

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12日	5月13日	5月14日	5月15日	5月16日	5月17日
	月	火	水	木	金	土
昼食	グリルチキンステーキ ねぎソースかけ かにクリームコロッケ キャベツ 焼きそば 高野豆腐とふきの煮物 レモンとツナのサラダ 佃煮 漬物 御飯	牛どん風煮 いわしのカレー風味揚げ マカロニサラダ 野菜とソーセージのソテー コーン入りさつま揚げ 佃煮 紅しょうが 御飯	鯖の味噌焼き かりかりささみ揚げ 竹輪天黒コショウ風味 キャベツ もやしと豚肉の炒め物 筍の土佐煮 ポテトサラダ 佃煮 漬物 御飯	さんまの塩焼き カレーパプリカ 海鮮チヂミ キャベツ ビーフソテー ツツじやが 大根と中華クレープの酢の物 佃煮 漬物 御飯	鶏肉の味噌焼き 白身魚フライ キャベツ 野菜炒め さつま揚げと根菜の炒り煮 わかろとワケメのおかか和え 佃煮 漬物 御飯	肉豆腐 春巻 中華サラダ なすのトマト煮 さつま揚げ 佃煮 漬物 御飯
	エネルギー 710kcal 蛋白質 22.1g 脂質 22.9g 食塩 2.1g	エネルギー 689kcal 蛋白質 23.7g 脂質 22g 食塩 3g	エネルギー 654kcal 蛋白質 25.3g 脂質 20.9g 食塩 1.7g	エネルギー 651kcal 蛋白質 21g 脂質 17.6g 食塩 2.7g	エネルギー 775kcal 蛋白質 32.2g 脂質 24.9g 食塩 3.1g	エネルギー 738kcal 蛋白質 24.9g 脂質 21.7g 食塩 4.2g
	5月19日	5月20日	5月21日	5月22日	5月23日	5月24日
	月	火	水	木	金	土
昼食	ハンバーグケチャップソースかけ 筍と菜の花のコロッケ キャベツ アサリスパゲティ 切干大根のゴママヨサラダ 小松菜と油揚げの煮浸し 佃煮 漬物 御飯	とんかつ あじの塩焼き キャベツ 大根と鶏肉の煮込み わかろとコーンのソテー カキフライとカキのサラダ 佃煮 漬物 御飯	シラのフリッター 甘酢野菜あんかけ 肉団子 野菜と豚肉の炒め物 じゃが芋のバター醤油煮 わかろとメンマの和え物 佃煮 漬物 御飯	豚肉の生姜炒め わかろ草卵焼き 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	ほっけの塩焼き ポテトコロッケ 赤ウインナー 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	ビーフメンチカツ にしんの照り焼き 竹輪天黒コショウ風味 キャベツ ちゃんぽん風野菜炒め 切干大根の煮付け ブロッコリーのごま和え 佃煮 漬物 御飯
	エネルギー 800kcal 蛋白質 27.5g 脂質 25.8g 食塩 4.2g	エネルギー 692kcal 蛋白質 28.1g 脂質 21.1g 食塩 2.7g	エネルギー 740kcal 蛋白質 28.5g 脂質 22.7g 食塩 3.2g	エネルギー 796kcal 蛋白質 27.2g 脂質 28.6g 食塩 3g	エネルギー 673kcal 蛋白質 24.2g 脂質 20.1g 食塩 2.6g	エネルギー 679kcal 蛋白質 28.2g 脂質 19.7g 食塩 2.6g

☆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