

週間献立表《**於**





無鶴工業高等専門学校

_	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·				舞鶴上業局寺専門字校
日付		2024年2月1日(木)	2024年2月2日(金)	2024年2月3日(土)	2024年2月4日(日)
朝食	**************************************	[A] ごはん [B] 食パン [共通料理] ほうれん草のソテー 白身フライ 海療サラダ 味噌汁 牛乳 [A] I科F - 825kcal 蛋白質 23.8g B質 18g 食塩 2.3g	[A] ごはん [B] 食パン [共通料理] 納豆 茄子のそぼろあん コールスローサラダ 味噌汁 ジョア [A] IÄH! - 847kcal 蛋白質 25.7g 脂質 15.7g 食塩 2.1g	[A] ごはん [B] 食パン [共通料理] 野菜炒め ウィンナー 大根サラダ 味噌汁 牛乳 [A] I科F - 889kcal 蛋白質 26.3g 脂質 23.9g 食塩 2.8g [B]	[A] ごはん [B] 食パン [共通料理] 鯖の塩焼 オクラのなめ茸和え コールスローサラダ 味噌汁 ジョア [A] IANT - 785kcal 蛋白質 26.3g 脂質 10.3g 食塩 2.3g
		Tahit - 780kcal 蛋白質 27.4g Bi質 30.3g 食塩 4.1g P	TÄMT - 802kcal 蛋白質 29.3g 脂質 28g 食塩 3.9g アレリル	Tain	IÀIH - 740kcal 蛋白質 29.9g 脂質 22.6g 食塩 4.1g
昼		かきあげうどん [B] ハンバーグ デミソース [共通料理] 高野豆腐の卵とじ フルーツ杏仁 味噌汁 ごはん [A]	デキンカレー [B] 鰆の野菜あんかけ ごはん [共通料理] グリーンサラダ ヨーグルト ミネストローネ [A]	揚げたこ焼き プリン 中華スープ	小松菜のツナ和え オレンジゼリー わかめスープ
食		IAIH - 988kcal 蛋白質 26.5g 脂質 14.5g 食塩 8.8g [B] IAIH - 967kcal 蛋白質 34.8g 脂質 20.8g 食塩 3.7g	IANF - 1009kcal 蛋白質 28.0g 脂質 24.3g 食塩 4.7g [B] IANF - 911kcal 蛋白質 30.3g 脂質 18.4g 食塩 2.5g	脂質 15.3g 食塩 5.4g	IANF - 914kcal 蛋白質 29g 脂質 6.8g 食塩 2.7g
	153005	アレルギ B O O D D D D D D D D D D D D D D D D D	アレル # 乳 小麦 ビビニー A	アレルボーム # 乳 小麦 ピピーカー そば 簡 作生 A ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	アレルギー A ・・・
タ		(イ) チャン 南蛮 [ま	トイプ・アイス (A)	厚揚げの卵とじしらず和え 味噌汁 ごはん	ログシンテカッ 里芋と野菜の土佐煮 ナムル 味噌汁 ごはん
食		IAHT - 1174kcal 蛋白質 34.9g 脂質 45.8g 食塩 2.8g B IAHT - 997kcal 蛋白質 31g 脂質 28g 食塩 4.3g アレ	TAIH	脂質 16.7g 食塩 3.9g	<i>N</i>
		# A • • • • • • • • • • • • • • • • • •	# A • •	T A • • • •	# A • • • • • • • • • • • • • • • • •



週間献立表《**於**



無鶴工業高等専門学校

_	舞鶴上					
B 1	付 2024年2月5日(月) 2024年2	2月6日(火) 2024年2月7日(水)	2024年2月8日(木)	2024年2月9日(金)	2024年2月10日(土)	2024年2月11日(日)
朝	[A] に A] ごはん [B] 食パン 長パン [共通料理] 「共通料理」 ペペロンチーノ カレー風味炒 温野菜サラダ コールスロー 味噌汁 牛乳 [A] [A]	やめ 納豆 - 五目きんぴら	[A]ごはん[B]食パン[共通料理]ウラックサー二一ンサラダ味噌汁牛乳[A]	[A] こはん [B] 食パン [共通料理] 焼きてば イカリング 大根サラダ 味噌汁 ジョア [A]	[A]	[A] ごはん [B] 食パン [共通料理] ハンバーグ ほうれん草のソテー コールスローサラダ 味噌汁 牛乳 [A]
食	脂質 20.1g 食塩 2.8g 脂質 20.5g [B] I和f - 862kcal 蛋白質 31.9g I和f - 875kcal 脂質 32.4g 食塩 4.6g 脂質 32.8g アレルリカス カーマー カーマー アレルギー A ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	蛋白質 27.3g 食塩 3.9g 脂質 23.3g 食塩 4.2g 水 ビニ は 生 アレル ・	脂質 29.1g 食塩 2.5g [B] IAHT - 881kcal 蛋白質 28.5g 脂質 41.4g 食塩 4.3g	IAHT - 854kcal 蛋白質 23.1g Bin	IAN+1 - 872kcal 蛋白質 28.9g Bi質 18.6g 食塩 2.2g IB IAN+1 - 827kcal 蛋白質 32.5g Bi質 30.9g 食塩 4g P レル	Tâll - 885kcal 蛋白質 27g 18i質 20.7g 食塩 2.9g [B] Tâll - 840kcal 蛋白質 30.6g 指質 33g 食塩 4.7g アレル
	味噌汁 [A] [A] [IA] IAH - 923kcal 蛋白質 27.1g 脂質 21.3g 食塩 4.4g 脂質 7.4g [B] IAH - 792kcal 蛋白質 27g 脂質 9.8g 食塩 3.6g 脂質 24.9g	[B] 白身魚の南蛮漬け ごはん [共通料理] 炒りどうふ 青りんごゼリー 味噌汁 [A] 蛋白質 25.5g 食塩 5.7g 度塩 5.7g 脂質 20.3g 食塩 3.2g [B] 蛋白質 26.7g 食塩 3.8g 脂質 10.1g 食塩 3.2g	脂質 8.4g 食塩 8.3g [B]	シーフードカレー プロッコリーと卵の炒め物 もも缶 味噌汁 IAIH'- 1001kcal 蛋白質 32.5g 脂質 23.3g 食塩 5.9g	チキンピラフ 牛肉コロッケ シュークリーム キャベたまスープ IÄN+'-1003kcal 蛋白質 27.8g 脂質 28.4g 食塩 5g	脂質 9.4g 食塩 3.4g
夕食	[A] 鶏肉の唐揚ねぎソース [B] (A] (N宝菜 [共通料理] (は通料理] (ひじき炒め煮 (アンドラダ (下噌汁 ではん [A] (A) (A	[A] ポークソテーオニオンソース [B] ミックスフライ [共通料理] スパゲティーサラダごま和え 味噌汁ごはん [A] 蛋白質 34.1g 活味・959kcal 蛋白質 34.5g 食塩 3.8g 脂質 24.1g 食塩 2.5g [B] 国白質 38.9g 活味・1119kcal 蛋白質 27.7g 食塩 3.8g 脂質 38.4g 食塩 3.4g	[A] ヤンニョムチキン [B] 肉じゃが [共通料理] ごぼうサラダ キムチ和え 卵スープ ごはん [A] INH'-1153kcal 蛋白質 35.1g 脂質 39.5g 食塩 4.4g [B] INH'-934kcal 蛋白質 25g 脂質 20.9g 食塩 3.1g	脂質 24.5g 食塩 3.7g	豚のみそ焼き ポン酢和え 切干大根の煮付け 味噌汁 ごはん	 酢鶏 じゃが芋の粒マスタード和えはりはりサラダ 味噌汁ごはん エネルギ- 1104kcal 蛋白質 31.9g 脂質 34.6g 食塩 4.7g
		Ø C - 18 <u>4</u>	暦 花生 リルギー 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日 日	ポート	アレ 卵 乳 炭 エピ コー は 搭花生 A ● ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	アレル # 乳 気 エピ カニ るば生 A • • • · · · · · · · · · · · · · · · ·



過間献立表《**於**





舞鶴工業高等専門学校

							舞鶴工業高等専門学校
日	5 1	2024年2月13日(火)	2024年2月14日(水)	2024年2月15日(木)	2024年2月16日(金)	2024年2月17日(土)	2024年2月18日(日)
朝食	[A]	[A] ではん [B] 食化ン [共通料理] ミートボール甘酢あん温泉卵 海藻サラダ 味噌汁 牛乳 [A] 1741 - 900kcal 蛋白質 28.9g 脂質 20.6g 食塩 3.2g [B] 1741 - 855kcal 蛋白質 32.5g 脂質 32.9g 食塩 5g アレルギー A ● ● ● ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	[A] ごはん [B] 食パン [共通料理] ポークピーンズ 白身魚フライ コールスローサラダ 味噌汁 コーヒー牛乳 [A] IAH* - 930kcal 蛋白質 27.6g 脂質 19.1g 食塩 3.2g [B] IAH* - 885kcal 蛋白質 31.2g 脂質 31.4g 食塩 5g	[A] ごはん [B] 食パン [共通料理] ナポリタンスパゲティスクランブルエッグ大根と干しえびサラダ味噌汁 + 1 883kcal 蛋白質 23.8g 脂質 18g 食塩 2.6g [B] 18μ 30.3g 食塩 4.4g アレルギー B ● ● ● ● ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	[A]	[A] ごはん [B] 食パン [共通料理] 焼ビーフン ウィンナー コールスローサラダ 味噌汁 牛乳 [A] [A] 3.6g [B] 37.2g 食塩 3.6g [B] 1科 - 871kcal 蛋白質 25.2g 脂質 37.2g 食塩 5.4g アレル	[A] ごはん [B] 食パン [共通料理] ミートオムレッ 野菜コロッケ コールスローサラダ 味噌汁 牛乳 [A] IÑIボー 944kcal 蛋白質 23.1g 脂質 20.3g 食塩 2.7g [B] IÑIボー 899kcal 蛋白質 26.7g 脂質 32.6g 食塩 4.5g
宣食	IÀH' - 934kcal 蛋白質 28.6g	豚肉と切干大根ナムル丼 ひじきサラダ パイン缶 味噌汁 IAHT - 837kcal 蛋白質 27g 脂質 12.6g 食塩 2.6g	[A] カレーうどん [B] 鯖の照り煮 [共通料理] 高野豆腐の卵とじ ストロベリーゼリー 味噌汁 ごはん [A] I科# - 1042kcal 蛋白質 38.6g 脂質 19.6g 食塩 5.7g [B] I科# - 948kcal 蛋白質 34.8g 脂質 19.2g 食塩 3.1g	[A] 醤油ラーメン [B] 自身魚の唐揚 おろしポン酢 [共通料理] 厚揚げ煮物 フルーチェ(ぶどう) 味噌汁 ごはん [A] I和ギ-885kcal 蛋白質 28.2g 脂質 12.9g 食塩 5.8g [B] I和ギ-860kcal 蛋白質 32.9g 脂質 15.6g 食塩 3.7g P レ	ポークカレー ごぼうの焙煎ごまサラダ プリン 野菜スープ TÄHT - 1027kcal 蛋白質 29.5g 脂質 23.4g 食塩 5.3g	ソースかつ丼 おかか和え みかん缶 味噌汁 IAHT - 923kcal 蛋白質 26.7g 脂質 17.5g 食塩 3g	Anniversary
夕食	IAH - 831kcal 蛋白質 29.9g 脂質 15.1g 食塩 3.1g	チキンマリネ 小松菜の煮浸し コールスローサラダ 味噌汁 ごはん IAIH - 1076kcal 蛋白質 34.7g 脂質 39.1g 食塩 3g	スペシャルメニュー 天丼 ローストピーフサラダ 赤だし チョコレートムース IAI# - 929kcal 蛋白質 28.7g 脂質 21g 食塩 4g	[A] ポークチャップ風 [B] 鶏肉と根菜の煮物 [共通料理] 三度豆サラダ ほうれん草の白和え 味噌汁 ごはん [A] エネルギ- 894kcal 蛋白質 33.2g 脂質 20.1g 食塩 4.1g [B] 「スルギ- 991kcal 蛋白質 32.6g 脂質 26.1g 食塩 3.4g	豚肉と小松菜の中華炒め プロッコリーかにあんかけ なめ	脂質 21.4g 食塩 4.5g	De State of the st
	サレルギュー A ●	レ ル オ A ● ■ A ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	卵 乳 炭 エピ カ そば 生 ル A ● ● ● ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■ ■	ル + A • • • G E G E E E E E E E	ポリン	ル	-