

# 令和5年8月 献立表 (特食)

TEL0256-63-4624 FAX0256-63-6866 味彩燕



1日(火)	2日(水)	3日(木)	4日(金)	5日(土)	
れんこんの甘辛炒め カレーコロッケ A・C・D チーズはんぺんフライ A・D ハンサンスー A マカロニソテー A・D 和え物 青かっぱ A 黄桃缶	ジャージャー麺 A イカフライ A ミニ野菜春巻 A ホイコーロー A もやしとコーンのおひたし A 油炒め A・C・D 青のり若布 A 細切白大根漬 A	焼肉 A ささみフライ A・D 大根とこんにゃくのみそ煮 A・C えびチリ A・C・F 梅和え A 煮付(扇ふ) A・D つぼ漬 A	あんかけやきそば A・D 手羽元のあぶり焼チキン A・D 白身フライ A ジャーマンポテト D 大根とカニ蒲鉾の酢の物 A・C・G 煮物 D ミニカップなめ茸 A 煮付(しいたけ) A・D	<b>休業日</b>	
エネルギー 516kcal 脂質 29.8g たんぱく質 12.9g 食塩相当量 2.4g	エネルギー 355kcal 脂質 14.7g たんぱく質 15.7g 食塩相当量 2.6g	エネルギー 453kcal 脂質 25.0g たんぱく質 17.3g 食塩相当量 3.2g	エネルギー 513kcal 脂質 25.1g たんぱく質 20.6g 食塩相当量 4.3g		
7日(月)	8日(火)	9日(水)	10日(木)	11日(金)	12日(土)
カラフルチンジャオロース A ハムカツ A ふんわり豆腐ナゲット A・D 切干大根の煮物 A・D 和風サラダ A 煮付(ごぼう巻) A・C・D・F しょうがみそ A 華大根	スパゲティ和え A ハンバーグ A・D 目玉風オムレツ C・D ケチャップソース わかめドレッシング A ゴーヤとちくわの炒め物 A・C <b>ハンフライ献立</b>	焼うどん A 手作り唐揚げ 春雨サラダ C キャベツの辛子和え けんちん煮 D 煮付(結び昆布) A・D ホタテ風味蒲鉾フライ A・C・G 細切り大根漬 A	チキンカレー A・D・E うずら串フライ A・C メンチかつ A・C・D マカロニサラダ A・C 黒胡椒炒め たけのこの土佐煮 A・D さつま揚げの煮付 A・D 福神漬 A	<b>休業日</b>	<b>休業日</b>
エネルギー 312kcal 脂質 14.1g たんぱく質 13.6g 食塩相当量 3.8g	エネルギー 293kcal 脂質 11.0g たんぱく質 12.9g 食塩相当量 3.5g	エネルギー 518kcal 脂質 31.7g たんぱく質 18.6g 食塩相当量 3.1g	エネルギー 425kcal 脂質 21.5g たんぱく質 16.8g 食塩相当量 4.1g		
14日(月)	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)	19日(土)
<b>休業日</b>	<b>休業日</b>	<b>休業日</b>	マカロニソテー A メンチかつ A・C・D ミニ野菜コロッケ A ごまソース 洋風金平 A もやしの土佐和え A 白麻婆豆腐 A 梅生姜 A	茹野菜 ハンバーグ A・D さば和風竜田 A・C 手づくりおろしソース A なすの生姜炒め A・D キャベツのごま和え A さっと煮 A・C・D 昆布豆 A	スパゲティチナポリタン A・C・D たっぷりベーコン粒マスタードフライ A・C・D エビフライ A・F 大豆とひじきの磯香煮 A・D 大根のごまドレッシング A・D 黒胡椒炒め 細切り大根漬 A 煮付(丸あげ) A・D
			エネルギー 488kcal 脂質 24.0g たんぱく質 13.1g 食塩相当量 3.0g	エネルギー 368kcal 脂質 16.6g たんぱく質 19.1g 食塩相当量 2.3g	エネルギー 290kcal 脂質 13.1g たんぱく質 10.1g 食塩相当量 3.1g
21日(月)	22日(火)	23日(水)	24日(木)	25日(金)	26日(土)
八宝菜 中華チリ春巻 A クリーミーコーンコロッケ A・D 野菜の含め煮 A・D 翁和え A・C 切り干し大根のサラダ A・D ピリッカラからしみそ A つぼ漬 A	あじフライ A 厚焼き玉子 A・C 麻婆春雨 A マリネ A 沢庵和え A 大根炒り煮 D 煮付(焼竹輪) A・C・D しそ昆布 A	塩焼そば A・D 海鮮串カツ A ハムステーキ 切昆布の煮物 A・C・D コールスローサラダ A 大根の生姜煮 A・D ミートボール A・D 野沢菜かっぱ A	マカロニのトマト煮 A・D たっぷり枝豆フライ A・D 高菜饅頭 A キャベツソテー A・D ツとカヲ和え物 山くらげの旨煮 A・D しば漬 A	カレーシチュー A・D・E 白身フライ A 豚串カツ A・C・D わさびマヨサラダ A・C もやしのごま和え A・C れんこんの塩昆布炒め 煮付(がんも) A・D 福神漬 A	<b>休業日</b>
エネルギー 315kcal 脂質 11.1g たんぱく質 12.3g 食塩相当量 4.2g	エネルギー 398kcal 脂質 13.2g たんぱく質 21.2g 食塩相当量 3.9g	エネルギー 360kcal 脂質 12.2g たんぱく質 18.1g 食塩相当量 3.4g	エネルギー 315kcal 脂質 14.3g たんぱく質 12.9g 食塩相当量 2.6g	エネルギー 451kcal 脂質 25.4g たんぱく質 17.2g 食塩相当量 4.2g	
28日(月)	29日(火)	30日(水)	31日(木)	<p>※毎日お届けするお弁当は食品衛生上、午後1時までにお召上がり下さい。 ※お弁当の置き場所は直射日光を避け、高温にならない所をお願い致します。 ※仕入れ等の都合により、献立を変更することがあります。 ※お米は、新潟県産です。 ごはんは、お米で小盛80g・284Kcal、並盛120g・427kcalです。</p>	
酢豚 目玉焼フライ A・C ハムカツ A ビーフソテー A 和え物 A 大豆とひじきの磯香煮 A・D 華大根 みかん缶	鶏丼風 A・D 紫芋コロッケ A 肉野菜炒め A 蒸し鶏の中華和え A・C 利久炒め A ビッグ海鮮シューマイ A・D・G 青かっぱ A	キャベツソテー 洋風かつどん A チキンカツ A・D バイクドエッグ C 春雨サラダ C もやしの梅肉和え A オイスターソース炒め パイン缶	鶏の南蛮漬 いかの天ぷら A・C・D チャブチェ A カニカマサラダ C 煮物 A 青かっぱ A スープ煮(丼ボール) A		
エネルギー 490kcal 脂質 28.8g たんぱく質 17.1g 食塩相当量 4.0g	エネルギー 412kcal 脂質 20.5g たんぱく質 16.8g 食塩相当量 2.9g	エネルギー 429kcal 脂質 22.2g たんぱく質 14.2g 食塩相当量 2.8g	エネルギー 463kcal 脂質 27.1g たんぱく質 21.3g 食塩相当量 3.7g		

アレルギー表示) A:小麦 B:そば C:卵 D:乳 E:落花生 F:えび G:かに