

Table with 5 columns for days 1 to 5. Each column lists menu items like '豚肉のしょうが炒め', 'ビーフストロガノフ', '油淋鶏', 'セルフィキんライス', and '牛乳', along with their ingredients and energy/nutrient values.

(栄養価) 662 31.0 21.0 (栄養価) 737 24.1 20.7 (栄養価) 779 35.4 24.2 (栄養価) 839 31.5 19.1 (栄養価) 772 35.1 22.6

Table with 5 columns for days 8 to 12. Menu items include '豚キムチ', '焼うどん', 'カレーライス', '肉豆腐', '中華丼', and '豚肉のしょうが炒め'. Includes a '新しい献立の紹介' section.

(栄養価) 868 38.4 30.5 (栄養価) 726 24.5 19.8 (栄養価) 753 26.0 21.5 (栄養価) 796 40.2 24.4 (栄養価) 703 25.8 19.5

Table with 5 columns for days 15 to 19. Menu items include 'のり焼き揚げ', '照り焼きハンバーグ', 'いわしのかば焼き', '豚肉のしょうが炒め', 'クリームシチュー', and '豚肉のしょうが炒め'. Includes a '新しい献立の紹介' section.

(栄養価) 802 34.7 31.8 (栄養価) 761 29.3 24.2 (栄養価) 790 27.8 27.3 (栄養価) 799 26.2 23.3 (栄養価) 853 26.5 34.4

Table with 5 columns for days 22 to 26. Menu items include '豚肉のしょうが炒め', 'タッカルビ', '豚肉のしょうが炒め', '鶏肉の梅焼き', '豚肉のしょうが炒め', and '豚肉のしょうが炒め'. Includes a '新しい献立の紹介' section.

(栄養価) 717 27.5 19.0 (栄養価) 807 28.4 22.0 (栄養価) 707 30.3 21.8 (栄養価) 739 30.3 31.7 (栄養価) 833 31.2 30.4

Table with 2 columns for days 29 and 30. Menu items include '豚肉のしょうが炒め', 'アジドミルク', '豚肉のしょうが炒め', and '豚肉のしょうが炒め'. Includes a '新しい献立の紹介' section.

(栄養価) 823 35.7 27.3 (栄養価) 788 30.4 23.6

※栄養価は、左からエネルギー (kcal)、たんぱく質 (g)、脂質 (g) の順に記載しています。

Table with 4 columns: (文部科学省基準), エネルギー (830kcal), たんぱく質 (27~42g), 脂質 (18~28g)