

# 特食 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>半熟風オムレツ</b> グリルチキンステーキ 葱ソース にしんの竜田揚げ キャベツ アサリパゲティ 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>ほっけの塩焼き</b> 豚肉のバーベキューソース炒め サモントルカツ 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>お好み焼き風海鮮ステーキ</b> さんま開き 塩焼き メンチカツ キャベツ モヤシとツナの炒め物 金平ごぼう ホトサラダ 佃煮 漬物 御飯	<b>甘酢かに玉</b> マーボ豆腐 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>トラウトサーモン西京漬け</b> とんかつ オムレツ キャベツ 野菜炒め さつま揚げと根菜の炒り煮 かつらとわかめのおかか和え 佃煮 漬物 御飯	<b>焼魚</b> タンドリーチキン 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 912kcal 蛋白質 33.9g 脂質 37.8g 食塩 2.6g	エネルギー 809kcal 蛋白質 34.2g 脂質 27.8g 食塩 3.4g	エネルギー 856kcal 蛋白質 33.5g 脂質 30.1g 食塩 3g	エネルギー 801kcal 蛋白質 32.1g 脂質 25.3g 食塩 4g	エネルギー 808kcal 蛋白質 32.2g 脂質 32.2g 食塩 2.6g	エネルギー 774kcal 蛋白質 29g 脂質 26.1g 食塩 2.5g
	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>豚ロースかば焼き風</b> 鯖の塩焼き ホトコロッケ シュウマイ キャベツ 焼きそば 切干大根のゴママヨサラダ 小松菜と油揚げの煮浸し 佃煮 漬物 御飯	<b>目玉焼き</b> ハンバーグ ケチャップソース ｲｶｶｯ キャベツ 大根と豚肉の煮込み 木の葉とコーンのソテー カリフラワーとカニカマのサラダ 佃煮 漬物 御飯	<b>鶏肉の照り焼き</b> ｲｶとﾍﾞｰﾋﾞｰﾎﾀﾃのﾃﾘｼﾞｰｽ炒め 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>かに風味シュウマイ</b> <b>たけのこシュウマイ</b> 豚肉の生姜炒め 枝豆入りさつま揚げ キャベツ シュウマイナポリタン ゴボウサラダ コーンフライ 佃煮 漬物 御飯	<b>茶わんむし</b> 鶏肉の唐揚げ 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>若鶏の八幡巻</b> 八宝菜 ソーセージカツ 中華サラダ ｷﾞﾐ 里芋の煮付け 佃煮 漬物 御飯
	エネルギー 903kcal 蛋白質 34.5g 脂質 36.7g 食塩 3g	エネルギー 948kcal 蛋白質 37.5g 脂質 39.2g 食塩 4.8g	エネルギー 865kcal 蛋白質 40.4g 脂質 28.7g 食塩 3.4g	エネルギー 938kcal 蛋白質 33.6g 脂質 35.9g 食塩 3.7g	エネルギー 822kcal 蛋白質 36.4g 脂質 32.2g 食塩 3g	エネルギー 779kcal 蛋白質 28.2g 脂質 24.9g 食塩 3.8g

☆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



特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