

# なでしこ 献立予定表

◎現在お届けのお米は「栃木県産なすひかり」を使用しています。

1月12日		1月13日		1月14日		1月15日		1月16日		1月17日	
月	火	水	木	金	土						
昼食	<b>鮭チャーハン</b> 青しそギョウザ 若鶏の八幡巻 ひじきの炒り煮 ほうれん草のごま和え コーヒーゼリー	<b>チキン南蛮サンド</b> <b>ポテトサラダサンド</b> お好み焼き 花形さつま揚げ れんこん金平 酢の物 シュークリーム 	<b>ちらし寿司</b> 鶏つくね さつまいも天ぷら 野菜炒め 若竹煮 ピンク餅	<b>カレーコロッケサンド</b> <b>ツナサンド</b> 肉シユウマイ フランクフルト もやしと豚肉のカレー炒め マカロニサラダ 杏仁豆腐	<b>塩風味焼きそば</b> 野菜コロッケ 肉団子 大根と鶏肉の煮込み おくらのおかか和え フルーツゼリー	<b>山菜釜めし</b> 白身魚磯辺フライ 厚焼玉子 キャベツとアサリの炒め物 切干大根のごまマヨサラダ フロマージュブラン風ケーキ					
	エネギー 517kcal 蛋白質 19g 脂質 16.3g 食塩 2.2g	エネギー 571kcal 蛋白質 19.8g 脂質 27.3g 食塩 2.9g	エネギー 543kcal 蛋白質 16.8g 脂質 11.5g 食塩 2.9g	エネギー 635kcal 蛋白質 20.7g 脂質 33.2g 食塩 3g	エネギー 537kcal 蛋白質 18g 脂質 14.4g 食塩 3.6g	エネギー 521kcal 蛋白質 13.8g 脂質 12.9g 食塩 2.2g					
1月19日		1月20日		1月21日		1月22日		1月23日		1月24日	
月	火	水	木	金	土						
昼食	<b>ドライカレー</b> チヂミ さつま芋入りさつま揚げ 五目金平 ブロッコリーのごま和え わらび餅	<b>焼きハムチーズサンド</b> <b>いちごジャムサンド</b> 野菜イカメンチカツ オムレツ じゃが芋のバター醤油炒め カリフラワーとかにがまのサラダ りんごゼリー	<b>スペゲティーナポリタン</b> コーンフライ 豆腐ハンバーグ 五目豆 キャベツと鶏肉の バンバンジー風サラダ 果物	<b>メンチカツサンド</b> <b>タマゴサンド</b> 三角カレー春巻 海鮮シユウマイ 小松菜のナフラー炒め レンコンとツのサラダ ヨーグルトゼリー 	<b>とり釜めし</b> ニラまんじゅう かぼちゃの天ぷら お魚がんもの煮付け 春雨の中華和え プチケーキ	<b>えびとしめじの</b> <b>ペペロンチーノ風</b> ベーコンポテトバーグ 北海柱フライ 白菜と豆腐のうま煮 大根とザーサイの和え物 チョコシュークリーム					
	エネギー 573kcal 蛋白質 21.7g 脂質 16.7g 食塩 1.8g	エネギー 529kcal 蛋白質 17.2g 脂質 21.9g 食塩 2.8g	エネギー 633kcal 蛋白質 25.5g 脂質 23.7g 食塩 2.8g	エネギー 631kcal 蛋白質 22g 脂質 29.8g 食塩 2.4g	エネギー 539kcal 蛋白質 13g 脂質 12.1g 食塩 2.9g	エネギー 524kcal 蛋白質 20.3g 脂質 16.6g 食塩 2.3g					

☆お願い☆

■食品添加物を使用しない、からだにやさしい調理を行っています。  
 品質保証の為、昼食は13時までにお召し上がりください。

■仕入れの都合上、献立と異なる場合はご了承ください。

◇ご注意◇

工場内では「卵・乳・小麦・落花生・くるみ・そば・えび・かに」のアレルギー物質を含む食品を使用し調理しています。

秦野給食センター協同組合  
 TEL:0463-81-2316  
 FAX:0463-81-2317



ホームページはこちらから  
ご覧ください



なでしこの献立表はこちら