

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。

	3月9日	3月10日	3月11日	3月12日	3月13日	3月14日
	月	火	水	木	金	土
昼食	鶏肉の唐揚げ メバルの塩焼き キャベツ あさりの和風スパゲティ 小松菜と油揚げの煮浸し カリフラワーのマリネ 佃煮 漬物 御飯	豚ロース味噌漬け あじフライ 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 ブロッコリーとポトのサラダ 佃煮 漬物 御飯	豚肉のおろし煮 かにクリーミーコロッケ なすのトマト煮 さつま芋のレモン煮 チーズ入りつくね 佃煮 漬物 御飯	天ぷら 天つゆ 玉葱入りさつま揚げ ビーフンソテー ひじきの炒り煮 厚焼玉子 佃煮 漬物 御飯	ますの塩焼き メンチカツ キャベツ もやしとツナの炒め物 大根と豚肉の煮物 黒糖わらび餅 佃煮 漬物 御飯	クリームシチュー 白身魚フライ 五目金平 キャベツと竹輪の味噌和え オムレツ 佃煮 漬物 御飯
	エネルギー 759kcal 蛋白質 32.7g 脂質 27.6g 食塩 2.3g	エネルギー 824kcal 蛋白質 28g 脂質 32.5g 食塩 3.3g	エネルギー 794kcal 蛋白質 25.4g 脂質 22.3g 食塩 3g	エネルギー 736kcal 蛋白質 27.3g 脂質 19.9g 食塩 3.5g	エネルギー 869kcal 蛋白質 43.4g 脂質 24.6g 食塩 3.3g	エネルギー 784kcal 蛋白質 35.4g 脂質 26.5g 食塩 4g
	3月16日	3月17日	3月18日	3月19日	3月20日	3月21日
	月	火	水	木	金	土
昼食	タンダリーチキン 春巻 たけのこシュウマイ キャベツ スパゲティサラダ 切干大根のごまマヨネーズ 小松菜とアサリの煮浸し 佃煮 漬物 御飯	ハンバーグケチャップソースかけ いかフライ キャベツ 野菜炒め 大根のそぼろ煮 酢の物 佃煮 漬物 御飯	梅肉入りチキンカツ 紅生姜レモン天 さわらの照り焼き キャベツ 肉じゃが レモンとツナのサラダ ほうれん草とコーンのソテー 佃煮 漬物 御飯	ホイコーロー たっぷりコーンフライ マカロニサラダ 高野豆腐とふきの煮物 海鮮チヂミ 佃煮 漬物 御飯	なすのドライカレー えびカツ チャンポン風野菜炒め さつま揚げと根菜の炒り煮 豆腐ハンバーグ 佃煮 漬物 御飯	ハムチーズフライ ほっけの塩焼き 肉団子ケチャップ味 キャベツ もやしとにらの炒め物 筍の土佐煮 ブロッコリーのごま和え 佃煮 漬物 御飯
	エネルギー 774kcal 蛋白質 22.7g 脂質 25.2g 食塩 3.5g	エネルギー 774kcal 蛋白質 26.8g 脂質 25.3g 食塩 4.1g	エネルギー 757kcal 蛋白質 47.2g 脂質 23.7g 食塩 2.5g	エネルギー 760kcal 蛋白質 22.2g 脂質 28g 食塩 2g	エネルギー 683kcal 蛋白質 25.7g 脂質 18.7g 食塩 2.7g	エネルギー 686kcal 蛋白質 24.7g 脂質 17.4g 食塩 1.6g

☆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