

# 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31日 月	4月1日 火	4月2日 水	4月3日 木	4月4日 金	4月5日 土
昼食	<b>ギリチキンステーキ 葱ソース</b> にしんの竜田揚げ キャベツ アサリスパゲティ 高野豆腐とふきの煮物 レンコンとツナのサラダ 佃煮 漬物 御飯	<b>豚肉のハーベキューソース炒め</b> サモントルタルカツ キャベツ マカロニサラダ 切干大根の煮付け 厚焼玉子 佃煮 漬物 御飯	<b>さんま開き 塩焼き</b> メンチカツ キャベツ モヤシとツナの炒め物 金平ごぼう ホトトサダ 佃煮 漬物 御飯	<b>マーボー豆腐</b> あじフライ ビーフソテー 大根と中華クラゲの酢の物 菜の花入りさつま揚げ 佃煮 漬物 御飯	<b>とんかつ</b> オムレツ キャベツ 野菜炒め さつま揚げと根菜の炒り煮 かつおとわかめのおかか和え 佃煮 漬物 御飯	<b>タントリーチキン</b> カニクリームコロッケ キャベツ 若竹煮 カリフラワーとウインナーのソテー マカロニサラダ 佃煮 漬物 御飯
	エネルギー - 761kcal 蛋白質 27.3g 脂質 27g 食塩 2.1g	エネルギー - 753kcal 蛋白質 27g 脂質 25.4g 食塩 3.1g	エネルギー - 772kcal 蛋白質 27.1g 脂質 26.2g 食塩 1.9g	エネルギー - 756kcal 蛋白質 29.9g 脂質 23.8g 食塩 3.5g	エネルギー - 735kcal 蛋白質 23.6g 脂質 29g 食塩 2.1g	エネルギー - 676kcal 蛋白質 18.9g 脂質 21g 食塩 1.9g
	4月7日 月	4月8日 火	4月9日 水	4月10日 木	4月11日 金	4月12日 土
昼食	<b>鯖の塩焼き</b> ホトトコロッケ シュウマイ キャベツ 焼きそば 切干大根のゴマヨサダ 小松菜と油揚げの煮浸し 佃煮 漬物 御飯	<b>ハンバーグ ケチャップソース</b> イカカツ キャベツ 大根と豚肉の煮込み 木の葉草とコーンのソテー カリフラワーとカニカマのサラダ 佃煮 漬物 御飯	<b>イカとヘビーホタテのチリソース炒め</b> 白身魚のフリッター キャベツ モヤシと豚肉の炒め物 じゃが芋のバター醤油煮 わかめとメンマの和え物 佃煮 漬物 御飯	<b>豚肉の生姜炒め</b> 枝豆入りさつま揚げ キャベツ スパゲティナポリタン ゴボウサラダ コーンフライ 佃煮 漬物 御飯	<b>鶏肉の唐揚げ</b> 赤魚の塩焼き キャベツ ひじきの炒り煮 ブロッコリーとアサリのソテー 大根の炒めナムル 佃煮 漬物 御飯	<b>八宝菜</b> ソーセージカツ 中華サラダ ちぢみ 里芋の煮付け 佃煮 漬物 御飯
	エネルギー - 764kcal 蛋白質 28g 脂質 25.4g 食塩 2.9g	エネルギー - 839kcal 蛋白質 30.5g 脂質 30.8g 食塩 4.5g	エネルギー - 675kcal 蛋白質 27.4g 脂質 15.2g 食塩 2.5g	エネルギー - 856kcal 蛋白質 30.8g 脂質 31.9g 食塩 3.3g	エネルギー - 791kcal 蛋白質 34.4g 脂質 30.7g 食塩 2.4g	エネルギー - 683kcal 蛋白質 21.5g 脂質 19.8g 食塩 3.4g

☆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