

献立表(週間)

エネ22飯

	11月1日(木)		11月2日(金)		11月3日(土)		11月4日(日)		11月5日(月)		11月6日(火)		11月7日(水)			
昼		プロセスチーズ 5 パセリ(粉) 0.1		減塩しょうゆ(2.5 白こしょう 0.01	果物	かき 80		小葱 1		穀物酢 5 マービー 液状 3 食塩 0.2		白こしょう 0.01				
	みそ汁	カットわかめ 0.5 白菜 40 葱 3 淡色辛みそ 10 煮干しだし 150	ソテー	ピーマン 10 キャベツ 30 食塩 0.3 白こしょう 0.01	お浸し	白菜 40 削り節 0.1 減塩しょうゆ(2.5	ゴマ和え	小松菜 ゆで 50 ごま 1 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 0.5	温野菜	スナップえんど 20 カリフラワー 30 パオイルサザンパック 10	サラダ	じゃが芋 40 食塩 0.3 ト				
	果物	ネーブル 60	果物	パインアップル 75			果物	キウイフルーツ 40	果物	バレンシアオレ 70	果物	バナナ 100				
												煮物	西洋かぼちゃ 40 いんげん ゆで 20 生椎茸 10 減塩しょうゆ(5 上白糖 1 煮干しだし 15			
												ジュース	きになる野菜(125	スープ	玉葱 20 チンゲンサイ 20 コンソメ 0.5 食塩 1 白こしょう 0.01	
														果物	パインアップル 75	
夕	米飯	精白米 82	米飯	精白米 82	米飯	精白米 82	米飯	精白米 82	米飯	精白米 82	米飯	精白米 82	米飯	精白米 82	米飯	精白米 82
	照焼魚	ぶり・80g 80 減塩しょうゆ(5 上白糖 1 みりん風調味料 2.5 合成清酒 1 大根 皮剥 50 しそ 1 減塩正油パック 5	魚味噌 80 漬け焼き 5 き	そい 80g 80 減塩みそ 5 みりん風調味料 2.5 マービー 液状 0.5 大根 皮剥 40 しそ 0.5 減塩正油パック 5	鶏つく 30 ねあん 20 かけ 3 生椎茸 3 食塩 0.3 鶏卵 3 パン粉(乾燥) 3 菜種油 5 里芋 40 ホタテ貝柱 30 人参 皮剥 20 生椎茸 10 減塩しょうゆ(7.5 合成清酒 2.5 みりん風調味料 2.5 片栗粉 1 生姜 1	鶏ひき肉 30 玉葱 20 生椎茸 3 食塩 0.3 鶏卵 3 パン粉(乾燥) 3 菜種油 5 里芋 40 ホタテ貝柱 30 人参 皮剥 20 生椎茸 10 減塩しょうゆ(7.5 合成清酒 2.5 みりん風調味料 2.5 片栗粉 1 生姜 1	マヨネーズ焼き 60 食塩 0.2 黒こしょう 0.01 マヨネーズ 5 パセリ(粉) 0.1 サニーレタス 5	大根の煮物 60 人参 皮剥 10 さやいんげん(10 減塩しょうゆ(5 合成清酒 1 煮干しだし 15 鶏卵 25	ハンバーグ 80 玉葱 40 鶏卵 3 パン粉(乾燥) 1 牛乳 3 食塩 0.5 白こしょう 0.01 ケチャップ 5 ウスターソース 5 キャベツ 25 レッドキャベツ 5	合挽肉 80 玉葱 40 鶏卵 3 パン粉(乾燥) 1 牛乳 3 食塩 0.5 白こしょう 0.01 ケチャップ 5 ウスターソース 5 キャベツ 25 レッドキャベツ 5	鶏の西京焼 60 淡色辛みそ 5 みりん風調味料 2.5 マービー 液状 0.5 大根 皮剥 40 しそ 0.5 減塩正油パック 5	おろし煮 80 生姜 3 減塩しょうゆ(7.5 マービー 液状 3 合成清酒 2.5 大根 皮剥 80 ほうれん草 30	若鶏もも 皮なし 60 淡色辛みそ 5 みりん風調味料 2.5 マービー 液状 0.5 大根 皮剥 40 しそ 0.5 減塩正油パック 5	里芋の煮物 60 減塩しょうゆ(2.5 マービー 液状 1 さやえんどう(5	木綿豆腐 50 鶏ひき肉 10 玉葱 40 葱 10 菜種油 3 にんにく 0.5 生姜 5 減塩しょうゆ(2.5 減塩みそ 2 マービー 液状 1 合成清酒 2.5 ごま油 1 片栗粉 1 とうがらし 乾 0.2	
	きんぴらごぼう	ごぼう 40 人参 皮剥 10 しらたき 20 ごま油 1 減塩しょうゆ(5 上白糖 1 煮干しだし 15 いりごま 0.5	三杯酢 50 生姜 2 穀物酢 5 マービー 液状 3 減塩しょうゆ(2.5	きゅうり 50 生姜 2 穀物酢 5 マービー 液状 3 減塩しょうゆ(2.5	炒煮 40 凍り豆腐 1 菜種油 1 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 0.5 煮干しだし 1	大名和え 50 キャベツ 0.5 削り節 0.5 減塩しょうゆ(2.5 鶏卵 15 食塩 0.1 菜種油 0.5	白和え 2.5 マービー 液状 3 板こんにやく 20 減塩しょうゆ(2.5 みりん風調味料 1 ほうれん草(ゆ 20 人参 皮剥(ゆ 5	しょうり豆腐 30 いりごま 1 減塩みそ 2.5 マービー 液状 3 板こんにやく 20 減塩しょうゆ(2.5 みりん風調味料 1 ほうれん草(ゆ 20 人参 皮剥(ゆ 5	リャンパン 5 緑豆春雨 5 もやし 30 しそ 1 ローズハム 10 穀物酢 2.5 減塩しょうゆ(5 上白糖 1 ごま油 0.5 いりごま 1	きのこの和え 10 生椎茸 10 えのき茸 10 ぶなしめじ 20 エリンギ 10 減塩しょうゆ(2.5 みりん風調味料 1	麻婆豆腐 50 腐 10 煮物 40 さやえんどう(5	きのこの和え 10 生椎茸 10 えのき茸 10 ぶなしめじ 20 エリンギ 10 減塩しょうゆ(2.5 みりん風調味料 1	ソテー 30 小松菜 10 人参 皮剥 10 菜種油 1 食塩 0.2	ポテトサラダ 40 じゃが芋 15 きゅうり 15 人参 皮剥 5 ローズハム 5 マヨネーズ 10 白こしょう 0.01		
	マカロニサラダ	マカロニ 乾 4 きゅうり 20 ローズハム 4 穀物酢 5 食塩 0.3 白こしょう 0.01	のっぺい汁 30 里芋 30 木綿豆腐 30 人参 皮剥 10 ごぼう 15 小葱 2 濃口醤油 5 食塩 0.2 煮干しだし 150	大根 皮剥 40 凍り豆腐 1 菜種油 1 減塩しょうゆ(2.5 上白糖 0.5 煮干しだし 1	ブロッコリ 60 穀物酢 5 減塩しょうゆ(2.5 白こしょう 0.01	煮浸し 50 きょうな 50 減塩しょうゆ(2.5 みりん風調味料 2.5	お吸い物 6 生ふ 2 糸みつば 2 淡口醤油 5 食塩 0.2 昆布だし 75 かつおだし 75	生ふ 6 糸みつば 2 淡口醤油 5 食塩 0.2 昆布だし 75 かつおだし 75	南瓜のサラダ 50 西洋かぼちゃ 15 きゅうり 10 玉葱 10 マヨネーズ 10	西洋かぼちゃ 50 きゅうり 15 玉葱 10 マヨネーズ 10	ヨーグルト 100 ヨーグルト(無 5 マービー 液状 5	ヨーグルト(無 100 マービー 液状 5	卵とじ 20 鶏卵 20 ぶなしめじ 20			
	清汁	さやえんどう 5 えのき茸 20 淡口醤油 5 食塩 0.2 昆布だし 75 かつおだし 75	小葱 2 濃口醤油 5 食塩 0.2 煮干しだし 150	小葱 2 濃口醤油 5 食塩 0.2 煮干しだし 150	お吸い物 6 生ふ 2 糸みつば 2 淡口醤油 5 食塩 0.2 昆布だし 75 かつおだし 75	お吸い物 6 生ふ 2 糸みつば 2 淡口醤油 5 食塩 0.2 昆布だし 75 かつおだし 75	お吸い物 6 生ふ 2 糸みつば 2 淡口醤油 5 食塩 0.2 昆布だし 75 かつおだし 75	お吸い物 6 生ふ 2 糸みつば 2 淡口醤油 5 食塩 0.2 昆布だし 75 かつおだし 75	スープ 40 玉葱 5 貝割大根・芽 5 コンソメ 0.5 食塩 0.5 白こしょう 0.01	スープ 40 玉葱 5 貝割大根・芽 5 コンソメ 0.5 食塩 0.5 白こしょう 0.01	ヨーグルト 100 ヨーグルト(無 5 マービー 液状 5	ヨーグルト(無 100 マービー 液状 5	卵とじ 20 鶏卵 20 ぶなしめじ 20			

献立表(週間)

エネ22飯

	11月1日(木)		11月2日(金)		11月3日(土)		11月4日(日)		11月5日(月)		11月6日(火)		11月7日(水)	
夕														切りみつば 2 減塩しょうゆ(5 食塩 0.2 昆布だし 15 かつおだし 15
栄養価	1748 kcal	蛋白質 68.2 g	1760 kcal	蛋白質 69.0 g	1741 kcal	蛋白質 67.8 g	1744 kcal	蛋白質 74.5 g	1764 kcal	蛋白質 71.4 g	1776 kcal	蛋白質 69.2 g	1774 kcal	蛋白質 70.8 g
	脂質 43.9 g	炭水化 261.0 g	脂質 39.5 g	炭水化 273.4 g	脂質 36.7 g	炭水化 277.2 g	脂質 41.3 g	炭水化 263.3 g	脂質 39.8 g	炭水化 269.3 g	脂質 41.9 g	炭水化 278.1 g	脂質 40.7 g	炭水化 275.1 g
	塩分 7.8 g		塩分 7.7 g		塩分 7.4 g		塩分 7.7 g		塩分 7.9 g		塩分 7.7 g		塩分 7.2 g	

献立表(週間)

エネ22飯

	11月8日(木)	11月9日(金)	11月10日(土)	11月11日(日)	11月12日(月)	11月13日(火)	11月14日(水)
夕			煮干しだし 150				穀物酢 2.5
栄養価	エネルギー - 1760 kcal 蛋白質 73.6 g	エネルギー - 1735 kcal 蛋白質 67.1 g	エネルギー - 1781 kcal 蛋白質 70.3 g	エネルギー - 1743 kcal 蛋白質 74.4 g	エネルギー - 1722 kcal 蛋白質 69.8 g	エネルギー - 1736 kcal 蛋白質 73.3 g	エネルギー - 1752 kcal 蛋白質 74.1 g
	脂質 37.6 g 炭水化 274.3 g	脂質 43.1 g 炭水化 260.6 g	脂質 42.4 g 炭水化 276.3 g	脂質 43.1 g 炭水化 259.7 g	脂質 40.1 g 炭水化 267.0 g	脂質 39.7 g 炭水化 269.3 g	脂質 40.4 g 炭水化 267.6 g
	塩分 7.6 g	塩分 7.8 g	塩分 7.7 g	塩分 7.6 g	塩分 7.7 g	塩分 7.3 g	塩分 7.2 g

献立表(週間)

エネ22飯

	11月15日(木)		11月16日(金)		11月17日(土)		11月18日(日)		11月19日(月)		11月20日(火)		11月21日(水)															
夕													スープ	カットわかめ	0.5													
														玉葱	20													
														葱	5													
														鶏ガラスープ	0.25													
														中華味	0.5													
														食塩	0.8													
														白こしょう	0.01													
栄養価	エネルギー	1772 kcal	蛋白質	67.0 g	エネルギー	1747 kcal	蛋白質	72.9 g	エネルギー	1759 kcal	蛋白質	74.2 g	エネルギー	1755 kcal	蛋白質	70.5 g	エネルギー	1755 kcal	蛋白質	69.1 g	エネルギー	1788 kcal	蛋白質	72.2 g	エネルギー	1743 kcal	蛋白質	66.3 g
	脂質	41.0 g	炭水化	278.9 g	脂質	40.0 g	炭水化	267.2 g	脂質	42.8 g	炭水化	259.5 g	脂質	40.8 g	炭水化	268.9 g	脂質	39.3 g	炭水化	278.0 g	脂質	43.6 g	炭水化	275.8 g	脂質	41.4 g	炭水化	270.2 g
	塩分	7.3 g			塩分	7.0 g			塩分	7.9 g			塩分	7.2 g			塩分	7.6 g			塩分	7.3 g			塩分	7.8 g		

献立表(週間)

エネ22飯

	11月22日(木)			11月23日(金)			11月24日(土)			11月25日(日)			11月26日(月)			11月27日(火)			11月28日(水)			
朝	米飯	精白米	82	米飯	精白米	82	米飯	精白米	82	米飯	精白米	82	米飯	精白米	82	米飯	精白米	82	米飯	精白米	82	
	卵豆腐	冷凍全卵	20	ツナと	冷凍全卵	25	しめじ	冷凍全卵	25	アスパ	グリーンアスパ	40	中華炒	ほうれん草	50	焼き魚	ほっけ・20g	20	野菜卵	キャベツ	80	
	あんかけ	煮干しだし	20	玉葱の	ライトツナ缶	20	とニラ	ぶなしめじ	30	ラのソ	赤ピーマン	5	め	玉葱	40		食塩	0.1	とじ	人参 皮剥	10	
		淡口醤油	2.5	炒め物	玉葱	20	の卵と	にら	15	テー	無塩バター	1		人参 皮剥	10		大根 皮剥	40		さやいんげん	10	
		生姜	2		赤ピーマン	5	じ	葱	10		食塩	0.3		菜種油	1		しそ	1		かつおだし	20	
		減塩しょうゆ	2.5		グリーンピース	3		濃口醤油	5		白こしょう	0.01		中華味	0.5		減塩正油パック	5		食塩	0.8	
		マービー 液状	1		菜種油	2		マービー 液状	1		焼き魚	さば・20g	20		減塩しょうゆ	2.5		マービー 液状	1	冷凍全卵	25	
		片栗粉	1		中華味	0.5		煮干しだし	30		焼き魚	食塩	0.1		マービー 液状	1	野菜ソ	キャベツ	60			
		貝割大根・芽	5		食塩	0.3		白こしょう	0.01	チンゲ	はんぺん	10		納豆	納豆	40	テー	きょうな	10	和え物	きゅうり	20
	ひじき	ひじき	4		白こしょう	0.01	チンゲ	はんぺん	10	ン菜の	チンゲンサイ	40		葱	2		菜種油	1		ライトツナ缶	10	
	の炒め	人参 皮剥	10	人参と	もやし	50	炒め煮	人参 皮剥	10	おかか	大根 皮剥	20		減塩正油パック	5		食塩	0.3		カットわかめ	0.5	
	煮	さつま揚げ	5	水菜の	きょうな	10		菜種油	1	和え	キャベツ	20					白こしょう	0.01		めんつゆ(スト)	1	
		グリーンピース	3	ナムル	人参 皮剥	10		減塩しょうゆ	2.5		食塩	0.1	きゅう	きゅうり	40	梅肉和	白菜	40		マヨネーズ	5	
		菜種油	1		減塩しょうゆ	2.5		マービー 液状	1		穀物酢	2	りの酢	人参 皮剥	5	え	梅干し(調味漬)	5	切り干	切干し大根	4	
		減塩しょうゆ	2.5		穀物酢	5		ごま	1		濃口醤油	1	の物	穀物酢	5	マービー 液状	2.5	大根	油揚げ	5		
		マービー 液状	1		マービー 液状	2		ごま油	1	味付け	味付けのり	1		上白糖	0.5	マービー 液状	3	の炒め	菜種油	1		
	たいみ	たいみそ	8		ごま油	1	味付け	味付けのり	1		削り節	0.3		減塩しょうゆ	2.5	みそ汁	ほうれん草	30	煮	減塩しょうゆ	5	
	そ			のり佃	減塩あまのり佃	8		みそ汁	小松菜	30	みそ汁	ほうれん草	20	みそ汁	大根 葉	20		葱	5	煮干しだし	15	
	みそ汁	大根 葉	20	煮								もやし	20		キャベツ	20		淡色辛みそ	10	みそ汁	玉葱	20
		棒麩	1	みそ汁	白菜	20		えのき茸	10		淡色辛みそ	10		煮干しだし	150		煮干しだし	150		さやえんどう	5	
		淡色辛みそ	10		木綿豆腐	20		煮干しだし	150		煮干しだし	150		煮干しだし	150	牛乳	牛乳	180		淡色辛みそ	10	
		煮干しだし	150		淡色辛みそ	10				牛乳	牛乳	180	牛乳	牛乳	180	牛乳	牛乳	180		煮干しだし	150	
	牛乳	牛乳	180		煮干しだし	150	牛乳	牛乳	180				牛乳	牛乳	180				牛乳	牛乳	180	
				牛乳	牛乳	180																
昼	米飯	精白米	82	ぎんな	もち米	82	米飯	精白米	82	にしん	そば ゆで	220	米飯	精白米	82	パン	胚芽ロール	48	米飯	精白米	82	
	鶏肉ク	若鶏もも 皮な	80	んおこ	ごぼう	5	魚三五	ほっけ(三五八)	100	そば	にしん甘露煮	40		ホテルブレッド	40		鶏肉の	魚バタ	まだら・80g	80		
	リーム	白こしょう	0.01	わ	人参 皮剥	5	八焼き	大根 皮剥	40		ほうれん草	25	あんか	若鶏もも 皮な	60	スープ	ホタテ貝柱	60	一焼き	食塩	0.4	
	煮	人参 皮剥	15		生椎茸	8		しそ	1		葱	5	け	片栗粉	1	煮	じゃが芋	60		白こしょう	0.01	
		玉葱	30		ぎんなん	10		減塩正油パック	5		かつお・昆布だ	170		菜種油	1		ブロッコリー	30		無塩バター	4	
		マッシュルーム	20		淡口醤油	2					めんみ 1.8L	10		玉葱	50		キャベツ	20		もやし	30	
		無塩バター	5		みりん風調味料	2.5	野菜ソ	キャベツ	50	炊合せ	かぶ 皮剥	40		ぶなしめじ	20		人参 皮剥	20		ピーマン	5	
		薄力粉 1等	5		グリーンピース	2	テー	ピーマン	5		鶏卵	25		もやし	20		減塩しょうゆ	7.5		コンソメ	0.5	
		牛乳	40		かつお・昆布だ	50		人参 皮剥	5		人参 皮剥	15		減塩しょうゆ	7.5		食塩	0.5		食塩	0.2	
		クリーム(植物)	8	石狩鍋	さけ・30g	30		菜種油	1		さやえんどう	4		上白糖	1		白こしょう	0.01		白こしょう	0.03	
		食塩	0.2		じゃが芋	40		食塩	0.3		減塩しょうゆ	5		合成清酒	2.5							
		白こしょう	0.01		玉葱	30		白こしょう	0.01		マービー 液状	1		みりん風調味料	2.5	ピーマ	赤ピーマン	20	酢の物	なが芋	60	
		パセリ(粉)	0.2		大根 皮剥	30	和え物	きゅうり	20	きのこ	生椎茸	20		かつお・昆布だ	30	ンソテ	黄ピーマン	20		きゅうり	5	
		コンソメ	0.5		人参 皮剥	20		春雨	3	和え	エリンギ	20		片栗粉	1	ー	ピーマン	20		マービー 液状	3	
	大根サ	大根 皮剥	40		葱	10		かにかま	5		煮干しだし	1		糸みつば	5		オリーブ油	1		穀物酢	2.5	
	ラダ	人参 皮剥	5		減塩みそ	15		かにかま	5		濃口醤油	2.5		大根 皮剥	50	煮物	食塩	0.3		食塩	0.3	
		きゅうり	10		かつお・昆布だ	200		マービー 液状	0.5		きゅうり	5		煮物	大根 皮剥	40		白こしょう	0.01			
		穀物酢	5	キャベ	キャベツ	40		ごま油	0.5		穀物酢	2.5		煮物	人参 皮剥	15				なす味	なす	40
														煮物	さやいんげん	15	サラダ	レタス	30	噌炒め	玉葱	20

献立表(週間)

エネ22飯

	11月22日(木)	11月23日(金)	11月24日(土)	11月25日(日)	11月26日(月)	11月27日(火)	11月28日(水)
夕	煮干しだし 150		煮干しだし 150				
			ヨーグルト ヨーグルト(無 マービー 液状 5		スープ マヨネーズ 8 食塩 0.1 白こしょう 0.01 カットわかめ 1 葱 10 コンソメ 0.5 食塩 0.5 白こしょう 0.01		
栄養価	1765 kcal 蛋白質 73.1 g 脂質 38.0 g 炭水化 277.3 g 塩分 7.6 g	1750 kcal 蛋白質 68.2 g 脂質 36.5 g 炭水化 284.9 g 塩分 6.9 g	1725 kcal 蛋白質 71.0 g 脂質 40.9 g 炭水化 262.7 g 塩分 7.7 g	1742 kcal 蛋白質 71.1 g 脂質 42.1 g 炭水化 268.6 g 塩分 7.5 g	1776 kcal 蛋白質 70.5 g 脂質 38.4 g 炭水化 284.6 g 塩分 7.8 g	1740 kcal 蛋白質 72.2 g 脂質 43.6 g 炭水化 266.6 g 塩分 7.9 g	1742 kcal 蛋白質 74.5 g 脂質 40.0 g 炭水化 264.4 g 塩分 7.9 g

献立表(週間)

エネ22飯

		11月29日(木)		11月30日(金)		12月1日(土)		12月2日(日)		12月3日(月)		12月4日(火)		12月5日(水)			
朝	米飯	精白米	82	米飯	精白米	82											
	鶏肉照 焼き	若鶏もも 皮な	30	中華炒 め	若鶏ささ身	20											
		減塩しょうゆ(2.5		玉葱	20											
		マービー 液状	0.5		人参 皮剥	10											
		ブロッコリー	20		キャベツ	30											
		カリフラワー	20		さやえんどう	5											
		マヨネーズパッ	10		ごま油	3											
	もやし の炒煮	もやし	50	減塩しょうゆ(5	減塩しょうゆ(5										
		人参 皮剥	10	白こしょう	0.01	白こしょう	0.01										
		油揚げ	5	片栗粉	1	片栗粉	1										
菜種油		1	塩たらこ	10	塩たらこ	10											
減塩しょうゆ(2.5	しそ	0.5	しそ	0.5											
マービー 液状		0.5															
白菜の 香味和 え	えのき		えのき茸	20	えのき茸	20											
	白菜(ゆで)	50	と胡瓜	40	と胡瓜	40											
	しそ	0.5	の和え	0.2	の和え	0.2											
みそ汁	ゆかり	0.5	物	1	みりん風調味料	1											
	いわのり	2	みそ汁		もやし	20											
	小葱	2			小葱	5											
	淡色辛みそ	10			淡色辛みそ	10											
牛乳	煮干しだし	150	煮干しだし	150	煮干しだし	150											
	牛乳	180	牛乳	180	牛乳	180											
昼	米飯	精白米	82	米飯	精白米	82											
	豆腐海 鮮あん かけ	木綿豆腐	75	鶏肉の 塩麴焼 き	若鶏もも 皮な	60											
		ベビーホタテ	10		塩こうじ	3											
		むきエビ	20		菜種油	1											
		あさり	10		ブロッコリー	20											
		玉葱	30		プリーツレタス	6											
		人参 皮剥	10		レモン	10											
		ピーマン	10		マヨネーズ	5											
		中華味	0.5														
		食塩	0.8		南瓜煮	70	西洋かぼちゃ	70									
		白こしょう	0.01		物	2.5	減塩しょうゆ(2.5									
	片栗粉	1			上白糖	1											
	鶏肉と 大根の 煮物	若鶏むね皮なし	20	こんに ゃくの 炒め煮	かつおだし	15											
		大根 皮剥	30		つきこんにゃく	40											
		人参 皮剥	20		さやえんどう	5											
		菜種油	1		菜種油	3											
		減塩しょうゆ(5		減塩しょうゆ(2.5											
		マービー 液状	1		上白糖	0.5											
		みりん風調味料	2.5		かつおだし	10											
煮干しだし		15															
さやえんどう		4	白菜の		60	白菜	60										

献立表(週間)

エネ22飯

	11月29日(木)	11月30日(金)	12月1日(土)	12月2日(日)	12月3日(月)	12月4日(火)	12月5日(水)
栄養価	エネルギー 1744 kcal 蛋白質 73.9 g	エネルギー 1771 kcal 蛋白質 71.7 g	エネルギー kcal 蛋白質 g	エネルギー kcal 蛋白質 g	エネルギー kcal 蛋白質 g	エネルギー kcal 蛋白質 g	エネルギー kcal 蛋白質 g
	脂質 43.7 g 炭水化 258.4 g	脂質 43.8 g 炭水化 270.9 g	脂質 g 炭水化 g	脂質 g 炭水化 g	脂質 g 炭水化 g	脂質 g 炭水化 g	脂質 g 炭水化 g
	塩分 7.9 g	塩分 7.4 g	塩分 g	塩分 g	塩分 g	塩分 g	塩分 g