

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。

	7月7日	7月8日	7月9日	7月10日	7月11日	7月12日
	月	火	水	木	金	土
昼食	鶏肉の唐揚げ ねぎオムレツ 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	なすと豚肉のバーベキュー炒め 椎茸海鮮はさみ揚げ 中華サラダ 昆布とじゃが芋の炒め物 夏野菜の海鮮ステーキ 佃煮 漬物 御飯	ほっけの塩焼き カニクリームコロッケ 肉シウマイ キャベツ 焼きそば 大根と鶏肉の煮込み もやしのナムル 佃煮 漬物 御飯	とんかつ カレイの照り焼き キャベツ ツナマカロニカレーサラダ 筍と油揚げとふきの煮物 ほうれん草とコーンのソテー 佃煮 漬物 御飯	鶏肉とピーナッツの炒め物 カレール 野菜炒め 切干大根のゴマヨウサダ 海鮮チヂミ 佃煮 漬物 御飯	さんま開き ブラックカレーコロッケ フランクフルト キャベツ もやしと豚肉の炒め物 大根の酢の物 つきこんのピリ辛煮 佃煮 漬物 御飯
	エネルギー 782kcal 蛋白質 27.3g 脂質 29.6g 食塩 2.1g	エネルギー 697kcal 蛋白質 24.9g 脂質 19.6g 食塩 2.5g	エネルギー 659kcal 蛋白質 22.8g 脂質 14.2g 食塩 2.6g	エネルギー 675kcal 蛋白質 27.2g 脂質 18.8g 食塩 2.4g	エネルギー 668kcal 蛋白質 22.2g 脂質 21.6g 食塩 2.4g	エネルギー 694kcal 蛋白質 20.5g 脂質 22.2g 食塩 1.8g
	7月14日	7月15日	7月16日	7月17日	7月18日	7月19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	牛どん風煮 アジの天ぷら アサリのトマトスパゲティ ワカメとメンマの和え物 キャベツ生姜天 佃煮 紅しょうが 御飯	ます西京漬け コーンフライ 鶏天ぷら キャベツ 肉じゃが 野菜とウインナーのソテー 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 ペンネアラビアータ 海鮮ステーキ風カレー味 こんにゃくの煮付け 佃煮 漬物 御飯	メバルの塩焼き チーズソース入りメンチカツ キャベツ マーボーなす ゴボウサラダ がんもの煮付け 佃煮 漬物 御飯	豚肉の味噌炒め 野菜のメンチカツ キャベツ 筍の土佐煮 シルバーサラダ オムレツ 佃煮 漬物 御飯
	エネルギー 711kcal 蛋白質 24.5g 脂質 23.6g 食塩 3g	エネルギー 697kcal 蛋白質 27.3g 脂質 19.4g 食塩 3.5g	エネルギー 681kcal 蛋白質 32.9g 脂質 17.8g 食塩 2.2g	エネルギー 643kcal 蛋白質 24.4g 脂質 14.9g 食塩 4.2g	エネルギー 695kcal 蛋白質 29.3g 脂質 22.3g 食塩 2.5g	エネルギー 751kcal 蛋白質 24.8g 脂質 26.8g 食塩 3.3g

☆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