

普通食 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。

	2月23日 月	2月24日 火	2月25日 水	2月26日 木	2月27日 金	2月28日 土
昼食	俵メンチカツ さんまの塩焼き さつま揚げ 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	鶏もも唐揚醤油味 にしんの塩焼き 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	なすと春雨の麻婆炒め えびカツ マカロニサラダ 野菜炒め 厚焼玉子 佃煮 漬物 御飯	赤魚の塩焼き 春巻 赤ウインナー キャベツ 白菜と豆腐のうま煮 肉団子の甘辛煮 カリフラワーとカニカのサラダ 佃煮 漬物 御飯	ます西京漬け 二層の牛肉コロッケ キャベツ 春雨と野菜の炒め物 大根と鶏肉の煮込み オクラの胡麻和え 佃煮 漬物 御飯	肉豆腐 いか寄せフライ もやしと豚肉のカレー炒め 切干大根のごまマヨネーズ チヂミ 佃煮 漬物 御飯
	エネルギー 711kcal 蛋白質 28.7g 脂質 21.6g 食塩 2.8g	エネルギー 836kcal 蛋白質 30.9g 脂質 32.3g 食塩 2.4g	エネルギー 691kcal 蛋白質 25.5g 脂質 20.3g 食塩 2.8g	エネルギー 759kcal 蛋白質 27.1g 脂質 24.8g 食塩 3.9g	エネルギー 730kcal 蛋白質 32.3g 脂質 18.7g 食塩 2.4g	エネルギー 681kcal 蛋白質 26.9g 脂質 22.1g 食塩 2.3g
	3月2日 月	3月3日 火	3月4日 水	3月5日 木	3月6日 金	3月7日 土
昼食	ハンバーグのデミソースがけ えびのフリッター 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	さわらの味噌焼き チキンカツ 厚焼玉子 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 ほうれん草のなめ茸和え 佃煮 漬物 御飯	八宝菜 ハムステーキ ペンネサラダ ポークビーンズ かにクリームコロッケ 佃煮 漬物 御飯	白身魚のフリッター チリソースがけ グリルチキンステーキ キャベツ 焼きそば レモンとツナのサラダ 小松菜と油揚げの煮浸し 佃煮 漬物 御飯	とんかつ ほっけの塩焼き キャベツ 野菜と豚肉の炒め物 若竹煮 ポテトサラダ 佃煮 漬物 御飯	千珍ジャオロース 野菜イカメンチカツ キャベツ キャベツとアサリの炒め物 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 780kcal 蛋白質 25.9g 脂質 25.4g 食塩 4.1g	エネルギー 685kcal 蛋白質 29.4g 脂質 21.3g 食塩 2.2g	エネルギー 746kcal 蛋白質 31g 脂質 24.5g 食塩 3.1g	エネルギー 701kcal 蛋白質 25.9g 脂質 20.5g 食塩 2.3g	エネルギー 674kcal 蛋白質 23.9g 脂質 25.3g 食塩 1.6g	エネルギー 682kcal 蛋白質 24.3g 脂質 22.7g 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から
ご覧ください



普通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