

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。

	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	半熟風オムレツ 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	焼きギョウザ 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 ブロッコリーとポテのサラダ 佃煮 漬物 御飯	さわらの照り焼き 豚肉のおろし煮 かにクリーミーコロケ 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	豚肉のハーベキューソース炒め 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	軟骨入り粗挽きつくね 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	豚ロース焼肉味 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マヨ和え オムレツ 佃煮 漬物 御飯
	エネルギー 904kcal 蛋白質 39.1g 脂質 37.8g 食塩 3g	エネルギー 912kcal 蛋白質 31.2g 脂質 36.5g 食塩 4.1g	エネルギー 878kcal 蛋白質 33.8g 脂質 26.2g 食塩 3.8g	エネルギー 920kcal 蛋白質 37.2g 脂質 32.4g 食塩 4.4g	エネルギー 943kcal 蛋白質 47g 脂質 28.2g 食塩 3.8g	エネルギー 925kcal 蛋白質 41.3g 脂質 38.1g 食塩 4.2g
	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	甘酢かに玉 タンドリーチキン 春巻 たけのこシュウマイ キャベツ スパゲティナポリタン 切干大根のごまマヨサラダ 小松菜とアサリの煮浸し 佃煮 漬物 御飯	ヨーグルトサラダ ハンバーグキャップソースがけ 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	豚ロースかば焼き風 梅肉入りチキンカツ 紅生姜レコン天 さわらの照り焼き キャベツ 肉じゃが レ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	あじの塩焼き 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	若鶏の八幡巻 なすのドライカレー えびカツ チンポン風野菜炒め 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	五目さつま揚げ ハムチーズフライ ほっけの塩焼き 肉団子キャップ味 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 829kcal 蛋白質 25.6g 脂質 27.1g 食塩 4.1g	エネルギー 835kcal 蛋白質 27.7g 脂質 26.8g 食塩 4.3g	エネルギー 897kcal 蛋白質 53.6g 脂質 35g 食塩 2.9g	エネルギー 831kcal 蛋白質 30.5g 脂質 31.7g 食塩 2.4g	エネルギー 787kcal 蛋白質 33g 脂質 24.1g 食塩 3.4g	エネルギー 792kcal 蛋白質 31.6g 脂質 22.2g 食塩 3g

☆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



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