

# 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。

	11月24日	11月25日	11月26日	11月27日	11月28日	11月29日
	月	火	水	木	金	土
昼食	<b>鶏肉の唐揚げ</b> さんまの生姜煮 キャベツ ひじきの炒り煮 マーボー大根 ブロccoliのごま和え 佃煮 漬物 御飯	<b>あじの塩焼き</b> ハムカツ キャベツ スパゲティ・ホリタン れんこん金平 酢の物 佃煮 漬物 御飯	<b>豚ロース生姜焼き</b> いか寄せフライ キャベツ 野菜炒め 若竹煮 ポテトサラダ 佃煮 漬物 御飯	<b>肉豆腐</b> ししゃも天ぷら マカロニサラダ もやしとゆのから炒め ごぼう入りさつま揚げ 佃煮 漬物 御飯	<b>銀鮭の塩焼き</b> 俵メンチカツ キャベツ 春雨と野菜の炒め物 さつま芋のバター醤油煮 おくらのおかか和え 佃煮 漬物 御飯	<b>クリームシチュー</b> うずら卵串フライ キャベツとアサリの炒め物 切干大根のごまマヨネーズ チヂミ 佃煮 漬物 御飯
	エネルギー 782kcal 蛋白質 29.5g 脂質 31g 食塩 2.6g	エネルギー 762kcal 蛋白質 32.2g 脂質 20.3g 食塩 3.6g	エネルギー 746kcal 蛋白質 25.1g 脂質 31g 食塩 2.6g	エネルギー 727kcal 蛋白質 27.9g 脂質 23.5g 食塩 2.8g	エネルギー 763kcal 蛋白質 30.1g 脂質 19.7g 食塩 2.5g	エネルギー 661kcal 蛋白質 30.8g 脂質 20.3g 食塩 3.1g
	12月1日	12月2日	12月3日	12月4日	12月5日	12月6日
	月	火	水	木	金	土
昼食	<b>ハンバーグのケチャップソースがけ</b> あじフライ キャベツ ビーフンソテー 五目金平 杓苳草のなめ苳和え 佃煮 漬物 御飯	<b>カレーの照り焼き</b> チキンカツ キャベツ もやしとにらの炒め物 大根と豚肉の煮物 カラフラワーとカニカマのサラダ 佃煮 漬物 御飯	<b>八宝菜</b> ソーセージカツ ペンネサラダ 五目豆 紅生姜入りオムレツ 佃煮 漬物 御飯	<b>チキンステーキ オニオンソースがけ</b> 明太チーズハンバーグフライ キャベツ 焼きそば レンコンとツナのサラダ 小松菜とコーンのごま和え 佃煮 漬物 御飯	<b>さわらの照り焼き</b> ベーコン粒マスタードフライ シュウマイ キャベツ 野菜と豚肉の炒め物 春雨の中華和え がんもどきの煮付け 佃煮 漬物 御飯	<b>チンジャオロース</b> えびかつ キャベツ ひじきの炒り煮 じゃが芋の細切炒め コーン入り海鮮ハンバーグ 佃煮 漬物 御飯
	エネルギー 824kcal 蛋白質 29.9g 脂質 26.6g 食塩 4.1g	エネルギー 691kcal 蛋白質 29.8g 脂質 20.4g 食塩 3.2g	エネルギー 810kcal 蛋白質 27.3g 脂質 29g 食塩 3.9g	エネルギー 727kcal 蛋白質 26.3g 脂質 24.2g 食塩 2.4g	エネルギー 691kcal 蛋白質 26.1g 脂質 20g 食塩 3.2g	エネルギー 675kcal 蛋白質 26g 脂質 19.1g 食塩 2.2g

## ☆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