

# 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。

|    | 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 | <b>ます西京漬け</b><br>グリルチキンステーキ<br>ねぎソースがけ<br>かにクリームコロッケ<br>キャベツ<br>焼きそば<br>高野豆腐とふきの煮物<br>レンコンとツナのサラダ<br>佃煮<br>漬物<br>御飯 | <b>茶わんむし</b><br>牛どん風煮<br>いわしのカレー風味揚げ<br>マカロニサラダ<br>野菜とソーセージのソテー<br>コーン入りさつま揚げ<br>佃煮<br>紅しょうが<br>御飯         | <b>豚ロースかば焼き風</b><br>鯖の味噌焼き<br>かりかりささみ揚げ<br>竹輪天黒コンヨウ風味<br>キャベツ<br>もやしと豚肉の炒め物<br>筍の土佐煮<br>ホトテサラダ<br>佃煮<br>漬物<br>御飯 | <b>かに玉ボール</b><br>さんまの塩焼き<br>カレーピリ<br>海鮮チヂミ<br>キャベツ<br>ビーフソテー<br>ツツじゃが<br>大根と中華クワゲの酢の物<br>佃煮<br>漬物<br>御飯                 | <b>豆腐ハンバーグ</b><br><b>おろしたれかけ</b><br>鶏肉の味噌焼き<br>白身魚フライ<br>キャベツ<br>野菜炒め<br>さつま揚と根菜の炒り煮<br>オクラとカメのおかか和え<br>佃煮<br>漬物<br>御飯 | <b>焼魚</b><br>肉豆腐<br>春巻<br>中華サラダ<br>なすのトマト煮<br>さつま揚げ<br>佃煮<br>漬物<br>御飯   |
|    | エネルギー 840kcal 蛋白質 40g<br>脂質 28g 食塩 2.6g   | エネルギー 724kcal 蛋白質 26g<br>脂質 24g 食塩 3.6g  | エネルギー 794kcal 蛋白質 31.7g<br>脂質 32.4g 食塩 1.9g  | エネルギー 721kcal 蛋白質 24.6g<br>脂質 19.7g 食塩 3.5g   | エネルギー 825kcal 蛋白質 39.8g<br>脂質 31.6g 食塩 4g  | エネルギー 841kcal 蛋白質 40g<br>脂質 25.3g 食塩 4.5g   |
|    | 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 | <b>半熟風オムレツ</b><br>ハンバーグケチャップソースがけ<br>筍と菜の花のコロッケ<br>キャベツ<br>アサリパゲティ<br>切干大根のゴマヨウザダ<br>小松菜と油揚げの煮浸し<br>佃煮<br>漬物<br>御飯  | <b>ヨーグルトサラダ</b><br>とんかつ<br>あじの塩焼き<br>キャベツ<br>大根と鶏肉の煮込み<br>木の葉とコソンのソテー<br>カリフラワーとカニカマのサラダ<br>佃煮<br>漬物<br>御飯 | <b>チキンステーキレモン風味</b><br>シイラのフリッター<br>甘酢野菜あんかけ<br>肉団子<br>野菜と豚肉の炒め物<br>じゃが芋のバター醤油煮<br>ワカメとメンマの和え物<br>佃煮<br>漬物<br>御飯 | <b>かに風味シュウマイ</b><br><b>たけのこシュウマイ</b><br>豚肉の生姜炒め<br>ホウレン草卵焼き<br>キャベツ<br>スパゲティナポリタン<br>ゴボウサラダ<br>コーンフライ<br>佃煮<br>漬物<br>御飯 | <b>豚ロース焼肉味</b><br>ほっけの塩焼き<br>ホトテコロッケ<br>赤ウインナー<br>キャベツ<br>ひじきの炒り煮<br>ブロッコリーとアサリのソテー<br>大根の炒めナムル<br>佃煮<br>漬物<br>御飯      | <b>お好み焼風海鮮ステーキ</b><br>ビーフメンチカツ<br>にしんの照り焼き<br>竹輪天黒コンヨウ風味<br>キャベツ<br>ファンポン風野菜炒め<br>切干大根の煮付け<br>ブロッコリーのごま和え<br>佃煮<br>漬物<br>御飯 |
|    | エネルギー 946kcal 蛋白質 33.8g<br>脂質 36.3g 食塩 4.5g   | エネルギー 761kcal 蛋白質 29.1g<br>脂質 23.5g 食塩 2.9g  | エネルギー 832kcal 蛋白質 33.9g<br>脂質 29.1g 食塩 3.5g  | エネルギー 878kcal 蛋白質 30g<br>脂質 32.6g 食塩 3.4g   | エネルギー 810kcal 蛋白質 30.6g<br>脂質 31.1g 食塩 2.7g  | エネルギー 754kcal 蛋白質 34.9g<br>脂質 22.7g 食塩 3.7g   |

☆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