

# なでしこ 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31日	4月1日	4月2日	4月3日	4月4日	4月5日
	月	火	水	木	金	土
昼食	<b>きのこ釜めし</b> 豚ロース串カツ 佃野菜ハンバーグ 高野豆腐とふきの煮物 レンコンとツナのサラダ ヨーグルトサラダ	<b>えびかつサンド</b> <b>チキンサラダサンド</b> ベーコンポテトバーグ 赤ウインナー 切干大根の煮付け マカロニサラダ フロマージュパン風フチケーキ  ロールパンの日	<b>ヒビンバ風ごはん</b> 白身魚の一口フライ 枝豆入りさつま揚げ 金平ごぼう ポテトサラダ りんごゼリー	<b>かつサンド</b> <b>ツナサンド</b> ふんわり豆腐ステーキ スイートコーン カニ入りシウマイ 大根と中華クラゲの酢の物 フチシュークリーム	<b>ソース焼きそば</b> 三角春巻 厚焼玉子 さつま揚げと根菜の炒り煮 オクラとカメのおかか和え わらび餅	<b>アザリ入り炊き込みご飯</b> 白身魚フライ 枝豆と豆腐のハンバーグ カリフラワーとウインナーのソテー マカロニサラダ ヨーヒーゼリー
	エネルギー 530kcal 蛋白質 16.4g 脂質 13.4g 食塩 3.1g	エネルギー 591kcal 蛋白質 18.9g 脂質 29.4g 食塩 2.7g	エネルギー 602kcal 蛋白質 20.7g 脂質 20.4g 食塩 1.3g	エネルギー 662kcal 蛋白質 21.7g 脂質 40.7g 食塩 2.5g	エネルギー 529kcal 蛋白質 16g 脂質 16.7g 食塩 3.2g	エネルギー 589kcal 蛋白質 17.1g 脂質 17.9g 食塩 2.9g
	4月7日	4月8日	4月9日	4月10日	4月11日	4月12日
	月	火	水	木	金	土
昼食	<b>とじ釜めし</b> 焼き芋コロッケ 菜の花入りさつま揚げ 小松菜と油揚げの煮浸し 切干大根のゴマヨウサダ よもぎ餅	<b>白身魚フライサンド</b> <b>卵サンド</b> ハムステーキ トマトソース肉団子 木の葉とコーンのソテー カリフラワーとカニカマのサラダ ぶどうゼリー	<b>イカと明太子のスパゲティ</b> ポテトゼリーオムレツ ふんわり野菜豆腐寄せ じゃが芋のバター醤油煮 カメとメンマの和え物 フチカステラ	<b>ハンバーグサンド</b> <b>りんごマーガリンサンド</b> お好み焼き オムレツ フランクフルト ゴボウサラダ チョコバナナシュークリーム  ロールパンの日	<b>ちらし寿司</b> サバフライ チヂミ ひじきの炒り煮 大根の炒めナムル ヨーグルトゼリー	<b>ベーコンとしめじの</b> <b>パペロンチーノ風</b> エビカツ みそ味つくね オムレツ 里芋の煮付け ごま団子
	エネルギー 568kcal 蛋白質 16.3g 脂質 11.3g 食塩 3.3g	エネルギー 581kcal 蛋白質 27.1g 脂質 25.8g 食塩 3.9g	エネルギー 648kcal 蛋白質 24.2g 脂質 26.6g 食塩 3.1g	エネルギー 626kcal 蛋白質 21.5g 脂質 37.5g 食塩 3.1g	エネルギー 534kcal 蛋白質 16.4g 脂質 11.7g 食塩 3g	エネルギー 671kcal 蛋白質 22.8g 脂質 29.5g 食塩 2.1g

☆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



なでしこの献立表はこちら

秦野給食センター協同組合  
 TEL:0463-81-2316  
 FAX:0463-81-2317