

〇〇 献立表 〇〇 [農業大学校]

区分	2024年 4月15日(月)	2024年 4月16日(火)	2024年 4月17日(水)	2024年 4月18日(木)	2024年 4月19日(金)	2024年 4月20日(土)	2024年 4月21日(日)
朝食	ご飯 さんまの生姜煮 豚と野菜のオイスター炒め 漬物 味噌汁 オレンジジュース	ロールパン オムレツ ベーコン ポテトサラダ ミネストローネスープ 乳酸菌飲料	ご飯 ハムステーキ もやしの三色炒め 佃煮昆布 味噌汁 ゼリー	ご飯 肉団子 もやしと卵の炒め物 漬物 味噌汁 ジョア	ご飯 鶏つくね ブロッコリーの炒め物 漬物 味噌汁 ヨーグルト	ご飯 ホタテ風味フライ 魚肉ソーセージと野菜炒め 漬物 味噌汁 オレンジ	ご飯 かにかま玉子巻 ジャガイモのバジル炒め 佃煮昆布 味噌汁 プリン
昼食	かき揚げうどん 切干大根の胡麻酢和え ドームケーキ(カスタード)	豚丼 白菜の梅和え 味噌汁 黒蜜きなこ白玉	ご飯 和風おろしハンバーグ こんにゃくとさつま揚げの七味炒 明太ポテトサラダ 味噌汁	担々麺 肉焼売 バンバンジー風和え物	ハヤシライス コールスローサラダ 押し麦のスープ ミニワッフル	麻婆丼 ギョーザ 春雨スープ ショコラムース	ほうれん草のクリーム パスタ 白身魚フライ ジュリエンヌスープ ワインゼリー
夕食	ご飯 ポークチャップ ジャガイモのそぼろ煮 トマトサラダ 味噌汁	ご飯 カレイの立田揚げ 炒り豆腐 ブロッコリーと蒸し鶏の中 華和え 味噌汁	ご飯 鶏のしそチーズ焼き ゆず味噌大根 搾菜ともやしの和え物 味噌汁	ご飯 タラのレモンペッパー 焼き 肉詰めいなりの煮物 キャベツのカニかま和え 味噌汁	ご飯 油淋鶏 里芋といかの煮物 いんげんのお浸し にらたま汁	ご飯 豚の生姜焼き さつま芋のレモン煮 ブロッコリーの味噌マヨ和え 味噌汁	ご飯 鶏のマヨネーズ焼き 金平ごぼう ほうれん草のからし和え 豚汁
給与量	エネルギー :2191 kcal たんぱく質: 70.1 g 脂 質 : 71.9 g 炭水化物 : 327.0 g 塩 分 : 8.9 g	エネルギー :2549 kcal たんぱく質: 87.8 g 脂 質 : 102.9 g 炭水化物 : 325.4 g 塩 分 : 11.5 g	エネルギー :2244 kcal たんぱく質: 101.4 g 脂 質 : 48.4 g 炭水化物 : 359.9 g 塩 分 : 12.3 g	エネルギー :2064 kcal たんぱく質: 78.9 g 脂 質 : 62.8 g 炭水化物 : 310.0 g 塩 分 : 9.8 g	エネルギー :2331 kcal たんぱく質: 85.9 g 脂 質 : 55.6 g 炭水化物 : 382.4 g 塩 分 : 11.2 g	エネルギー :2399 kcal たんぱく質: 81.4 g 脂 質 : 58.0 g 炭水化物 : 397.5 g 塩 分 : 7.8 g	エネルギー :2409 kcal たんぱく質: 79.6 g 脂 質 : 75.1 g 炭水化物 : 371.2 g 塩 分 : 12.7 g