

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。

	5月26日	5月27日	5月28日	5月29日	5月30日	5月31日
	月	火	水	木	金	土
昼食	さんまの塩焼き 鶏肉の唐揚げ ソーセージカツ キャベツ ツナと玉葱のスパゲティ れんこん金平 小松菜とコーンのごま和え 佃煮 漬物 御飯	ナスと豚肉のハーブキュー炒め オムレツ キャベツ 中華サラダ 昆布とじゃか芋の炒め物 さわらび 佃煮 漬物 御飯	ますの塩焼き チキンカツ 赤ウインナー キャベツ ツナマカロニカレーサラダ 野菜炒め こんにゃくの煮付け 佃煮 漬物 御飯	鶏肉のハーブ焼き 白身魚フライ キャベツ 焼きそば 筍と油揚げとふきの煮物 切干大根のごまマヨサラダ 佃煮 漬物 御飯	とんかつ ほっけの塩焼き 肉シウマイ キャベツ 筑前煮 杓苳草のごま酢和え カリフラワーとハムのソテー 佃煮 漬物 御飯	鶏肉とピーナッツの炒め物 クラムチャウダー風味クリームコロッケ モヤシとツナの炒め物 大根の酢の物 お好み焼き 佃煮 漬物 御飯
	エネルギー 777kcal 蛋白質 26.4g 脂質 27.4g 食塩 2.5g	エネルギー 694kcal 蛋白質 22g 脂質 20.9g 食塩 2.1g	エネルギー 771kcal 蛋白質 35.3g 脂質 24.4g 食塩 3.2g	エネルギー 767kcal 蛋白質 30.7g 脂質 24.9g 食塩 2.7g	エネルギー 666kcal 蛋白質 27g 脂質 19.9g 食塩 3.3g	エネルギー 712kcal 蛋白質 25.8g 脂質 22.3g 食塩 3g
	6月2日	6月3日	6月4日	6月5日	6月6日	6月7日
	月	火	水	木	金	土
昼食	ハンバーグのデミソースがけ えびフライ キャベツ ピーマンソテー ひじきの炒り煮 小松菜と油揚げの煮浸し 佃煮 漬物 御飯	牛肉豆腐 竹輪の磯辺揚げ あさりのトマトスパゲティ カリフラワーのマリネ ワカメとメンマの和え物 佃煮 漬物 御飯	グリルチキンステーキ 白身魚のフリッター葱ソースがけ キャベツ 肉じゃが 野菜とお魚ソースのソテー おくらのおかか和え 佃煮 漬物 御飯	八宝菜 うずら卵串フライ マカロニサラダ 海鮮ステーキ風味カレー つきこんのピリ辛煮 佃煮 漬物 御飯	サーモンの西京漬け すき焼き風コロッケ キャベツ 大根と鶏肉の煮込み ゴボウサラダ 杓苳草とコーンのソテー 佃煮 漬物 御飯	豚肉の味噌炒め あじフライ キャベツ 筍の土佐煮 小松菜とワカメの酢の物 チヂミ 佃煮 漬物 御飯
	エネルギー 712kcal 蛋白質 24.4g 脂質 23.6g 食塩 3g	エネルギー 700kcal 蛋白質 29.8g 脂質 18.7g 食塩 3.1g	エネルギー 628kcal 蛋白質 25.3g 脂質 15.9g 食塩 1.9g	エネルギー 651kcal 蛋白質 24.8g 脂質 19.5g 食塩 2.6g	エネルギー 699kcal 蛋白質 22.3g 脂質 20g 食塩 2.6g	エネルギー 718kcal 蛋白質 24.8g 脂質 21.8g 食塩 2.4g

☆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