 分 ] 8.8 g	[ エネルギー ] 1714 kcal [ タンパク質 ] 57.4 g [ 脂 質 ] 58.9 g [ 炭水化物 ] 231.7 g [ 塩 分 ] 7.0 g	[ エネルギー ] 1826 kcal [ タンパク質 ] 64.7 g [ 脂 質 ] 58.9 g [ 炭水化物 ] 246.8 g [ 塩 分 ] 7.4 g	[ エネルギー ] 1683 kcal [ タンパク質 ] 64.2 g [ 脂 質 ] 45.3 g [ 炭水化物 ] 245.3 g [ 塩 分 ] 8.1 g	[ エネルギー ] 1790 kcal [ タンパク質 ] 59.3 g [ 脂 質 ] 62.1 g [ 炭水化物 ] 234.9 g [ 塩 分 ] 12.0 g	[ エネルギー ] 1471 kcal [ タンパク質 ] 58.4 g [ 脂 質 ] 29.2 g [ 炭水化物 ] 237.8 g [ 塩 分 ] 7.1 g	[ エネルギー ] 1695 kcal [ タンパク質 ] 60.8 g [ 脂 質 ] 40.0 g [ 炭水化物 ] 253.3 g [ 塩 分 ] 7.5 g

\*都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。

# 週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2020年11月08日(日) ～ 2020年11月14日(土)

	11月8日(日)	11月9日(月)	11月10日(火)	11月11日(水)	11月12日(木)	11月13日(金)	11月14日(土)
<b>朝 食</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○ふんわりエッグ</li> <li>○大根そぼろ煮</li> <li>○野沢菜漬</li> <li>○牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○納豆</li> <li>○豆腐とひじきの炒り煮</li> <li>○かつば漬け</li> <li>○牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○温泉卵</li> <li>○小松菜のお浸し</li> <li>○つば漬け</li> <li>○牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○高野と枝豆の卵とじ</li> <li>○じゃが芋のそぼろ煮</li> <li>○梅干</li> <li>○牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○三色いなりの煮物</li> <li>○ほうれん草のお浸し</li> <li>○しそ昆布</li> <li>○牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○さけフレーク</li> <li>○仏と杓の草のバター</li> <li>○金時豆</li> <li>○牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○肉詰めいなりの煮物</li> <li>○チンゲン菜のお浸し</li> <li>○たらこ</li> <li>○牛乳</li> </ul>
<b>昼 食</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○ほきの香草焼き</li> <li>○春雨と野菜の旨煮</li> <li>○黄桃缶</li> </ul> <p>○黒糖まんじゅう</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○麻婆なす</li> <li>○きゅうりの浅漬け</li> <li>○オレンジ</li> </ul> <p>○豆乳プリン</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○とり肉のねぎソースかけ</li> <li>○野菜のかにあんかけ</li> <li>○フルーツカクテル</li> <li>○★回転寿司★</li> </ul> <p>○ココアワッフル</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○サバの塩焼き</li> <li>○大根と車麩のうま煮</li> <li>○ピーチフルーチェ</li> </ul> <p>○安納芋のムース</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○清汁</li> <li>○鮭の味噌焼き</li> <li>○刻昆布の炒め煮</li> <li>○キウイフルーツ</li> <li>○★回転寿司★</li> </ul> <p>○せんべい</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○煮込みハンバーグ</li> <li>○もやしと胡瓜の和え物</li> <li>○パイナップル</li> </ul> <p>○抹茶ババロア</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○タラの味噌マヨ焼き</li> <li>○長芋の和え物</li> <li>○りんご</li> </ul> <p>○芋ようかん</p>
<b>夕 食</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○肉豆腐</li> <li>○トマトサラダ</li> <li>○しば漬</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○かれのいの煮魚</li> <li>○ジャーマンポテト</li> <li>○野菜ジュース</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○サケの塩焼き</li> <li>○含め煮</li> <li>○りんごジュース</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○焼き肉</li> <li>○温奴</li> <li>○たくあん漬け</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○豚肉の山椒風味焼き</li> <li>○たまごサラダ</li> <li>○ヤクルト</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○さわらの韓国風味噌煮</li> <li>○わかめの中華和え</li> <li>○ジョア</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○グリルドチキンマトソース</li> <li>○ポテトサラダ</li> <li>○しそ昆布</li> </ul>
<b>栄養 量 目 安</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>[ エネルギー ] 1578 kcal</li> <li>[ タンパク質 ] 53.3 g</li> <li>[ 脂 質 ] 38.2 g</li> <li>[ 炭水化物 ] 246.5 g</li> <li>[ 塩 分 ] 6.9 g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>[ エネルギー ] 1692 kcal</li> <li>[ タンパク質 ] 62.9 g</li> <li>[ 脂 質 ] 53.2 g</li> <li>[ 炭水化物 ] 235.1 g</li> <li>[ 塩 分 ] 7.5 g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>[ エネルギー ] 1564 kcal</li> <li>[ タンパク質 ] 68.6 g</li> <li>[ 脂 質 ] 31.2 g</li> <li>[ 炭水化物 ] 224.3 g</li> <li>[ 塩 分 ] 6.3 g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>[ エネルギー ] 1642 kcal</li> <li>[ タンパク質 ] 61.3 g</li> <li>[ 脂 質 ] 51.7 g</li> <li>[ 炭水化物 ] 218.5 g</li> <li>[ 塩 分 ] 6.9 g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>[ エネルギー ] 1643 kcal</li> <li>[ タンパク質 ] 59.4 g</li> <li>[ 脂 質 ] 44.3 g</li> <li>[ 炭水化物 ] 241.7 g</li> <li>[ 塩 分 ] 8.1 g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>[ エネルギー ] 1566 kcal</li> <li>[ タンパク質 ] 68.6 g</li> <li>[ 脂 質 ] 36.8 g</li> <li>[ 炭水化物 ] 252.8 g</li> <li>[ 塩 分 ] 7.7 g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>[ エネルギー ] 1580 kcal</li> <li>[ タンパク質 ] 60.0 g</li> <li>[ 脂 質 ] 35.5 g</li> <li>[ 炭水化物 ] 246.7 g</li> <li>[ 塩 分 ] 8.4 g</li> </ul>

\* 都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。

# 週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2020年11月15日(日) ～ 2020年11月21日(土)

	11月15日(日)	11月16日(月)	11月17日(火)	11月18日(水)	11月19日(木)	11月20日(金)	11月21日(土)
<b>朝 食</b>	○米飯 ○みそ汁 ○焼き魚(サケ) ○白菜の中華煮 ○しその実漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○ふんわりエッグ ○金平ごぼう ○かっぱ漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○切干大根と高野の煮物 ○しば漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○スクランブルエッグ ○ツナじゃが ○たらこ ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○焼き魚(サケ) ○竹輪と大根の煮物 ○高菜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○温泉卵 ○野菜ソテー ○桜漬け ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○納豆 ○ソーセージと野菜のソテー ○胡瓜の醤油漬け ○牛乳
<b>昼 食</b>	○米飯 ○ほっけ梅ねぎ焼き ○さつま芋の含め煮 ○オレンジ  ○お茶まんじゅう	○米飯 ○鶏肉のみぞれ煮 ○水菜サラダ ○ヨーグルトソースがけ  ○クリームパン	○深川井 ○スープ ○大根とほたての梅和え ○キウイフルーツ ○★複式献立の日★ ○B: きつねうどん  ○ワッフル	○米飯 ○白身魚フライ ○生姜酢和え ○オレンジ  ○はちみつレモンゼリー	○米飯 ○おろしハンバーグ ○豆腐のきのこあんかけ ○トマト ○黄桃缶  ○カステラ	○豚バラ味噌煮込み丼 ○清汁(椎茸・葱) ○ほうれん草の和え物 ○りんごのコンポート ○★複式献立の日★ ○B: 塩ラーメン  ○やわらかクッキー	○米飯 ○麻婆豆腐 ○春雨の和え物 ○キウイフルーツ  ○あんドーナツ
<b>夕 食</b>	○米飯 ○みそ汁 ○豚肉の塩麹炒め ○春雨サラダ ○たくあん漬け	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚の香味ソース ○豚肉と舞茸のきんぴら ○高菜漬け	○ゆかりごはん ○みそ汁 ○鶏肉のパン粉焼き ○胡瓜のしその実漬け ○金時豆	○カレーライス ○*福神漬 ○コールスローサラダ ○ジョア	○米飯 ○みそ汁 ○赤魚の粕漬け焼き ○ごぼうの南蛮炒め ○野菜ジュース	○米飯 ○みそ汁 ○鶏とアスパラ黒胡椒炒め ○春雨の炒め物 ○野沢菜漬	○米飯 ○みそ汁 ○カレイのみそバター焼き ○炒り鶏 ○りんごジュース
<b>栄養 量 目 安</b>	[ エネルギー ] 1556 kcal [ タンパク質 ] 58.2 g [ 脂 質 ] 40.3 g [ 炭水化物 ] 227.3 g [ 塩 分 ] 8.8 g	[ エネルギー ] 1690 kcal [ タンパク質 ] 64.1 g [ 脂 質 ] 46.8 g [ 炭水化物 ] 243.4 g [ 塩 分 ] 8.3 g	[ エネルギー ] 1545 kcal [ タンパク質 ] 72.1 g [ 脂 質 ] 32.9 g [ 炭水化物 ] 233.4 g [ 塩 分 ] 7.9 g	[ エネルギー ] 1741 kcal [ タンパク質 ] 57.7 g [ 脂 質 ] 51.3 g [ 炭水化物 ] 255.9 g [ 塩 分 ] 8.7 g	[ エネルギー ] 1503 kcal [ タンパク質 ] 59.0 g [ 脂 質 ] 28.8 g [ 炭水化物 ] 245.8 g [ 塩 分 ] 9.0 g	[ エネルギー ] 1634 kcal [ タンパク質 ] 67.9 g [ 脂 質 ] 48.8 g [ 炭水化物 ] 220.7 g [ 塩 分 ] 11.0 g	[ エネルギー ] 1704 kcal [ タンパク質 ] 66.0 g [ 脂 質 ] 47.7 g [ 炭水化物 ] 244.7 g [ 塩 分 ] 6.6 g

\* 都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。

# 週間予定献立表 (さくら館)

期間： 2020年11月22日(日) ~ 2020年11月28日(土)

	11月22日(日)	11月23日(月)	11月24日(火)	11月25日(水)	11月26日(木)	11月27日(金)	11月28日(土)
<b>朝食</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○一口がんもの煮物</li> <li>○ほうれん草のお浸し</li> <li>○しば漬</li> <li>○牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○赤魚の西京焼き</li> <li>○豆腐とひじきの炒り煮</li> <li>○はりはり漬け</li> <li>○牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○さけフレーク</li> <li>○キャベツとハム和え</li> <li>○野沢菜漬</li> <li>○牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○豆腐揚げ</li> <li>○ジャーマンポテト</li> <li>○梅干</li> <li>○牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○肉詰めいなりの煮物</li> <li>○ほうれん草のゴマ和え</li> <li>○高菜漬け</li> <li>○牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○納豆</li> <li>○切干大根と高野の煮物</li> <li>○桜漬け</li> <li>○牛乳</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○ふんわりオムレツ</li> <li>○金平ごぼう</li> <li>○かっぱ漬け</li> <li>○牛乳</li> </ul>
<b>昼食</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○赤魚のマヨネーズ焼き</li> <li>○大根の中華炒め</li> <li>○オレンジ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○メンチカツ</li> <li>○じゃが芋のくず煮</li> <li>○みかんヨーグルト</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○シチュー</li> <li>○いんげんの和え物</li> <li>○りんごのコンポート</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○八宝菜</li> <li>○酢の物</li> <li>○パイナップル</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○炒り鶏</li> <li>○若布とアスパラのツツサダ</li> <li>○キウイフルーツ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○サケの塩焼き</li> <li>○ミモザサラダ</li> <li>○フルーツカクテル</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○赤魚の照り焼き</li> <li>○じゃが芋のスープ煮</li> <li>○オレンジ</li> </ul>
<b>食</b>	○せんべい	○抹茶かん	○チョコパン	○カステラ	○プリン	○せんべい	○バームクーヘン
<b>夕食</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○豚肉の生姜炒め</li> <li>○温奴</li> <li>○しそ昆布</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○菜飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○かに玉</li> <li>○ビーフソテー</li> <li>○ジョア</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○ほっけの塩焼き</li> <li>○もやしのナムル</li> <li>○金時豆</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○白身魚ねぎ味噌焼き</li> <li>○マカロニサラダ</li> <li>○野菜ジュース</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○赤魚の粕漬け焼き</li> <li>○炒り豆腐</li> <li>○梅干</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○みそ汁</li> <li>○豚肉の香味焼き</li> <li>○含め煮</li> <li>○ぶどうジュース</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○米飯</li> <li>○コンソメスープ</li> <li>○煮込みハンバーグ</li> <li>○彩りサラダ</li> <li>○ヤクルト</li> </ul>
<b>栄養量目安</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>[ エネルギー ] 1643 kcal</li> <li>[ タンパク質 ] 58.3 g</li> <li>[ 脂質 ] 51.1 g</li> <li>[ 炭水化物 ] 225.5 g</li> <li>[ 塩分 ] 8.5 g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>[ エネルギー ] 1539 kcal</li> <li>[ タンパク質 ] 54.4 g</li> <li>[ 脂質 ] 28.9 g</li> <li>[ 炭水化物 ] 258.5 g</li> <li>[ 塩分 ] 9.3 g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>[ エネルギー ] 1583 kcal</li> <li>[ タンパク質 ] 68.8 g</li> <li>[ 脂質 ] 36.1 g</li> <li>[ 炭水化物 ] 236.5 g</li> <li>[ 塩分 ] 7.6 g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>[ エネルギー ] 1610 kcal</li> <li>[ タンパク質 ] 57.6 g</li> <li>[ 脂質 ] 40.0 g</li> <li>[ 炭水化物 ] 245.1 g</li> <li>[ 塩分 ] 8.9 g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>[ エネルギー ] 1505 kcal</li> <li>[ タンパク質 ] 71.7 g</li> <li>[ 脂質 ] 33.4 g</li> <li>[ 炭水化物 ] 219.5 g</li> <li>[ 塩分 ] 8.0 g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>[ エネルギー ] 1710 kcal</li> <li>[ タンパク質 ] 61.5 g</li> <li>[ 脂質 ] 45.8 g</li> <li>[ 炭水化物 ] 237.2 g</li> <li>[ 塩分 ] 7.1 g</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>[ エネルギー ] 1595 kcal</li> <li>[ タンパク質 ] 55.7 g</li> <li>[ 脂質 ] 34.8 g</li> <li>[ 炭水化物 ] 286.9 g</li> <li>[ 塩分 ] 8.2 g</li> </ul>

\*都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。

# 週 間 予 定 献 立 表 (さくら館)

期間： 2020年11月29日(日) ～ 2020年12月05日(土)

	11月29日(日)	11月30日(月)	12月1日(火)	12月2日(水)	12月3日(木)	12月4日(金)	12月5日(土)
<b>朝 食</b>	○米飯 ○みそ汁 ○とろろ芋 ○竹輪と大根の煮物 ○しば漬 ○牛乳	○米飯 ○みそ汁 ○目玉焼き ○キャベツとツタの和え物 ○しそ昆布 ○牛乳					
<b>昼 食</b>	○米飯 ○とり肉の咖喱風味焼き ○アスパラ和風マヨがけ ○キウイフルーツ  ○豆乳プリン	○米飯 ○豚肉のケチャップ炒め ○大根和風サラダ ○パイナップル  ○ワッフル					
<b>夕 食</b>	○米飯 ○みそ汁 ○麻婆豆腐 ○もやしのナムル ○りんごジュース	○米飯 ○みそ汁 ○ほっけのみりん焼き ○じゃが芋のそぼろ煮 ○ヤクルト					
<b>栄養 量 目 安</b>	[ エネルギー ] 1482 kcal [ タンパク質 ] 51.6 g [ 脂 質 ] 35.0 g [ 炭水化物 ] 234.3 g [ 塩 分 ] 5.7 g	[ エネルギー ] 1628 kcal [ タンパク質 ] 61.3 g [ 脂 質 ] 43.1 g [ 炭水化物 ] 236.9 g [ 塩 分 ] 6.7 g	[ エネルギー ] 0 kcal [ タンパク質 ] 0 g [ 脂 質 ] 0 g [ 炭水化物 ] 0 g [ 塩 分 ] 0 g	[ エネルギー ] 0 kcal [ タンパク質 ] 0 g [ 脂 質 ] 0 g [ 炭水化物 ] 0 g [ 塩 分 ] 0 g	[ エネルギー ] 0 kcal [ タンパク質 ] 0 g [ 脂 質 ] 0 g [ 炭水化物 ] 0 g [ 塩 分 ] 0 g	[ エネルギー ] 0 kcal [ タンパク質 ] 0 g [ 脂 質 ] 0 g [ 炭水化物 ] 0 g [ 塩 分 ] 0 g	[ エネルギー ] 0 kcal [ タンパク質 ] 0 g [ 脂 質 ] 0 g [ 炭水化物 ] 0 g [ 塩 分 ] 0 g

\* 都合によりメニューを変更する場合があります。ご了承お願い致します。