

# 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。

12月8日		12月9日		12月10日		12月11日		12月12日		12月13日	
月	火	水	木	金	土						
<b>きのこ釜めし</b> 明太チーズ入りハンバーグライ さんまの塩焼き 小松菜と油揚の煮浸し カリフライとポテトのツナマヨサラダ ベイクドチーズケーキ	<b>えびかつサンド</b> <b>チキンサラダサンド</b> パンバーグトマトソース プレーンオムレツ 切干大根の煮付け ポテトサラダ シュークリーム	<b>五目チャーハン</b> 鶏肉の唐揚げ 豆腐ハンバーグ さつま芋のレモン煮 オクラの胡麻和え 杏仁豆腐	<b>かつサンド</b> <b>いちごジャムサンド</b> 黒酢あんかけ肉団子 えび入りシュウマイ さつま揚と根菜の炒り煮 大根の酢の物 ぶどうゼリー	<b>ソース焼きそば</b> さつまいもコロッケ 粗挽きウインナー 五目金平 インゲンとツケのサラダ ピンク餅	<b>チキンライス</b> ハムステーキ うずら卵串フライ 大根の炒めナムル キャベツと竹輪の味噌マヨ和え コーヒーゼリー						
エネルギー 502kcal 蛋白質 17.7g 脂質 15.1g 食塩 3.1g	エネルギー 632kcal 蛋白質 21.8g 脂質 28.9g 食塩 2.5g	エネルギー 696kcal 蛋白質 27.9g 脂質 23.9g 食塩 2.3g	エネルギー 560kcal 蛋白質 18.2g 脂質 24.3g 食塩 2.9g	エネルギー 590kcal 蛋白質 19.8g 脂質 23.4g 食塩 3.1g	エネルギー 614kcal 蛋白質 18.8g 脂質 22.5g 食塩 3.3g						
12月15日	12月16日	12月17日	12月18日	12月19日	12月20日						
月	火	水	木	金	土						
<b>エビピラフ</b> 肉シュウマイ 白身魚磯辺フライ 枝豆 切干大根のごまマヨサラダ 果物	<b>ハムフライサンド</b> <b>ツナサンド</b> 海鮮チヂミ オムレツ 大根のそぼろ煮 酢の物 りんごゼリー	<b>スペゲティーのミートソースかけ</b> 柚子香るタラのフライ ごぼう入りさつま揚げ ほうれん草とコンのソテー レンコンとツケのサラダ たい焼き	<b>ホットドッグ</b> <b>タマゴサンド</b> コーンクリームコロッケ 海鮮シュウマイ キャベツと仔の炒め物 マカロニサラダ ヨーグルトゼリー	<b>ビビンバ風ごはん</b> 竹輪の磯辺揚げ ししゃも天ぷら ブロッコリーとアサリのソテー オクラと梅ザーサイの和え物 わらび餅	<b>魚介とキノコの和風スパゲティー</b> チキンステーキ フランクフルト 筍の土佐煮 チャンポン風野菜炒め ブチケーキ						
エネルギー 519kcal 蛋白質 19.9g 脂質 13.1g 食塩 2.7g	エネルギー 522kcal 蛋白質 19.2g 脂質 24.5g 食塩 2.9g	エネルギー 592kcal 蛋白質 22.3g 脂質 19.8g 食塩 2.4g	エネルギー 592kcal 蛋白質 18.6g 脂質 29.2g 食塩 2.2g	エネルギー 582kcal 蛋白質 22.2g 脂質 16.8g 食塩 1.5g	エネルギー 554kcal 蛋白質 30.2g 脂質 20.7g 食塩 2g						

☆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



なでしこの献立表はこちら

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