

特食 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	厚焼玉子 タンドリーチキン 海鮮えび入りカツ キャベツ ひじきの炒り煮 マーボー大根 ほうれん草のごま和え 佃煮 漬物 御飯	牛肉とチンケン菜のオイスターソース炒め 鯖の塩焼き メンチカツ キャベツ スパゲティーナポリタン れんこん金平 酢の物 佃煮 漬物 御飯	焼きギョウザ 豚ロースしょうが焼き コーンフライ キャベツ 野菜炒め 若竹煮 ブリの塩焼き 佃煮 漬物 御飯	若鶏の八幡巻 あじの塩焼き うずら卵ウインナー串フライ ニラまんじゅう キャベツ マカロニサラダ もやしと豚肉のカレー炒め ごぼう入りさつま揚げ 佃煮 漬物 御飯	豚ロースかば焼き風 ます西京漬け しいたけフライ 野菜春巻 キャベツ 春雨と野菜の炒め物 大根と鶏肉の煮込み おくらのおかか和え 佃煮 漬物 御飯	焼魚 肉豆腐 いか寄せフライ キャベツとアヒの炒め物 切干大根のごまマヨサラダ チヂミ 佃煮 漬物 御飯					
	エネルギー - 771kcal 蛋白質 28.7g 脂質 21.8g 食塩 3.1g	エネルギー - 935kcal 蛋白質 41.3g 脂質 33g 食塩 3.2g	エネルギー - 900kcal 蛋白質 32g 脂質 36.6g 食塩 3.1g	エネルギー - 792kcal 蛋白質 33.4g 脂質 27.1g 食塩 3.5g	エネルギー - 872kcal 蛋白質 37.4g 脂質 31.4g 食塩 3.5g	エネルギー - 731kcal 蛋白質 32.7g 脂質 23.7g 食塩 3.4g					
	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					
	目玉焼き パンダーグ 照焼リース サーモンタルタルカツ キャベツ ビーフンソテー 五目金平 ブロッコリーのごま和え 佃煮 漬物 御飯	五目さつま揚げ メバルの塩焼き チキンカツ キャベツ もやしとにらの炒め物 じゃが芋のバター醤油炒め カリフラワーとかにかまのサラダ 佃煮 漬物 御飯	甘酢かに玉 八宝菜 フランクフルトの磯辺揚げ ペンネサラダ ほっけの塩焼き 五目豆 佃煮 漬物 御飯	豚ロース焼肉味 白身魚のフリッター 葱ソースがけ グリルチキンステーキ キャベツ 焼きそば レンコンとツナのサラダ 小松菜のナンブラー炒め 佃煮 漬物 御飯	茶わんむし とんかつ 鯖の味噌焼き キャベツ 野菜と豚肉の炒め物 春雨の中華和え お魚がんもの煮付け 佃煮 漬物 御飯	チキンステーキ チンジャオロース 野菜イカメンチカツ キャベツ 白菜と豆腐のうま煮 大根とザーサイの和え物 オムレツ 佃煮 漬物 御飯					
	エネルギー - 912kcal 蛋白質 36.8g 脂質 33.6g 食塩 4.1g	エネルギー - 773kcal 蛋白質 35.2g 脂質 25g 食塩 3.3g	エネルギー - 773kcal 蛋白質 32.6g 脂質 26.8g 食塩 3g	エネルギー - 821kcal 蛋白質 32.6g 脂質 32.5g 食塩 2.4g	エネルギー - 799kcal 蛋白質 32.1g 脂質 31.3g 食塩 3.1g	エネルギー - 805kcal 蛋白質 31.9g 脂質 31.2g 食塩 3.1g					

☆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。



ホームページはこちらから
ご覧ください



特食の献立表はこちら

秦野給食センター協同組合

TEL:0463-81-2316

FAX:0463-81-2317