

すこやか I 常食 献立だより 2026年9月



曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付		1	2	3	4	5	6
朝		ごはん ほうれん草オムレツ もやしの香味ドレサラダ 味噌汁(キャベツ・油揚げ)	ごはん 照り焼き風肉団子 マカロニサラダ 味噌汁(白菜・人参)	ごはん 玉子焼き キャベツとしめじの豆乳和え 味噌汁(チンゲン菜・白ねぎ)	ごはん ボロニアソーセージ 味噌汁(じゃがいも・玉ねぎ)	青菜雑炊(うまい菜) キャベツとウインナーのソテー さつまいもとオレンジのサラダ のり佃煮	ごはん 5品目具材の玉子焼き キャベツとなめこの麦味噌和え 味噌汁(油揚げ・玉ねぎ)
		エネ 361 kcal 蛋白 11.8 g 脂質 8.4 g 食塩 1.42 g	エネ 413 kcal 蛋白 11 g 脂質 12 g 食塩 1.45 g	エネ 368 kcal 蛋白 11.4 g 脂質 8 g 食塩 1.39 g	エネ 382 kcal 蛋白 12.6 g 脂質 10.8 g 食塩 1.92 g	エネ 260 kcal 蛋白 6.2 g 脂質 7.2 g 食塩 1.2 g	エネ 346 kcal 蛋白 11.2 g 脂質 5.6 g 食塩 1.41 g
昼		ごはん 白身魚の山椒煮 大根と豚肉の炒め物 ひじきとれんこんのマヨサラダ 味噌汁(しろな・あさり) 白味噌仕立て	ごはん クリームチキン キャベツとツナのソテー 玉子豆腐 味噌汁(絹揚げ・大根菜)	ごはん 白身魚の生姜煮 松風焼き 味噌汁(ソーメン) いりこ風味 高菜炒め	他人丼(豚肉) 卵の花 大根とコーンの和風ドレサラダ 味噌汁(あさり・キャベツ)	ごはん 豚かつのおろしあんかけ 白菜と平天の炒め煮 ブロッコリーと油揚げの和え物 味噌汁(わかめ・人参)	ごはん 絹揚げの炊き合わせ 大根の金平 スパゲティサラダ 味噌汁(さつまいも・しいたけ) いりこ風味
		エネ 478 kcal 蛋白 24.2 g 脂質 10.9 g 食塩 2.76 g	エネ 500 kcal 蛋白 22.2 g 脂質 16.8 g 食塩 2.18 g	エネ 509 kcal 蛋白 25.5 g 脂質 16.6 g 食塩 1.93 g	エネ 589 kcal 蛋白 21.9 g 脂質 20.5 g 食塩 2.98 g	エネ 604 kcal 蛋白 20.8 g 脂質 18.3 g 食塩 2.84 g	エネ 521 kcal 蛋白 13.8 g 脂質 18 g 食塩 2.53 g
お		牛乳	ジュース	牛乳	牛乳	牛乳	緑茶
夕		ごはん 豚肉のオイスター炒め やっこ(大葉味噌ダレ) ブロッコリーとちくわの塩ポン和え とろろ汁	ごはん 赤魚の焼き浸し 大豆とえびの煮物 小松菜と平天のわさび和え 味噌汁(もやし・わかめ)	ごはん 八宝菜 肉シューマイ 味噌汁(大根・油揚げ) 麦白味噌仕立て ミルク寒天のあんずソースかけ	ごはん さわらの柚庵焼き 絹揚げの煮物 カリフラワーのマヨサラダ 味噌汁(白菜・しめじ)	ごはん ホッケの塩麴焼き 高野豆腐と豚肉のサイコロ煮 味噌汁(大根菜・ちくわ) 白味噌仕立て 黄桃缶のピーチジュレ	ごはん ハンバーグ(野菜ソース) ベーコンと枝豆の塩バターソテー しろなと人参のピリ辛和え 赤だし(白菜・白ねぎ)
		エネ 549 kcal 蛋白 22.7 g 脂質 16.9 g 食塩 1.91 g	エネ 450 kcal 蛋白 27.1 g 脂質 8 g 食塩 2.66 g	エネ 549 kcal 蛋白 17.4 g 脂質 18.6 g 食塩 3 g	エネ 534 kcal 蛋白 24 g 脂質 19.5 g 食塩 1.91 g	エネ 510 kcal 蛋白 27.6 g 脂質 12.7 g 食塩 1.92 g	エネ 552 kcal 蛋白 17.7 g 脂質 22.6 g 食塩 2.44 g
計		エネ 1388 kcal 蛋白 58.7 g 脂質 36.2 g 食塩 6.09 g	エネ 1364 kcal 蛋白 60.3 g 脂質 36.8 g 食塩 6.28 g	エネ 1427 kcal 蛋白 54.3 g 脂質 43.2 g 食塩 6.33 g	エネ 1505 kcal 蛋白 58.5 g 脂質 50.8 g 食塩 6.82 g	エネ 1374 kcal 蛋白 54.6 g 脂質 38.3 g 食塩 5.96 g	エネ 1419 kcal 蛋白 42.7 g 脂質 46.1 g 食塩 6.39 g
日付	7	8	9	10			
朝	食パン/ジャム ミートオムレツ クラムチャウダー 手作りバナナ風味セリー	ごはん レモンチキン ブロッコリーとちりめんのほかから和え 味噌汁(しろな・しいたけ)	ごはん 白身魚揚げの煮物 大根のパンバンドレサラダ 味噌汁(キャベツ・玉ねぎ)	ごはん 千草焼き マヨサラダ 味噌汁(油揚げ・じゃがいも)			
	エネ 160 kcal 蛋白 8.5 g 脂質 5.8 g 食塩 1.26 g	エネ 377 kcal 蛋白 17.5 g 脂質 8.1 g 食塩 1.45 g	エネ 394 kcal 蛋白 9.9 g 脂質 10.7 g 食塩 1.78 g	エネ 366 kcal 蛋白 13.6 g 脂質 7 g 食塩 1.35 g			
昼	ごはん 蒸し鶏(梅ソース) キャベツとツナの炒め物 ポテトサラダ 味噌汁(豆腐)	きつねそば 大根と豚肉の利休煮 いんげんとコーンのスローサラダ	ちらし寿司 なすの味噌炒め 白菜と油揚げの和え物 茶碗蒸し(鶏肉・枝豆)	ごはん 鶏肉のマスタード焼き 茎わかめと絹揚げの炒め煮 味噌汁(なす・巻麴) いりこ風味 手作りぶどうゼリー			
	エネ 493 kcal 蛋白 24 g 脂質 13.1 g 食塩 1.91 g	エネ 500 kcal 蛋白 18.1 g 脂質 16.8 g 食塩 4.58 g	エネ 537 kcal 蛋白 18.3 g 脂質 17.8 g 食塩 2.81 g	エネ 475 kcal 蛋白 18.5 g 脂質 13 g 食塩 2.58 g			
お	牛乳	牛乳	ジュース	牛乳			
夕	ごはん さばの南部焼き 豚肉の塩ダレ炒め 白菜と油揚げのピーナツ和え 味噌汁(もやし・平天) 白味噌仕立て	ごはん 白身魚フライ(中濃ソース) ごぼうと鶏肉の炒り煮 もやしとちくわの香味ドレサラダ 味噌汁(絹揚げ・大根菜)	ごはん 豚肉の山椒煮 やっこ(醤油) 味噌汁(うまい菜・白ねぎ) さくら漬け	ごはん 白身魚の唐揚げ(白ねぎソース) キャベツと豚肉の炒め物 うまい菜とちくわの梅かつお和え 味噌汁(大根菜・人参) 白味噌仕立て			
	エネ 576 kcal 蛋白 29.1 g 脂質 23.8 g 食塩 1.91 g	エネ 575 kcal 蛋白 23.2 g 脂質 20.5 g 食塩 2.79 g	エネ 489 kcal 蛋白 20.1 g 脂質 16.3 g 食塩 2.51 g	エネ 530 kcal 蛋白 26.3 g 脂質 16 g 食塩 2.58 g			
計	エネ 1230 kcal 蛋白 61.5 g 脂質 42.7 g 食塩 5.08 g	エネ 1452 kcal 蛋白 58.8 g 脂質 45.4 g 食塩 8.82 g	エネ 1419 kcal 蛋白 48.4 g 脂質 44.9 g 食塩 7.09 g	エネ 1371 kcal 蛋白 58.4 g 脂質 36 g 食塩 6.51 g			

9月9日(水)昼食
ちらし寿司
重陽の節句

重陽の節句は五節句の一つで、数字の中で最も大きい「9」が重なることから、お祝いの日とされています。また、菊の節句とも呼ばれ、菊の花を飾ったり、菊酒を飲んだりして、健康や長寿を願う習慣があります。

常食 献立だより 2026年9月 ◇②◇

曜日	月	火	水	木	金 11	土 12	日 13
朝					食パン/ジャム チキンナゲット(ケチャップ) チンゲン菜と豚肉のスープ	ごはん メヌケの焼き浸し カリフラワーといんげんのおからサラダ 味噌汁(白菜・人参)	ごはん 玉子焼き 白菜と平天の和え物 味噌汁(玉ねぎ・しいたけ)
昼					エネ 162 kcal 蛋白 9.8 g 脂質 7.7 g 食塩 1.53 g	エネ 342 kcal 蛋白 16.9 g 脂質 4.6 g 食塩 1.3 g	エネ 371 kcal 蛋白 11 g 脂質 7.6 g 食塩 1.43 g
お					ごはん 白身魚の味噌煮 いかふくさ焼き キャベツと平天のたらこマヨサラダ すまし汁(ソーメン)	ごはん ビーフカレー もやしとツナの炒め物 小松菜と油揚げの白ごま和え	ごはん ぶりの照り焼き 高野豆腐のそぼろ煮 味噌汁(里芋・わかめ) いりこ風味 キャベツの浅漬け
夕					エネ 484 kcal 蛋白 25.3 g 脂質 14.5 g 食塩 2.11 g	エネ 586 kcal 蛋白 20.3 g 脂質 23.9 g 食塩 2.47 g	エネ 534 kcal 蛋白 29.2 g 脂質 19 g 食塩 1.95 g
計					牛乳	牛乳	手作りババロア(ミルク金時風味) 紅茶
計					ごはん 豚肉のブルコギ 大豆煮 味噌汁(里芋・大根) 杏仁豆腐とフルーツ缶の盛合せ	ごはん おでん キャベツと鶏肉の炒め物 もずく酢	ごはん ポークチャップ ふかしじゃがいも(コーン) 冷やし冬瓜 味噌汁(ごぼう・大根菜) 麦白味噌仕立て
日付	14	15	16	17	18	19	20
朝	ごはん 大豆ミートハンバーグ(オニオンソース) 味噌汁(大根・チンゲン菜)	ごはん ブレンオムレツ(クリームソース) ブロッコリーと油揚げのピーナツ和え 味噌汁(大根菜・里芋)	ごはん 擬製豆腐 カリフラワーのパンパントレサラダ 味噌汁(大根・わかめ)	ごはん 鶏つみれ いんげんの白ごま和え 味噌汁(キャベツ・もやし)	ごはん 玉子焼き ブロッコリーの洋風お浸し 味噌汁(里芋・玉ねぎ)	ちりめん雑炊 高野豆腐と豚肉のサイコロ煮 もやしとしめじの香味トレサラダ フルーツ(カットりんご)	ごはん かに玉 白菜とアスパラの麦味噌和え 味噌汁(油揚げ・大根菜)
昼	エネ 395 kcal 蛋白 11.2 g 脂質 10.5 g 食塩 1.7 g	エネ 381 kcal 蛋白 14 g 脂質 6.1 g 食塩 1.84 g	エネ 352 kcal 蛋白 8.7 g 脂質 7.1 g 食塩 1.47 g	エネ 379 kcal 蛋白 13.9 g 脂質 8.1 g 食塩 1.47 g	エネ 377 kcal 蛋白 12.5 g 脂質 7.5 g 食塩 1.33 g	エネ 318 kcal 蛋白 16 g 脂質 10.5 g 食塩 1.87 g	エネ 355 kcal 蛋白 10.8 g 脂質 7.5 g 食塩 1.41 g
お	ごはん さわらの山椒煮 れんこんとちくわの金平 味噌かきたま汁 フルーツ(梨)	ごはん 豚肉の味噌マヨ炒め 切干大根の煮物 揚げなすの甘酢和え すまし汁(キャベツ・しいたけ)	えび炒飯 絹揚げのそぼろ煮 胡瓜のごま酢和え 中華スープ(ザーサイ・コーン)	ごはん かれいのグリル(オーロソース) 大豆とこんにゃくの煮物 大根とコーンの大葉ドレサラダ 味噌汁(チンゲン菜・しいたけ)	ビビンバ えびシューマイ かぼちゃのサラダ 味噌汁(油揚げ・わかめ)	ごはん 焼きさばの南蛮漬け じゃがいものそぼろ煮 ほうれん草と油揚げのおから和え 味噌汁(白菜・ちくわ)	ごはん 豚肉とキャベツの塩ダレ炒め かぼちゃの含め煮 カリフラワーとコーンのスローサラダ 味噌汁(豆腐・花麴)
夕	エネ 452 kcal 蛋白 20.1 g 脂質 10.3 g 食塩 2.03 g	エネ 582 kcal 蛋白 16 g 脂質 25.1 g 食塩 2.22 g	エネ 452 kcal 蛋白 18.1 g 脂質 14.9 g 食塩 3.21 g	エネ 480 kcal 蛋白 25.3 g 脂質 12.6 g 食塩 2.14 g	エネ 562 kcal 蛋白 19.5 g 脂質 17.4 g 食塩 2.75 g	エネ 584 kcal 蛋白 27.9 g 脂質 18.2 g 食塩 2.83 g	エネ 556 kcal 蛋白 19.1 g 脂質 21.3 g 食塩 2.19 g
計	牛乳	牛乳	ジュース	牛乳	牛乳	牛乳	誕生日ケーキ コーヒー
計	ごはん 鶏肉のマリネソース焼き いわしつみれの煮物 さつまいものサラダ 味噌汁(白菜・油揚げ)	ごはん 赤魚の和風あんかけ 白菜といかの塩煮 もやしの和風ドレサラダ 味噌汁(ほうれん草・絹揚げ) 白味噌仕立て	ごはん さんまの生姜煮 キャベツとあさりの炒め物 豚汁(豚肉・ごぼう・玉ねぎ) かつおねり梅	ごはん 肉じゃが(豚肉) いかふくさ焼き うまい菜とえのきの中華ドレ和え 味噌汁(おくら・おつゆ麴)いりこ風味	ごはん 三色稲荷の炊き合わせ 豚肉とパプリカの炒め物 赤だし(大根菜・人参) 白菜のあっさり漬け	ごはん 蒸し鶏(ごまソース) ひじきと豚肉の炒め煮 キャベツのピーナツドレサラダ 味噌汁(大根・あさり)	ごはん 白身魚の煮付け 金平ごぼう 大根と平天の和風ドレサラダ 味噌汁(絹揚げ・人参) 白味噌仕立て
計	エネ 551 kcal 蛋白 22.7 g 脂質 16.8 g 食塩 2.18 g	エネ 455 kcal 蛋白 26.8 g 脂質 9.3 g 食塩 2.63 g	エネ 543 kcal 蛋白 22.4 g 脂質 21.4 g 食塩 2.95 g	エネ 570 kcal 蛋白 21.4 g 脂質 16.9 g 食塩 3.14 g	エネ 525 kcal 蛋白 18.6 g 脂質 17.4 g 食塩 3.05 g	エネ 499 kcal 蛋白 27.6 g 脂質 13.8 g 食塩 2.07 g	エネ 487 kcal 蛋白 22.4 g 脂質 12.9 g 食塩 2.15 g
計	エネ 1398 kcal 蛋白 53.9 g 脂質 37.6 g 食塩 5.91 g	エネ 1418 kcal 蛋白 56.8 g 脂質 40.4 g 食塩 6.7 g	エネ 1347 kcal 蛋白 49.1 g 脂質 43.4 g 食塩 7.63 g	エネ 1429 kcal 蛋白 60.6 g 脂質 37.6 g 食塩 6.75 g	エネ 1464 kcal 蛋白 50.6 g 脂質 42.2 g 食塩 7.13 g	エネ 1401 kcal 蛋白 71.6 g 脂質 42.4 g 食塩 6.78 g	エネ 1398 kcal 蛋白 52.3 g 脂質 41.7 g 食塩 5.74 g

常食 献立だより 2026年9月 ◇③◇

曜日	月	火	水	木	金	土	日
日付	21	22	23	24	25	26	27
朝	ごはん チキンピカタ うまい菜の豆乳和え 味噌汁(玉ねぎ・わかめ)	ごはん カニカマ入りだし巻き卵 白菜としいたけの白ごま和え 味噌汁(あさり・絹揚げ)	ごはん お魚厚揚げの煮物 マヨサラダ 味噌汁(じゃがいも・人参)	ごはん ハムチーズピカタ 小松菜とちくわの和え物 味噌汁(もやし・わかめ)	ごはん 野菜とわかめの豆乳寄せ 白菜と大根葉のピーナッツ和え 味噌汁(あさり・玉ねぎ)	ごはん チキンナゲット(野菜ソース) 大根の和風ドレサラダ 味噌汁(油揚げ・わかめ)	ごはん 白身魚のつみれ(柚子) アスパラの大葉ドレサラダ 味噌汁(白ねぎ・人参)
	エネ 350 kcal 蛋白 12.1 g 脂質 5.4 g 食塩 1.94 g	エネ 407 kcal 蛋白 16 g 脂質 12.8 g 食塩 1.53 g	エネ 395 kcal 蛋白 13.2 g 脂質 8.7 g 食塩 1.86 g	エネ 353 kcal 蛋白 10.9 g 脂質 7.5 g 食塩 1.87 g	エネ 357 kcal 蛋白 11.5 g 脂質 7.2 g 食塩 1.57 g	エネ 385 kcal 蛋白 13.2 g 脂質 8.1 g 食塩 1.76 g	エネ 356 kcal 蛋白 9.5 g 脂質 6.4 g 食塩 1.84 g
昼	秋のきのこご飯 刺身盛り 大根とグリーンピースのそぼろ煮 マカロニサラダ 味噌汁(白菜・かまぼこ) いりこ風味	ごはん ホキの揚げ浸し ブロッコリーと油揚げののり辛和え 味噌汁(さつまいも・白ねぎ) いりこ風味 フルーツ(黄桃缶・白桃缶)	ごはん 豚肉と大根の利休煮 なすの揚げ浸し 胡瓜の昆布和え すまし汁(白菜・しめじ)	ごはん 鶏肉とキャベツのスープレカー ブロッコリーのおからサラダ 寒天とフルーツ缶の盛合せ	ごはん さけの西京焼き 里芋と油揚げの煮物 スパゲティサラダ すまし汁(チンゲン菜・白ねぎ)	お好み焼き(豚肉) 絹揚げのそぼろ煮 味噌汁(ごぼう・しいたけ) フルーツ(パイン缶・黄桃缶)	断水対応食
	エネ 469 kcal 蛋白 19.2 g 脂質 12.7 g 食塩 3.15 g	エネ 480 kcal 蛋白 20 g 脂質 9.4 g 食塩 1.77 g	エネ 541 kcal 蛋白 16.7 g 脂質 23.4 g 食塩 2.57 g	エネ 482 kcal 蛋白 16.9 g 脂質 13.6 g 食塩 1.7 g	エネ 515 kcal 蛋白 24.9 g 脂質 12.5 g 食塩 2.23 g	エネ 502 kcal 蛋白 19.7 g 脂質 25.3 g 食塩 3.25 g	
お	牛乳	牛乳	ジュース	牛乳	牛乳	牛乳	ジュース
夕	ごはん ハンバーグ(和風ソース) れんこんと豚肉の炒り煮 おくらのとろろ和え パイン缶の紅茶ジュレ	ごはん 鶏肉の梅風味焼き 一口がんもの煮物 もやしと平天のパンパントレサラダ 味噌汁(ソーメン)	ごはん 擬製豆腐 キャベツとツナの炒め物 味噌汁(玉ねぎ・大根葉) きざみ高菜	ごはん 赤魚の照り煮 大根と豚肉の金平 ポテトサラダ 味噌汁(油揚げ・しいたけ) 白味噌仕立て	ごはん 肉団子の和風あんかけ キャベツと豚肉の炒め物 うまい菜と平天の麦味噌和え 味噌汁(さつまいも・人参)	ごはん ぶりの生姜煮 やっこ(醤油) もやしとコーンのりんごトレサラダ 味噌汁(じゃがいも・白菜)	断水対応食
	エネ 592 kcal 蛋白 18.1 g 脂質 21.2 g 食塩 1.77 g	エネ 513 kcal 蛋白 21.5 g 脂質 17.8 g 食塩 2.21 g	エネ 467 kcal 蛋白 16.1 g 脂質 13.5 g 食塩 2.88 g	エネ 575 kcal 蛋白 26.8 g 脂質 16.9 g 食塩 2.34 g	エネ 551 kcal 蛋白 19.6 g 脂質 17.7 g 食塩 2.55 g	エネ 505 kcal 蛋白 27.4 g 脂質 17.3 g 食塩 1.79 g	
計	エネ 1411 kcal 蛋白 49.3 g 脂質 39.3 g 食塩 6.86 g	エネ 1400 kcal 蛋白 57.6 g 脂質 40 g 食塩 5.51 g	エネ 1403 kcal 蛋白 46.1 g 脂質 45.6 g 食塩 7.3 g	エネ 1410 kcal 蛋白 54.6 g 脂質 38 g 食塩 5.9 g	エネ 1422 kcal 蛋白 56 g 脂質 37.5 g 食塩 6.35 g	エネ 1392 kcal 蛋白 60.3 g 脂質 50.7 g 食塩 6.81 g	
日付	28	29	30				
朝	ごはん ポロニアソーセージ 味噌汁(大根・しいたけ)	食パン/ジャム スクランブルエッグ(ケチャップ) チンゲン菜とウインナーのカレースープ	ごはん 鶏つみれ(トマト) マカロニサラダ 味噌汁(白菜・人参)		9月21日(月)昼食 敬老の日	9月24日(木)昼食 スープカレー	9月29日(火)昼食 さつまいもごはん
	エネ 364 kcal 蛋白 10.4 g 脂質 8.4 g 食塩 1.87 g	エネ 160 kcal 蛋白 7.9 g 脂質 8.5 g 食塩 1.79 g	エネ 409 kcal 蛋白 13.3 g 脂質 10.6 g 食塩 1.5 g				
昼	稲荷寿司 あんかけにゅうめん もやしと豚肉の炒め物 みかん缶	さつまいもごはん 鶏肉のくわ焼き れんこんと油揚げの煮物 キャベツの土佐酢和え 味噌汁(大根葉・かまぼこ) 白味噌仕立て	ごはん 焼きあじの南蛮漬け 高野豆腐のサイコロ煮 もやしといんげんの和え物 味噌汁(おくら・花麴)				
	エネ 510 kcal 蛋白 18.6 g 脂質 11.5 g 食塩 4.02 g	エネ 510 kcal 蛋白 20 g 脂質 11.8 g 食塩 2.69 g	エネ 460 kcal 蛋白 26.2 g 脂質 8.2 g 食塩 2.94 g				
お	牛乳	牛乳	ジュース				
夕	ごはん さばの味噌煮 いかふくさ焼き いんげんとコーンのパンパントレサラダ すまし汁(キャベツ・わかめ)	ごはん 銀ひらすのソー(マスタートルソス) ひじきと鶏肉の炒め煮 味噌汁(じゃがいも・白ねぎ) ヨーグルトのはちみつソースかけ	ごはん チーズメンチカツ(濃厚ソース) 切干大根と豚肉の煮物 味噌汁(キャベツ・油揚げ) ちりめん山椒		敬老の日は、毎年9月の第3月曜日に定められている国民の祝日です。高齢者を敬い、感謝を伝えるとともに、その長寿をお祝いする日です。敬老の日のお食事は、旬の食材を使ったきのこ飯や、お祝いにピッタリの刺身が登場します。	スープカレーは北海道が発祥の料理です。香草を使用した本格感のあるスープに、具材がゴロゴロ入っている特徴を再現しました。いつものカレーと異なる味や見た目をお楽しみください。	さつまいもごはんは、秋の味覚を代表する炊き込みご飯の一つです。実りの秋を感じられ、旬の食材を味わいながら季節の移り変わりを楽しめる1品です。味付けはシンプルで、さつまいもの旨味を引き立ててくれます。
	エネ 531 kcal 蛋白 25.3 g 脂質 20.8 g 食塩 1.8 g	エネ 529 kcal 蛋白 24 g 脂質 17.1 g 食塩 1.83 g	エネ 559 kcal 蛋白 18.6 g 脂質 20.5 g 食塩 2.33 g				
計	エネ 1406 kcal 蛋白 54.2 g 脂質 40.6 g 食塩 7.69 g	エネ 1199 kcal 蛋白 51.9 g 脂質 37.4 g 食塩 6.31 g	エネ 1427 kcal 蛋白 58.1 g 脂質 39.3 g 食塩 6.77 g				