

# 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。

	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
昼食	<b>チキンステーキ塩風味</b> 赤魚の塩焼き ビーフシチューコロッケ 粗挽きウインナー キャベツ なすのトマト煮 小松菜と油揚げの煮浸し かたろーとポテのツマヨサラダ 佃煮 漬物 御飯	<b>かに玉ボール</b> 豚ロース味噌焼き さんまの磯辺天ぷら キャベツ キャベツとソーセージの甘酢炒め 切干大根の煮付け ポテトサラダ 佃煮 漬物 御飯	<b>豚肉のハーブキューソース炒め</b> ほっけの塩焼き チーズソース入りメンチカツ キャベツ あさりの和風スパゲティ さつま芋のレモン煮 オクラの胡麻和え 佃煮 漬物 御飯	<b>ます西京漬け</b> 鶏肉の照り焼き ハッシュドポテト キャベツ チンゲン菜と桜エビのビーフン さつま揚げと根菜の炒り煮 大根の酢の物 佃煮 漬物 御飯	<b>焼きギョウザ</b> 白糸たらの照り焼き すき焼き風コロッケ キャベツ もやしとハムの炒め物 五目金平 インゲンとツナのサラダ 佃煮 漬物 御飯	<b>焼魚</b> ビーフシチュー 野菜春巻 大根の炒めナムル キャベツと竹輪の味噌マヨ和え オムレツ 佃煮 漬物 御飯
	エネルギー 791kcal 蛋白質 32.4g 脂質 26.6g 食塩 3.1g	エネルギー 920kcal 蛋白質 31.7g 脂質 34.8g 食塩 3.1g	エネルギー 877kcal 蛋白質 39.4g 脂質 25.2g 食塩 3g	エネルギー 987kcal 蛋白質 43.5g 脂質 36.8g 食塩 4.2g	エネルギー 782kcal 蛋白質 28.6g 脂質 22.4g 食塩 4.5g	エネルギー 870kcal 蛋白質 30.2g 脂質 35.8g 食塩 4g
	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
昼食	<b>ヨーグルトサラダ</b> とんかつ 鯖のみりん干し キャベツ スパゲティオムレツ 切干大根のごまマヨサラダ ごぼう入りさつま揚げ 佃煮 漬物 御飯	<b>目玉焼き</b> ハンバーグのデミソースがけ いかとすり身の磯辺揚げ キャベツ 野菜炒め 大根のそぼろ煮 酢の物 佃煮 漬物 御飯	<b>五目さつま揚げ</b> 鶏肉の和風唐揚げ さんまの塩焼き キャベツ 肉じゃが インコンとツナのサラダ ほうれん草とコーンのソテー 佃煮 漬物 御飯	<b>豚ロース焼肉</b> 天ぷら 天つゆ ハムステーキ マカロニサラダ 高野豆腐とふきの煮物 キャベツとイカの炒め物 佃煮 漬物 御飯	<b>豆腐ハンバーグおろしだれ</b> 鯖の味噌煮 ササミフライ キャベツ 焼きそば ブロッコリーとアサリのソテー 厚焼玉子 佃煮 漬物 御飯	<b>焼魚</b> コーンフライ なすのドライカレー キャベツ チンゲン菜風野菜炒め 筍の土佐煮 海鮮チヂミ 佃煮 漬物 御飯
	エネルギー 829kcal 蛋白質 27.6g 脂質 31.1g 食塩 3.1g	エネルギー 853kcal 蛋白質 35.2g 脂質 30.9g 食塩 4.1g	エネルギー 974kcal 蛋白質 40.9g 脂質 40.6g 食塩 3.8g	エネルギー 836kcal 蛋白質 34g 脂質 31.2g 食塩 3.1g	エネルギー 712kcal 蛋白質 31.7g 脂質 21.1g 食塩 3.5g	エネルギー 744kcal 蛋白質 28.4g 脂質 21.8g 食塩 2.5g

## ☆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  
をご覧ください



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