

献立予定表

2025年2月1日～2025年2月28日
サンシャインつくばリゾート

施設

	2月2日 日曜日	2月3日 月曜日	2月4日 火曜日	2月5日 水曜日	2月6日 木曜日	2月7日 金曜日	2月8日 土曜日
朝食	ご飯 野菜とウインナーの 和風炒め 味噌汁 筑前煮 温泉卵 味付け海苔	ご飯 鯖の磯焼き 味噌汁 厚焼き玉子 しっとり卵の花 しば漬け	ご飯 甘塩鮭焼き 味噌汁 切干大根煮物 ごぼうサラダ ふりかけ	ご飯 巣ごもり卵 味噌汁 おくらのおかか和え ごぼうの金平 海苔の佃煮	ご飯 かに玉風お魚つみれ 味噌汁 豆腐と青菜のとろみ 煮 かぼちゃサラダ 梅干	ご飯 彩り野菜のつくね巻 味噌汁 からし菜のおかか和 え 大根のそぼろ煮 たいみそ	クロワッサン ミートボールクリーム ソース オニオンコンソメスープ カリフラワーのバジル ソース マリネサラダ ヨーグルト
	エネルギー:446 水分:183.5 タンパク:17.2 脂質:12.5 食塩相当量:2.1	エネルギー:494 水分:75.1 タンパク:20.2 脂質:14.5 食塩相当量:2.8	エネルギー:495 水分:59.0 タンパク:18.8 脂質:16.2 食塩相当量:1.9	エネルギー:452 水分:152.0 タンパク:16.0 脂質:13.9 食塩相当量:2.5	エネルギー:408 水分:142.0 タンパク:14.4 脂質:8.4 食塩相当量:3.0	エネルギー:385 水分:93.2 タンパク:19.9 脂質:6.5 食塩相当量:1.8	エネルギー:422 水分:77.1 タンパク:15.9 脂質:21.4 食塩相当量:2.8
昼食	ご飯 肉団子の中華甘酢あ ん わかめスープ 春巻き ほうれん草の中華風 和え物 デザート	恵方巻・稲荷寿司 天ぷら(かぼちゃ・芋・ しそ・えび) 鬼除け汁 茶碗蒸し インゲンのピーナッツ 和え デザート	醤油ラーメン 焼き餃子 小松菜とくらげの中 華和え デザート	ロールパン チーズハンバーグ コンソメスープ さつまいもとベーコン のバター醤油ソテー グリーンサラダ 果物	ロールパン イタリアンチキン ポタージュスープ きのこのソテー シーザーサラダ	ビーフカレー ミネストローネ 蓮根とベーコンのバ ルサミコンソテー ヨーグルトサラダ	ご飯 さわらの黄金焼き けんちん汁 ほうれん草とコーンの ソテー 白菜のなめ茸和え
	エネルギー:611 水分:120.2 タンパク:14.0 脂質:18.1 食塩相当量:2.3	エネルギー:785 水分:253.7 タンパク:28.7 脂質:24.0 食塩相当量:4.3	エネルギー:669 水分:283.1 タンパク:33.7 脂質:14.9 食塩相当量:4.7	エネルギー:590 水分:235.7 タンパク:24.0 脂質:26.8 食塩相当量:2.9	エネルギー:591 水分:135.6 タンパク:21.9 脂質:28.1 食塩相当量:4.4	エネルギー:675 水分:246.3 タンパク:17.9 脂質:29.5 食塩相当量:3.6	エネルギー:495 水分:149.2 タンパク:20.8 脂質:13.9 食塩相当量:2.5
夕食	ご飯 ポークソテー和風き のソース 味噌汁 エビのレモンサラダ オクラとトマトのナム ル	ご飯 鶏もも肉のレモン照り 焼き 味噌汁 キャベツのさっぱり和 え グリンピースの玉子と じの	ご飯 肉豆腐 味噌汁 根菜の塩きんぴら お揚げのかりかりサ ラダ	ご飯 鯖の梅味噌煮 味噌汁 アスパラの卵炒め レンコンサラダ	ご飯 炒り豆腐 味噌汁 ブロccoliと帆立のク リーム煮 カリフラワーとツナの 和風サラダ	ご飯 豆腐の海鮮あんかけ 味噌汁 じゃがいものそぼろ 煮 チョレギ風サラダ	ご飯 鶏もも肉の南蛮漬け 味噌汁 キノコの当座煮 レタスの胡麻風味サ ラダ
	エネルギー:529 水分:223.3 タンパク:24.1 脂質:17.3 食塩相当量:3.1	エネルギー:508 水分:189.9 タンパク:20.3 脂質:14.3 食塩相当量:2.0	エネルギー:491 水分:210.9 タンパク:22.2 脂質:14.4 食塩相当量:3.2	エネルギー:512 水分:171.8 タンパク:21.1 脂質:16.6 食塩相当量:3.7	エネルギー:578 水分:313.5 タンパク:29.2 脂質:20.1 食塩相当量:2.5	エネルギー:491 水分:218.8 タンパク:22.4 脂質:13.7 食塩相当量:2.5	エネルギー:450 水分:163.0 タンパク:16.2 脂質:11.9 食塩相当量:2.9
1日分	エネルギー:1586 水分:527.0 タンパク:55.3 脂質:47.9 食塩相当量:7.5	エネルギー:1787 水分:518.7 タンパク:69.2 脂質:52.8 食塩相当量:9.1	エネルギー:1655 水分:553.0 タンパク:74.7 脂質:45.5 食塩相当量:9.8	エネルギー:1554 水分:559.5 タンパク:61.1 脂質:57.3 食塩相当量:9.1	エネルギー:1577 水分:591.1 タンパク:65.5 脂質:56.6 食塩相当量:9.9	エネルギー:1551 水分:558.3 タンパク:60.2 脂質:49.7 食塩相当量:7.9	エネルギー:1367 水分:389.3 タンパク:52.9 脂質:47.2 食塩相当量:8.2

献立予定表

2025年2月1日～2025年2月28日
サンシャインつくばリゾート

施設

	2月8日 土曜日	2月9日 日曜日	2月10日 月曜日	2月11日 火曜日	2月12日 水曜日	2月13日 木曜日	2月14日 金曜日
朝食	クロワッサン 肉団子と白菜の煮物 (朝) オニオンコンソメスー プ カリフラワーとソー セージのハーブソ テー マリネサラダ ドヒダスヨーグルト加	ご飯 肉団子と白菜の煮物 (朝) 味噌汁(なめこ・長 葱) だし巻き玉子 茎わかめと長芋のオ クラ和え すだちきゅうり	ご飯 アンサンブルエッグ 味噌汁(ほうれん草・ 刻み麩) 春雨の韓国風炒め 切り昆布の煮物 べったら漬け	ご飯 目玉焼き風オムレツ 味噌汁(長葱・もやし) かぶの洋風煮 さつま芋と豆の醤油 仕立て しそ昆布	ご飯 豚バラのコンソメ炒め 味噌汁(キャベツ・玉 葱) グリーンピースの玉子と じ 和風お豆サラダ ぬか漬け	ご飯 イワシの梅煮 味噌汁(里芋・油揚 げ) ちんげん菜とイカの 炒め 白うりの煮物 酢キャベツ	ご飯 仙台麩の田舎煮 味噌汁(豆腐・若布) じゃがバタ茶巾 ごぼうの金平 胡瓜漬
	エネルギー:422 水分:77.1 タンパク:15.9 脂質:21.4 食塩相当量:2.8	エネルギー:386 水分:95.8 タンパク:17.1 脂質:7.2 食塩相当量:2.8	エネルギー:428 水分:33.0 タンパク:11.8 脂質:8.9 食塩相当量:4.0	エネルギー:374 水分:30.1 タンパク:15.4 脂質:4.6 食塩相当量:2.8	エネルギー:446 水分:29.9 タンパク:14.9 脂質:14.7 食塩相当量:2.3	エネルギー:402 水分:25.7 タンパク:17.6 脂質:7.2 食塩相当量:2.2	エネルギー:400 水分:25.0 タンパク:9.6 脂質:6.2 食塩相当量:2.4
昼食	ご飯 さわらの黄金焼き(絹 さや・人参) けんちん汁 ほうれん草とコーンの ソテー 白菜のなめ茸和え	ご飯 マーボー茄子 中華たまごスープ 海老と野菜のあっさり 塩炒め トマトの中華サラダ	ご飯 天ぷら(かぼちゃ・な す・えび・蓮根・キス) ミニ茶そば 茶碗蒸し(鶏こま・枝 豆) デザート(どらやき)	ツナとトマトの冷製パ スタ 牛肉のポトフ グリーンサラダ(レタ ス・玉ねぎ・スナップ) 果物(夏みかん)	ご飯 よだれ鶏風 生姜スープ 舌平目の中華蒸し イカときゅうりの中華 和え	ビビンバ 若布スープ(長葱・若 布) 海老シューマイ 韓国風大根サラダ	カレー南蛮うどん いなり寿司 カブの酢醤油和え フルーツ缶(黄桃)
	エネルギー:495 水分:149.2 タンパク:20.8 脂質:13.9 食塩相当量:2.5	エネルギー:564 水分:291.9 タンパク:25.8 脂質:19.9 食塩相当量:2.5	エネルギー:819 水分:171.1 タンパク:31.4 脂質:13.5 食塩相当量:4.7	エネルギー:546 水分:298.1 タンパク:20.1 脂質:30.3 食塩相当量:3.0	エネルギー:545 水分:223.4 タンパク:26.2 脂質:19.3 食塩相当量:3.7	エネルギー:631 水分:270.5 タンパク:24.1 脂質:29.0 食塩相当量:4.3	エネルギー:648 水分:272.4 タンパク:16.4 脂質:23.7 食塩相当量:3.3
夕食	ご飯 鶏もも肉の南蛮漬け 味噌汁(えのき・若 布) キノコの当座煮 レタスの胡麻風味サ ラダ	ご飯 牛肉とピーマンのピリ 辛炒め 味噌汁(長葱・大根 葉) 揚げだし豆腐の海鮮 あんかけ キャベツのさっぱり和 え	ご飯 牛のたたき 味噌汁(ほうれん草・ 刻み麩) 鯿の酢みそ焼き お浸し(ほうれん草・ 鰹節)	ご飯 鶏ひき肉のあっさり肉 じゃが 味噌汁(若布・大根) 太刀魚の塩焼き(お ろし) からし和え(ほうれん 草)	ご飯 トンテキ 味噌汁(ほうれん草・ 刻み麩) タラのカレー風味焼き 茄子とシメジのおろし 和え	ご飯 豆腐入りつくねバー グ(おろしソース) けんちん汁 銀タラのみぞれ煮 白菜の中華サラダ	ご飯 牛肉の甘辛炒め 味噌汁(なす・長葱) 舌平目の中華蒸し 春おでん
	エネルギー:450 水分:163.0 タンパク:16.2 脂質:11.9 食塩相当量:2.9	エネルギー:565 水分:239.3 タンパク:23.0 脂質:17.9 食塩相当量:2.8	エネルギー:524 水分:167.9 タンパク:23.7 脂質:15.8 食塩相当量:2.8	エネルギー:527 水分:171.6 タンパク:20.2 脂質:18.1 食塩相当量:3.1	エネルギー:491 水分:201.3 タンパク:23.1 脂質:11.0 食塩相当量:2.4	エネルギー:515 水分:237.1 タンパク:27.3 脂質:14.1 食塩相当量:2.0	エネルギー:548 水分:212.1 タンパク:27.1 脂質:16.0 食塩相当量:3.7
1日分	エネルギー:1367 水分:389.3 タンパク:52.9 脂質:47.2 食塩相当量:8.2	エネルギー:1515 水分:627.0 タンパク:65.9 脂質:45.0 食塩相当量:8.1	エネルギー:1771 水分:372.0 タンパク:66.9 脂質:38.2 食塩相当量:11.5	エネルギー:1447 水分:499.8 タンパク:55.7 脂質:53.0 食塩相当量:8.9	エネルギー:1482 水分:454.6 タンパク:64.2 脂質:45.0 食塩相当量:8.4	エネルギー:1548 水分:533.3 タンパク:69.0 脂質:50.3 食塩相当量:8.5	エネルギー:1596 水分:509.5 タンパク:53.1 脂質:45.9 食塩相当量:9.4

献立予定表

2025年2月1日～2025年2月28日
サンシャインつくばリゾート

施設

	2月15日 土曜日	2月16日 日曜日	2月17日 月曜日	2月18日 火曜日	2月19日 水曜日	2月20日 木曜日	2月21日 金曜日
朝食	ご飯 野菜入り炒り玉子 味噌汁(大根・青梗菜) かぼちゃの煮物 このマリネ しば漬け(既)	ご飯 高野豆腐の野菜あん 味噌汁(えのき・若布) さつまいもの甘露煮 ツナとキャベツの和え物 きゅうりの浅漬け	ご飯 海老つみれの炊き合わせ 味噌汁(冬瓜・若布) 若竹真丈(柚子あん) 京うの花 うずら豆	ご飯 白身魚の白醤油焼き 味噌汁(キャベツ・刻み麩) 野菜と麩の炒め煮 ひじきの白和え 甘酢大根	ご飯 鶏肉と白菜の胡麻醬油風味 味噌汁(しめじ・かいわれ) 里芋の野菜あん 姫皮竹の子のナムル もずくミックス	ご飯 豆腐と豚肉のスタミナ炒め 味噌汁(豆腐・大根菜) 刻み昆布の煮物(竹輪・人参) もずくミックス 黒豆	ご飯 肉団子と野菜の薄くず餡 味噌汁(小松菜・しめじ) 南瓜のいとこ煮 切干大根と蒸し鶏炒め 茄子漬け
	エネルギー:347 水分:77.3 タンパク:9.3 脂質:5.3 食塩相当量:2.2	エネルギー:368 水分:68.2 タンパク:9.8 脂質:4.1 食塩相当量:2.4	エネルギー:402 水分:25.9 タンパク:12.5 脂質:7.2 食塩相当量:2.5	エネルギー:337 水分:20.9 タンパク:13.9 脂質:3.3 食塩相当量:2.5	エネルギー:371 水分:20.7 タンパク:11.3 脂質:5.1 食塩相当量:2.8	エネルギー:447 水分:54.0 タンパク:14.2 脂質:8.9 食塩相当量:3.4	エネルギー:418 水分:30.1 タンパク:14.5 脂質:7.6 食塩相当量:2.7
昼食	ロールパン ペンネアラビアータ オニオンコンソメスープ ブロッコリーと海老のタルタルサラダ フルーツゼリー(みかん)	ビビン麺 サーモンとアボカドのポキ もやしスープ じゃがいものチヂミ 酢の物(カブ・若布・柚子)	鯛めし ポークステーキオニオンソース 味噌汁(しめじ・長葱) 揚げ出し豆腐(おろし・万葱) 小松菜の煮浸し	ロールパン タンドリーチキン オニオンコンソメスープ ほうれん草のキッシュ グリーンサラダ(サニー・アスパラ・トマト)	ご飯 鶏のから揚げ(葱ソース) 味噌汁(小松菜・大根) ホタテの和風カルパッチョ マカロニサラダ(玉葱・人参・卵)	ロールパン ビーフステーキ(ヒレ) コンソメスープ(小松菜・人参) 鮭とあさりのトマト煮込み フルーツサラダ デザート(ババロア)	ご飯 豚肉と白菜のクリーム煮 味噌汁(まいたけ・カブ) メカジキの香草パン粉焼 アスパラの胡麻和え
	エネルギー:577 水分:192.9 タンパク:23.7 脂質:16.5 食塩相当量:2.7	エネルギー:541 水分:160.4 タンパク:19.8 脂質:20.0 食塩相当量:5.9	エネルギー:643 水分:252.3 タンパク:22.9 脂質:26.2 食塩相当量:3.0	エネルギー:601 水分:308.6 タンパク:26.5 脂質:33.1 食塩相当量:3.6	エネルギー:611 水分:195.2 タンパク:23.7 脂質:23.7 食塩相当量:2.9	エネルギー:595 水分:287.1 タンパク:29.7 脂質:25.0 食塩相当量:3.3	エネルギー:641 水分:255.4 タンパク:26.7 脂質:25.0 食塩相当量:3.2
夕食	ご飯 鶏ももと長芋のバター醤油炒め 味噌汁(えのき・刻み麩) 鯖の竜田揚げおろし ポン酢 長いものわさび和え	ご飯 鶏ひき肉と厚揚げのとろみ煮 味噌汁(しめじ・長葱) 白菜と帆立の豆乳煮 アスパラときのこのお浸し(柚子)	ご飯 鶏大根 味噌汁(まいたけ・カブ) 帆立と野菜のあつさり塩炒め チンゲン菜の炒り玉子 和え	ご飯 鶏ムネ肉の胡麻味噌照り焼き かきたま汁 海老フライ 煮浸し(ナス・さつま揚げ)	ご飯 鶏肉のカシューナッツ炒め 味噌汁(えのき・若布) 金目鯛のみぞれ椀 和風コールスロー	ご飯 豚肉の山椒焼き汁物(なめこ・三つ葉) いか大根 茎わかめと長芋のオクラ和え	ご飯 牛丼風 味噌汁(ほうれん草・刻み麩) ぶりの唐揚げ ブロッコリーと蒸し鶏のゆかり和え
	エネルギー:593 水分:141.9 タンパク:26.1 脂質:22.8 食塩相当量:2.2	エネルギー:521 水分:268.1 タンパク:27.8 脂質:15.2 食塩相当量:2.3	エネルギー:543 水分:287.7 タンパク:27.9 脂質:16.6 食塩相当量:3.0	エネルギー:574 水分:182.0 タンパク:22.0 脂質:19.7 食塩相当量:2.5	エネルギー:647 水分:177.6 タンパク:25.8 脂質:27.0 食塩相当量:3.0	エネルギー:393 水分:183.8 タンパク:21.8 脂質:4.7 食塩相当量:2.2	エネルギー:631 水分:153.4 タンパク:26.0 脂質:27.0 食塩相当量:2.4
1日分	エネルギー:1517 水分:412.1 タンパク:59.1 脂質:44.6 食塩相当量:7.1	エネルギー:1430 水分:496.7 タンパク:57.4 脂質:39.3 食塩相当量:10.8	エネルギー:1588 水分:565.9 タンパク:63.3 脂質:50.0 食塩相当量:8.5	エネルギー:1512 水分:511.5 タンパク:62.4 脂質:56.1 食塩相当量:8.6	エネルギー:1629 水分:393.5 タンパク:60.8 脂質:55.8 食塩相当量:8.7	エネルギー:1435 水分:524.9 タンパク:65.7 脂質:38.6 食塩相当量:8.9	エネルギー:1690 水分:438.9 タンパク:67.2 脂質:59.6 食塩相当量:8.3

献立予定表

2025年2月1日～2025年2月28日
サンシャインつくばリゾート

施設

	2月22日 土曜日	2月23日 日曜日	2月24日 月曜日	2月25日 火曜日	2月26日 水曜日	2月27日 木曜日	2月28日 金曜日
朝食	ご飯 館かけがんも 味噌汁(若布・大根) さつま芋と切昆布の煮物 コールスロー 玉ねぎとセロリのトマト和え	ご飯 三角厚揚げの含め煮 味噌汁(なめこ・冬瓜) ブロッコリーの彩りあん おくらの胡麻和え 赤かぶ漬	ご飯 マカロニのカレー煮 味噌汁(なす・長葱) 豆のトマト煮込み キャベツとハムの炒め物 きざみたくあん	ご飯 白身魚の西京焼き 味噌汁(長葱・大根葉) がんもといんげんの煮物 茎わかめの煮物 ひじき豆	ご飯 はんぺんの煮物 味噌汁(キャベツ・万葱) 小さなねぎ焼き 白菜のなめ茸和え きざみ野沢菜大根	ご飯 鶏肉と切昆布の旨煮 味噌汁(じゃが芋・若布) レンコンと挽肉の炒め ほうれん草の中華風お浸し ぬか漬け	ご飯 くずし豆腐の野菜あん 味噌汁(大根・大根葉) べっこう煮 ちんげん菜のツナ和え なすしそ風味
	エネルギー:370 水分:21.1 タンパク:8.5 脂質:3.9 食塩相当量:3.4	エネルギー:384 水分:30.3 タンパク:12.3 脂質:9.2 食塩相当量:2.1	エネルギー:350 水分:41.6 タンパク:10.5 脂質:2.3 食塩相当量:2.8	エネルギー:356 水分:25.2 タンパク:15.0 脂質:5.6 食塩相当量:2.5	エネルギー:325 水分:20.9 タンパク:9.9 脂質:2.0 食塩相当量:2.5	エネルギー:356 水分:23.6 タンパク:11.4 脂質:4.9 食塩相当量:2.6	エネルギー:322 水分:25.7 タンパク:9.6 脂質:3.1 食塩相当量:2.4
昼食	ロールパン1個 チキンソテー ディアボラ風 コンソメスープ(しめじ・キャベツ) 小海老のフェットチーネパスタ 野菜のマリネ	ご飯 鶏むね肉のオイスター炒め ワンタンスープ 赤魚の中華香味ソース ほうれん草とエリンギのにんにく炒め	サーモンとイクラの親子丼 汁物(長葱・貝割れ大根) ひじきの炒り煮(さつま揚げ) 長芋ときゅうりの塩昆布和え デザート(あんみつ)	シーフードカレー めかじきと野菜のソテー オニオントマトサラダ デザート(みるくプリン)	ロールパン 骨付きチキンのマーマレード煮 ピシソワーズ 海老とブロッコリーの粒マスタード炒め マセドアンサラダ	ご飯 みそカツ(サニー) 味噌汁(しめじ・かいわれ) サーモンのムニエル ポン酢バターソース キャベツナサラダ	チキンサンド コンソメスープ(小松菜・人参) スパニッシュオムレツ(プロ) アボカドとパプリカのサラダ デザート(ワッフル)
	エネルギー:596 水分:268.7 タンパク:27.4 脂質:33.0 食塩相当量:3.2	エネルギー:550 水分:226.5 タンパク:29.4 脂質:15.7 食塩相当量:2.7	エネルギー:510 水分:109.5 タンパク:26.4 脂質:11.8 食塩相当量:2.6	エネルギー:650 水分:301.0 タンパク:25.3 脂質:20.6 食塩相当量:3.8	エネルギー:636 水分:340.2 タンパク:29.0 脂質:30.0 食塩相当量:2.8	エネルギー:669 水分:139.8 タンパク:23.8 脂質:33.6 食塩相当量:2.4	エネルギー:650 水分:239.3 タンパク:28.6 脂質:30.4 食塩相当量:3.8
夕食	ご飯 甘味噌肉豆腐(こま)汁物(万葱・エノキ) 黄金カレイの竜田揚げ 大根サラダわさび風味	ご飯 キャベツメンチカツ 味噌汁(青梗菜・えのき) 鯖の磯焼き ゆで野菜サラダ(ブロ・カリ・人参)	ご飯 鶏の甘酢ネギ炒め 味噌汁(しめじ・大根葉) 鮭の西京焼き 菜の花の白和え	ご飯 豚肉の生姜焼き 味噌汁(豆腐・かいわれ) メバルの塩焼き(おろし・しそ) モロヘイヤと長芋のしらす和え	ご飯 鶏もも肉の山賊焼き 味噌汁(しめじ・万葱) 帆立と小松菜のガーリック炒め リック炒め レタスサラダ	ご飯 蒸し豚の胡麻ダレかけ 味噌汁(小松菜・大根) 鮭の塩麴ソテー 春野菜の煮物	ご飯 牛肉と大根の韓国風煮込み 味噌汁(なめこ・長葱) チンゲン菜と海老の塩炒め 茗荷ときゅうりの和え物
	エネルギー:547 水分:189.0 タンパク:27.3 脂質:19.0 食塩相当量:2.2	エネルギー:660 水分:216.3 タンパク:27.5 脂質:25.1 食塩相当量:2.0	エネルギー:507 水分:177.8 タンパク:25.4 脂質:15.4 食塩相当量:2.3	エネルギー:502 水分:200.9 タンパク:27.5 脂質:13.3 食塩相当量:2.9	エネルギー:541 水分:223.1 タンパク:21.1 脂質:18.7 食塩相当量:2.3	エネルギー:532 水分:201.4 タンパク:27.5 脂質:14.0 食塩相当量:3.8	エネルギー:510 水分:235.0 タンパク:25.6 脂質:15.1 食塩相当量:2.8
1日分	エネルギー:1513 水分:478.8 タンパク:63.2 脂質:55.9 食塩相当量:8.8	エネルギー:1594 水分:473.1 タンパク:69.2 脂質:50.0 食塩相当量:6.8	エネルギー:1367 水分:328.9 タンパク:62.3 脂質:29.5 食塩相当量:7.7	エネルギー:1508 水分:527.1 タンパク:67.8 脂質:39.5 食塩相当量:9.2	エネルギー:1502 水分:584.2 タンパク:60.0 脂質:50.7 食塩相当量:7.6	エネルギー:1557 水分:364.8 タンパク:62.7 脂質:52.5 食塩相当量:8.8	エネルギー:1482 水分:500.0 タンパク:63.8 脂質:48.6 食塩相当量:9.0