

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。

	2月23日	2月24日	2月25日	2月26日	2月27日	2月28日
	月	火	水	木	金	土
昼食	甘酢かに玉 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	豚ハウと白菜のボン酢炒め 鶏もも唐揚げ にしの塩焼き 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	チキンステーキ醤油味 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	玉葱入りさつま揚げ 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 カリフラワーとかにかまのサラダ 佃煮 漬物 御飯	豚ロース焼肉味 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	焼魚 肉豆腐 いか寄せフライ もやしと豚肉のカー炒め 切干大根のごまマサラダ チヂミ 佃煮 漬物 御飯
	エネルギー 758kcal 蛋白質 31.3g 脂質 23.3g 食塩 3.3g	エネルギー 999kcal 蛋白質 38g 脂質 43.7g 食塩 2.8g	エネルギー 794kcal 蛋白質 31.9g 脂質 27.4g 食塩 3.3g	エネルギー 900kcal 蛋白質 35.8g 脂質 31.6g 食塩 4.8g	エネルギー 865kcal 蛋白質 38.5g 脂質 29.5g 食塩 2.7g	エネルギー 766kcal 蛋白質 36.9g 脂質 26.4g 食塩 2.7g
	3月2日	3月3日	3月4日	3月5日	3月6日	3月7日
	月	火	水	木	金	土
昼食	目玉焼き 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	牛肉とチンゲン菜の オイスターソース炒め 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	肉シュウマイ 海鮮シュウマイ 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	豚ロースかば焼き風 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	茶わんむし 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	若鶏の八幡巻 チンジャオロース 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 884kcal 蛋白質 32.7g 脂質 33.1g 食塩 4.4g	エネルギー 810kcal 蛋白質 38.2g 脂質 30.5g 食塩 2.6g	エネルギー 902kcal 蛋白質 37.5g 脂質 32.1g 食塩 3.8g	エネルギー 840kcal 蛋白質 32.3g 脂質 31.9g 食塩 2.5g	エネルギー 721kcal 蛋白質 26.8g 脂質 28.1g 食塩 2.2g	エネルギー 747kcal 蛋白質 28.9g 脂質 26.6g 食塩 2.8g

☆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