## ≪MFSタンパク制限食A 栄養価≫

| ### ### ### ### ### ### ### ### ### ##  | 時豆<br>  花豆<br>  花豆<br>  んご<br>  ベリサラ<br>  白なます<br>  ザパイン<br>  マイン 地域を有知え (ごま)<br>  エナッツ和え (ほうれん草)<br>  はんこんの梅和え<br>  んご<br>  んご<br>  ルルーツ (黄桃)<br>  テー (グリンピース)<br>  のり和え (揚じゃか芋)<br>  アルーツ (黄桃)   |
|---|--|
| F 書換意風 285 15.7 13.4 36 27.6 22.4 5.2 18 517 17 4字(大)上水(大)(水)(水)(水)(水)(水)(水)(水)(水)(水)(水)(水)(水)(水)   | 花豆   |
| 勝声の味噌炒め   | 13.物 (オクラ) んご (でいす豆 1.白なます *** *** ** ** ** ** ** ** ** ** ** **   |
| *** ロー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・  | んご ぐいす豆 「白なます ・・ボッとを選集を和え(ごま) ・・ナッツを組集を和え(ごま) ・・ナッツ和え(ほうれん草) ・・ルーンの刺れえ(ほうれん草) ・・ルーツ(黄桃) ・・テー(グリンピース) ・・のリ羽え(橋じゃか等) ・・ルーツ(黄桃) ・・バイン ・・ドイン ・・ドイン ・・ドイン ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   |
| # 8のホワイトソース仕立て 292 147 13.7 47 28.3 24.8 3.5 1.4 476 184 小麦 八五 八元 公子 (本 小 マ ハ ツ ) ラ くいず 音   | (でいす豆<br>白なます<br>**デバイン<br>**マベツと塩昆布和え(ごま)<br>*・ナベツと塩昆布和え(ごま)<br>・・ナベツと塩昆布和え(ほうれん草)<br>はんこんの梅和え<br>んご (人ご (サルーツ (黄桃)<br>デー (グリンピース)<br>※のり和え (錯じゃが季)<br>ルルーツ (黄桃)<br>ボイン<br>ボイン<br>***<br>**<br>**<br>**<br>**<br>**<br>**<br>**<br>**   |
| A 前肉のくわ焼き 286 14.8 19 64 17.4 11.9 5.5 1.4 581 215 第唐/小麦/大豆/朱旬/泉底分/豚肉 期内のくわ焼き じゃが芋ときのこの炒め物 煮びたし(小松菜・竹輪) 紅白なます 豚カツ 288 15.7 13 37 29.9 26.3 3.7 1.8 504 19.1 小麦/大豆/豚肉/豚肉 期力 煮物(たけ、人参) お浸し(菜の花・じゃこ) ゆずパイン・サン大根 であらるし煮 ま物(でぼう・物) お浸し(菜の花・じゃこ) ゆずパイン・サン大根 であらるし煮 第ののおし煮 第のおろし煮 287 14.7 17.8 40 18.4 12.9 5.5 1.3 541 18.2 小麦/大豆/米/海/落花生 赤魚のおろし煮 第の店舗 18.4 12.9 5.5 1.3 541 18.2 小麦/大豆/米/海/落花生 赤魚のおろし煮 第の店舗 18.4 12.9 5.5 1.4 558 21.9 豚肉/小麦/大豆/米/海/海/花生 赤魚のおろし煮 第のの花 コールスロー(ツナ) ビーナッツ 生養をも中に年間の余物・場内に何草の余物 292 14.9 16.1 36 23.8 18.7 5.1 1.4 558 21.9 豚肉/小麦/大豆/米/ぶよりか/麦/大豆/米/ぶよげりんご 前肉の管理法 18.5 15.6 13.4 57 27.3 24.9 2.4 18. 44.5 200 海肉/太子/モディン・ディン・ディン・ディン・ディン・ディン・ディン・ディン・ディン・ディン・   | i白なます **ディイン **・ボース・   |
| ■ カツ 288 15.7 13 37 29.9 26.3 3.7 1.8 50.4 191 小麦/大豆/豚肉/米 男カツ 煮物(大慢・人参) お浸し(葉の花・じゃこ) ゆずパンケ 大魚魚のおろし煮 生物の大豆/豚肉の食物・間内と関系の食物 285 16.9 13.4 43 26 19.2 6.8 2 669 169 ゼラナン/小麦/大豆/米/ナ豆/米/フナング/ごま ブリ大根 じゃが字と8つごのボン酢和え 煮物(にば・筍) キャベン皮 糸魚のおろし煮 二根物(ほう・ち) 1.3 541 182 小麦/大豆/米/月底在生 糸魚のおろし煮 即皮・根皮の食物 29.2 14.9 16.1 36 23.8 18.7 5.1 1.4 558 219 豚肉/小麦/大豆/米/フナル/一次/ボモ生 糸魚のおろし煮 即皮・根皮の食物 ご覧和ス(ほうれん草・もやし) きんぴらごぼう)味噌 れんこんの 湯肉の西京漬け焼き 285 15.6 13.4 57 27.3 24.9 2.4 1.8 445 200 湯肉/大豆/米/フナル/一次/ボージ/ボージ/ボージ/ボージ/ボージ/ボージ/ボージ/ボージ/ボージ/ボージ  | デバイン<br>デバイン<br>セベツと塩昆布和え(ごま)<br>・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・  |
| ■ カツ 288 15.7 13 37 29.9 26.3 3.7 1.8 50.4 191 小麦/大豆/豚肉/米 男カツ 煮物(大慢・人参) お浸し(葉の花・じゃこ) ゆずパンケ 大魚魚のおろし煮 生物の大豆/豚肉の食物・間内と関系の食物 285 16.9 13.4 43 26 19.2 6.8 2 669 169 ゼラナン/小麦/大豆/米/ナ豆/米/フナング/ごま ブリ大根 じゃが字と8つごのボン酢和え 煮物(にば・筍) キャベン皮 糸魚のおろし煮 二根物(ほう・ち) 1.3 541 182 小麦/大豆/米/月底在生 糸魚のおろし煮 即皮・根皮の食物 29.2 14.9 16.1 36 23.8 18.7 5.1 1.4 558 219 豚肉/小麦/大豆/米/フナル/一次/ボモ生 糸魚のおろし煮 即皮・根皮の食物 ご覧和ス(ほうれん草・もやし) きんぴらごぼう)味噌 れんこんの 湯肉の西京漬け焼き 285 15.6 13.4 57 27.3 24.9 2.4 1.8 445 200 湯肉/大豆/米/フナル/一次/ボージ/ボージ/ボージ/ボージ/ボージ/ボージ/ボージ/ボージ/ボージ/ボージ  | ・ ベツと塩昆布和え (ごま) ・ 一ナッツ和え (ほうれん草) はんこんの梅和え んご ルーツ (黄桃) ・ テー (グリンピース) ・ のり和え (増じゃが芋) ルーツ (黄桃) ・ イン ・ ボイン ・ ボイン ・ ボイン ・ ボース ・ ボ |
| ↑ プリ大根 285 16.9 13.4 43 26 19.2 6.8 2 669 169 ゼラチン小麦大豆/米/オレンジ/ごま プリ大根 じゃが芋ときのこのボン酢和え 煮物(ごぼう・筍) キャベツと 赤魚のおろし煮 287 14.7 17.8 40 18.4 12.9 5.5 1.3 541 18.2 小麦人大豆/米/河水大豆/米/ブレンジ/ごま カルスコーク・フェーク・フェーク・フェーク・フェーク・フェーク・フェーク・フェーク・フェ  | ・ ベツと塩昆布和え (ごま) ・ 一ナッツ和え (ほうれん草) はんこんの梅和え んご ルーツ (黄桃) ・ テー (グリンピース) ・ のり和え (増じゃが芋) ルーツ (黄桃) ・ イン ・ ボイン ・ ボイン ・ ボイン ・ ボース ・ ボ |
| 赤魚のおろし煮 287 14.7 17.8 40 18.4 12.9 5.5 1.3 541 182 小麦/大豆/米/卵/落花生   赤魚のおろし煮 卵の花 コールスロー(ツナ) ビーナッツ 生養者を中料に軽原の物物・振肉に摂原の物物・振肉に摂原の物物・振肉に摂原の物物・皮が上皮が上皮が上皮が上皮が上皮が上皮が上皮が上皮が上皮が上皮が上皮が上皮が上皮  | (一ナッツ和え (ほうれん草) んこんの梅和え んご ルーツ (養桃) ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   |
| □ 業業をも中に展駆の横断・堀内と同葉の横断 292 14.9 16.1 36 23.8 18.7 5.1 1.4 558 219 豚肉/木麦/工屋/光/ごま/光/ご取/光/ごま/光/ご取/光/ごま/光/ご取/光/ごま/光/正規/上でま/大豆/小麦/米/ごま/光/取内/取肉/形肉/りんご 割肉と展死の横断 ご覧和文(ほうれん草・もやし) きんぴらごぼう 味噌 れんこんの 鶏肉/大豆/火豆/火豆/火豆/火豆/火豆/火豆/火豆/ 割肉の西京漬け焼き 薄板の砂り煮 番雨サラダ りんご 18 木皮/上水/工夫/上水/工夫/上水/工夫/ 18.4 16.7 46 21.1 17 4.1 1.2 502 18 木皮/上泉/火ごま/火豆/火口/ 18.4 15.7 27.3 24.9 2.4 1.8 445 200 鶏肉/大豆/火豆/火豆/火豆/火豆/火豆/ 18.4 16.7 46 21.1 17 4.1 1.2 502 18.8 木皮/上泉/火ごま/火豆/火口/ 18.4 16.7 46 21.1 17 4.1 1.2 502 18.8 木皮/上泉/火ごま/火豆/火口/ 18.4 16.7 46 21.1 17 4.1 1.2 502 18.8 木皮/上泉/火ごま/ 18.4 16.7 46 21.1 17 4.1 1.2 502 18.8 木皮/上泉/火ごま/小麦/大豆/火豆/火豆/ 18.4 16.7 46 21.1 17 4.1 1.2 502 18.8 木皮/上泉/火ごま/小麦/大豆/火豆/火豆/火豆/ 18.4 16.7 46 21.1 17 4.1 1.2 502 18.8 木皮/上泉/上泉/火豆 割肉/木皮/大豆/火豆/火豆/火豆/ 18.4 16.7 46 21.1 17 4.1 1.2 502 18.8 木皮/上泉/上泉/火豆/火豆/火豆/火豆/火豆/火豆/火豆/火豆/火豆/火豆/火豆/火豆/火豆/   | ルんこんの物和え<br>ルデ (グリンピース)<br>のリ別社 (魅じゃが等)<br>プルーツ (黄桃)<br>ポイン<br>ボイン<br>ボイン<br>ボーンズのマョ和え<br>豚和え(ほう)<br>テー (コーン)  |
| 編肉の西京濱け焼き 285 15.6 13.4 57 27.3 24.9 2.4 1.8 445 200 編角/大豆/ゼラチン/小麦/米/ごま/帰り現成分/豚肉/りんご 編肉の西京濱け焼き 蓮根の炒り煮 幕雨サラダ りんご 18株 小麦が大豆/米/ごま/も 19株 小麦が大豆/米/ごま/も 19株 小麦が大豆/米/ごま/も 19株 小麦が大豆/米/ごま/も 19株 小麦が大豆/米/ごま/も 19株 小麦が大豆/米/ごま/梅のかま 285 15.9 16.3 36 19.9 12.3 7.5 1.6 637 209 小麦/大豆/無/山外心ご/編肉/卵/現成分 3わらのマスタードソテー コンソメ素(キャベツ・にんじん) じゃが芋のアリオリソース フルーツ ラナー コンソメ素(キャベツ・にんじん) じゃが芋のアリオリソース アルーツ 19株 19株 19.4 19.4 19.4 19.4 19.4 19.4 19.4 19.4  | 人ご ルーツ (黄桃) テー (グリンピース) iのり和え (揚じゃが等) ルーツ (黄桃) はイン 支持  「ーンズのマヨ和え 麻麻丸(ほう) テー (コーン)  |
| 留味たっぷりめばるの和風あん 287 14.4 16.7 46 21.1 17 4.1 1.2 502 188 小麦/大豆/株/でま/もも   | アルーツ (養桃) テー (グリンピース) ののリ和之 (橋じゃか等) バルーツ (養桃) バイン バイン バイン デーンズのマヨ和え 豚麻和え(ほう) テー (コーン)  |
| まわらのマスタードソテー 285 15.9 16.3 36 19.9 12.3 7.5 1.6 637 209 小麦/大豆/豚肉/卵/乳成分 おわらのマスタードソテー コンソメ煮(キャベツ・にんじん) じゃが写のアリオリソース ソテー (ク 商内とごうっと野菜のカレー煮 288 17.4 17 72 18.6 12.5 6.1 1.5 610 21.8 南内小麦/大豆/米/ごま 河内・麦/大豆/卵/も 河内・麦/大豆/卵/も 河内・麦/大豆/卵/も 河内・麦/大豆/卵/も 河内・麦/大豆/卵/も 河内・麦/大豆/卵/も 河内・麦/大豆/卵/も 河内・麦/大豆/卵/も 河内・麦/大豆/卵/も 河内・野菜 クラス・ストラス・ストラス・ストラス・ストラス・ストラス・ストラス・ストラス・ス   | テー (グリンピース) のり和え (場じゃか字) ジルーツ (黄純) ベイン 場け字 (ーンズのマヨ和え 麻麻和え(ほう) テー (コーン)   |
| 調肉とごろっと野菜のカレー煮 288 17.4 17 72 18.6 12.5 6.1 1.5 6.10 218 消肉/小麦/大豆/米/ごま 3両内とごろっと野菜のカレー煮 ぜんまい煮 オクラの辛し和え 青のり和え 前前煮 切の花 ほうれん草のサラダ フルーツ・ 野蕎 286 16.8 14.6 53 24.4 19.4 5 1.3 50.4 235 消肉/小麦/大豆/米/ごま/房/もも 前前煮 卯の花 ほうれん草のサラダ フルーツ・ 小グ・デミグラスソース仕立て 29.6 15.1 17.7 45 21.7 15.4 6.3 2 66.4 225 乳肉/小麦/大豆/カンピートの環境/大田・大田・大田・大田・大田・大田・大田・大田・大田・大田・大田・大田・大田・大  | iのり和え (機じゃが芋) ルーツ (黄桃) なイン おけ字 (一ンズのマヨ和え 麻麻丸 (ほう) テー (コーン)   |
| 調肉とごろっと野菜のカレー煮 288 17.4 17 72 18.6 12.5 6.1 1.5 6.10 218 消肉/小麦/大豆/米/ごま 3両内とごろっと野菜のカレー煮 ぜんまい煮 オクラの辛し和え 青のり和え 前前煮 切の花 ほうれん草のサラダ フルーツ・ 野蕎 286 16.8 14.6 53 24.4 19.4 5 1.3 50.4 235 消肉/小麦/大豆/米/ごま/房/もも 前前煮 卯の花 ほうれん草のサラダ フルーツ・ 小グ・デミグラスソース仕立て 29.6 15.1 17.7 45 21.7 15.4 6.3 2 66.4 225 乳肉/小麦/大豆/カンピートの環境/大田・大田・大田・大田・大田・大田・大田・大田・大田・大田・大田・大田・大田・大  | iのり和え (機じゃが芋) ルーツ (黄桃) なイン おけ字 (一ンズのマヨ和え 麻麻丸 (ほう) テー (コーン)   |
| 前前素   286   16.8   14.6   53   24.4   19.4   5   1.3   504   235 前角/小麦/大豆/米/正/那/大豆/米/正/那/内   前前   293   17.5   15   66   25.2   21.8   3.4   2   548   207 前角/小麦/大豆/米/正/那/内   前角   中華魚 (プロ・木耳・葱)   中本・グラスソーズ仕立て   ささみのサラダ   コンリメ塩 (大根)   排げ芋   さわらのធ焼風   第一のい間・木口・木口・木口・木口・木口・木口・木口・木口・木口・木口・木口・木口・木口・  | ルーツ (黄桃)<br>パイン<br>パイン<br>パイン<br>パーンズのマヨ和え<br>頂麻和(ほう)<br>テー (コーン)  |
| 野鶏 293 17.5 15 66 25.2 21.8 3.4 2 54.8 207 鶏肉/小麦/でま/大豆川んご/米/豚肉 野鶏 中毒素(プロ・木耳・葱) キャベツの和え物(ごま) パイン・ハイグデミグラスソース仕立て 296 15.1 17.7 45 21.7 15.4 6.3 2 664 22.5 乳皮が/小麦/牛肉/鶏肉/大豆川んご/米/豚肉 かいん・バーグデミグラスソース仕立て 36.5 15.7 17.3 39 21.2 16.9 4.3 13. 663 204 小麦/大豆川魚川の人ご/大豆/肝魚川の人ご/サラナノ卵 さわらの環境風 語うの味噌敷 285 16.7 13.4 37 24 19.9 4.2 1.5 51.2 207 さば/小麦/大豆/紫月水川の人ご/サラナリルのご様用え 25.0 味噌敷 煮がりがん・4.4 4度) 和え物(じゅう・主意) 初麻和えばしたとき高さっぱりチャン 285 15.1 14.3 52 27 22.5 4.5 1.9 606 190 鶏肉/果成が/小麦/オレンジ/大豆/豚肉/ピラナンリカン 25.0 味噌敷 オークシチュー 292 16.1 16 42 23 17.6 5.4 1.5 650 204 乳皮が/小麦/海内はアラナンリカン 25.0 味噌煮 オークシチュー ボテトサラダ トマト煮(ミックスペジタブル) 大豆 (タワースペジタブル) 大豆 (タワースペジタブル) 大豆 (タワースペジタブル)  | パイン<br>5년7章<br>(   |
| ハンバーグ デミグラスソース仕立て 296 15.1 17.7 45 21.7 15.4 6.3 2 664 225 乳成分/小麦/牛肉/鍋肉/大豆//外/魚/繋/では一次ボークシチュー 296 15.1 17.7 45 21.7 15.4 6.3 2 664 225 乳成分/小麦/牛肉/鍋肉/大豆//小麦/牛肉/鍋肉/大豆//小麦/牛肉/鍋肉/大豆//小麦/牛肉/鍋肉/大豆//小麦/牛肉/鍋肉/大豆//小麦/牛肉/鍋肉/大豆//小麦/木豆//小麦/小豆//小麦/木豆//小麦/小豆//小麦/小豆//小麦/小豆//小麦/木豆//小麦/小豆//小麦/小豆//小麦/小豆//小麦/小豆//小麦/小豆//小麦/木豆//小麦/小豆//小豆/ | げ字<br>(ーンズのマヨ和え<br>麻和え(ほう)<br>テー (コーン)   |
| さわらの蒲焼風 305 15.7 17.3 39 21.2 16.9 4.3 1.3 663 204 小麦/大豆/米/魚介類/ごま/豚肉/りんご/ゼラチン/卵 さわらの蒲焼風 茄子の味噌炒め いんげんのごま和え ピーンズの さばの味噌煮 285 16.7 13.4 37 24 19.9 4.2 1.5 512 207 さば/小麦/大豆/マま/米/風放分 さばの味噌煮 煮敷付がんも・入参・植豆 和え物(じゃが・玉葱) 知泉物(じゃが・玉葱) が原料 (レモン帯 ささっぱりチャン 285 15.1 14.3 52 27 22.5 4.5 1.9 6006 190 海肉/黒穴が/小麦/ナロンジ/大豆/豚肉/ゼラチン/りんご レモン帯 ささっぱりチャン コンソ素(キャベツ・人) トマト和え(団子) グラー マー・マー・マー・マー・マー・マー・マー・マー・マー・オークンチュー ボテトサラダ トマト和え(団子) グラー マー・マー・マー・マー・マー・マー・オークンチュー ボテトサラダ  | ペーンズのマヨ和え<br>3麻和え(ほう)<br>テー(コーン)   |
| きばの味噌煮 285 16.7 13.4 37 24 19.9 4.2 1.5 512 207 さば/小麦/大豆/でま/米/乳成分 きばの味噌煮 煮物(がんも・人参・椎茸) 和え物(じゃが・玉葱) 胡麻和え(しゃど・全番さっぱりチキン 285 15.1 14.3 52 27 22.5 4.5 1.9 606 190 鶏肉/乳成分/小麦/オレンジ/大豆/豚肉/ゼラチン/りんご レモン番ささっぱりチキン コンソメ煮(キャベツ・人) トマト和え(茄子) ソテー (コール・ファイン・ファイン・ファイン・ファイン・ファイン・ファイン・ファイン・ファイン  | 解和え(ほう)<br>アテー (コーン)   |
| レモン香るさっぱりチキン 285 15.1 14.3 52 27 22.5 4.5 1.9 606 190 鶏肉(果成分/小麦/オレンジ/大豆/豚肉/ゼラチン/りんご レモン香るさっぱりチキン コンソメ煮(キャベツ・人) トマト和え協子) ソテー(コンジチュー 292 16.1 16 42 23 17.6 5.4 1.5 650 204 乳成分/小麦/豚肉/りんご/豚/米 ボークシチュー ボテトサラダ トマト煮(ミックスベジタブル) 校豆のマリ  | テー (コーン)   |
| B ポークシチュー 292 16.1 16 42 23 17.6 5.4 1.5 650 204 乳成分//表/隔肉/大豆/豚肉/リルご/卵/米 ポークシチュー ポテトサラダ トマト煮(ミックスペジタブル) 校豆のマリ   |  |
| <b>B</b> ポークシチュー 292 16.1 16 42 23 17.6 5.4 1.5 650 204 乳成分/小麦/鶏肉/大豆/豚肉/リルご/卵/米 ポークシチュー ポテトサラダ トマト煮(ミックスペジタブル) 枝豆のマリ  |  |
|   |  |
| 鮭の味噌漬け焼き 286 15.6 11.6 35 28.6 24.4 4.2 1.6 576 210 さけ/大豆/米/小麦/ごま/りんご 鮭の味噌漬け焼き 南瓜の生姜みんかけ ぜんまい煮 りんご  | 6.7  |
|   | つま芋パター   |
|   |  |
|   | ・ャベツと塩昆布和え(ごま)   |
|   | つま芋のレモン煮26   |
| めばるの照り焼き 286 15.5 16.3 45 18.5 14.2 4.3 1.2 620 211 小麦/大豆/米/魚/類/ごま めばるの照り焼き 揚げ煮物(南瓜×2) チンゲン菜の辛し和え 煮豆(枝豆)  | (豆(枝豆)   |
| 白身魚の唐揚げ野菜ソース 291 16.2 18.2 45 16.9 13.3 3.5 1.9 522 203 ゼラチン/小麦/鍋肉/大豆/腰肉/リルご/米 白身魚の唐揚げ野菜ソース 煮物(レンコン・人) 筍のおかか和え 浅(大根)  | (大根)   |
| 肉じゃが 285 16 17 63 19.3 14 5.3 1.5 577 203 豚肉/大豆/小麦/米/濁肉/ごま/卵/ゼラチン   肉じゃが 小松菜とじゃこの炒め物 野菜の塩だれ 卵焼き   | 9焼き  |
|   | ・ャベツと塩昆布和え(ゆず)   |
|   | ルーツ (黄桃)   |
|   |  |
|   | 浸し(小松菜)  |
|   | (百菜)   |
| ホキの和風ソース  | 'ルーツ(黄桃)   |
| チキンのクリームソース     292     14.8     18.3     57     21     14.4     6.6     1.6     647     207 鶏肉/小麦/大豆/乳成分/りんご/駒/米     チキンのクリームソース     マカロニのトマト煮     じゃが等のアリオリソース     きのこのシ  | のこのソテー   |
| c     調肉の塩だれ     312     16.4     15.6     48     27.8     23.2     4.6     1.9     656     199 豚肉/鶏肉/ごま/大豆/小麦/米/卵/乳成分     豚肉の塩だれ     南瓜の含煮     ひじきのソテー     大学芋   | 学芋   |
| 韓の芝焼き風 303 16.2 16.6 35 22.6 17.3 5.3 2 673 231 さけ/大豆/小麦/米/くるみ 韓の芝焼き風 南瓜の和風みんがけ 小松菜のくるみ和え 紅白なます   | [白なます (イチョウ)   |
|   | 浸し(ほうれん草)  |
| 勝肉となずのみそ炒め 288 15.7 15.8 36 23.4 18.1 5.2 1.7 664 216 豚肉となずのみそ炒め 切下大根煮 菜の花の辛和え ゆずバイン  |  |
|   |  |
|   | テー (グリンピース)  |
|   | - クラのマヨ和え  |
| カニのオイスターソース炒め 307 16.7 17.1 23 22.4 17.8 4.5 2 535 217 小麦/かに/大亜/原肉/ボ/キ肉/鶏肉/ゼラチン/ごま カニのオイスターソース炒め 高野豆腐のあんかけ なす甘酢煮 金時豆  | 時豆   |
| 調肉の油淋ソース 288 14.6 13.7 52 28.7 24.7 4.1 1.9 624 188 鶏肉/小麦/大豆/ごま/りんご/米/牛肉/豚肉/ゼラチン 鶏肉の油淋ソース 大根煮(八方だし) ナムル(ほうれん草・もやし) 大学芋  | -学芋  |
| 摩揚げとあさりのにんにく醤油炒め 285 14.9 11.7 27 31 25.9 5.1 1.9 447 233 大豆/小麦/米/ごま/牛肉/痛肉/豚肉/ゼラチン   摩揚げとあさりのにんにく醤油炒め 中華風金平(ごぼう・人参) もやしの中華和え 白花豆  | 花豆   |
| 扇のから掛げ 298 15.2 15.6 53 27 22.8 4.2 1.7 481 169 鶏肉(乳成分/小麦/大豆/朱/ごま 扇のから掛げ 煮物(切干大根・糸・椎茸・人参) お浸し(オクラ) うぐいす五  | ぐいす豆   |
|   | :つま芋のレモン煮26  |
|   | ツーツ (黄株)   |
|   |  |
|   | り煮(蓮根)   |
|   | i根のガーリック   |
|   | 5豆のカレー炒め   |
| 鮭のちゃんちゃん焼き 288 15.4 12.5 35 29.8 23.7 6.1 2 700 200 さけ/ゼラチン/小麦/ごま/大豆/顔内/りんご/乳成分/米 鮭のちゃんちゃん焼き ひじき煮(大豆) いんげんの辛し和え 白花豆   | 花豆   |
| あじのビリ辛焼き 290 16.7 15.3 50 22.8 17.8 5 2 670 227 小麦/ごま/大豆/米/卵/乳成分/豚肉 あじのビリ辛焼き 糸こんにゃく煮 ひじきサラダ 中華ポテト   | 華ポテト   |
| 豚肉と厚揚げ炒め物 285 14.9 14.8 30 24.7 19.6 5.1 1.9 690 195 豚肉(鶏肉/大豆/小麦/米 - 豚肉と厚揚げ炒め物 煮物 (大根のおかか煮) ほうれん草の柚子和え 金時豆  | 時豆   |
|   | ·ーナッツ和え (プロ)   |
| Martin  |  |
|   |  |
|   |  |
| 解薬豆腐 285 16.9 15.9 40 20.4 16.8 3.6 1.9 618 202 大豆/豚肉/小麦/牛肉/ごま/鶏肉 解薬豆腐 青便菜塩和之 大根のオイスターソテー じゃがバタ   |  |
|   | 'ルーツ (黄桃)  |
|   | <b>プロッコリー</b>  |
| 豚肉の生姜焼き 293 17.2 13.8 45 27.3 21.6 5.6 1.8 623 222 豚肉/小麦/オレンジ/大豆/リルご/米/卵/ごま 豚肉の生姜焼き 煮物 (茄子・大根) お浸し(小松菜・ちくわ) 金時豆   | 時豆   |
|   | ルーツ (りんご)  |
|   | しんこんの梅和え   |
| 勝肉のスタミナ炒め 285 15.3 13.5 32 27.1 23.8 3.3 1.8 650 187 豚肉のスタミナ炒め 煮物 (厚脂げ・葱) いんげんのごま和え りんご   |  |
| 前列のグラン / がが   263   15.3   15.3   25   21.1   25.0   25   25   25   25   25   25   25   2   |  |
|   |  |
| - 韓の康揚げ トマトソース 285 14.7 14.7 53 25.7 20.2 5.6 1.9 680 192 小麦/鶏肉/大豆/りんご/豚肉/卵/乳成分 韓の康揚げ トマトソース コンソメ素(芋・人・いんげん) ソテー(ほうれん草・ベーコン) りんご  |  |
|   | i根の梅和え   |
|   | Iンボート(リンゴ)   |
| デキンのハーブ焼き     289     16.8     14.5     58     24.7     21.6     3.1     1.6     567     214 適肉/風成分/小麦/大豆/りんご 卵/豚肉     デキンのハーブ焼き     トマト煮(なす・パブリカ)     連根のソテー (ハム入り)     白花豆  | 花豆   |
|   | (百菜)   |
| 類のつけ焼き 302 16.2 18.8 45 15.6 12.3 3.3 1.5 458 185 さば(小麦/大豆/米)側ゼラチン 類のつけ焼き 味噌煮(ごぼう・茄子) 香りお浸し(大根) 卵焼き   |  |
|   | 焼き こうしゅうしゅう ロー・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・   |
| Pulsa-commission  | )焼き<br>パーンズのガーリックソテー   |