



令和6年5月 夕飯献立表



TEL0256-63-4624 FAX0256-63-6866

- ※仕入れの都合上献立を変更する場合があります。
- ※おかずの容器は電子レンジ対応になっています。
- ※お米は新潟県産です。
- ※ごはんはお米で120g・427kcalです。
- ※当日の変更は10時までをお願いします。

1日(水)		2日(木)		3日(金)		4日(土)					
肉みそあんかけ	A	干キャベツ		憲法記念日		みどりの日					
揚げ出し豆腐	A	みそカツ	A・C・D								
鶏天	A	オレンジ									
花かまぼこ	A・C	卵とじ	A・C								
5品目サラダ	A	辛子和え	A								
煮付(焼竹輪)	A・C・D	スープ煮(ロールキャベツ)	A・D								
煮付(ミニチキンボール)	D	スープ煮(花人参)	A・D								
キャベツのチーズ和え 他	A・D	漬物	A								
エネルギー 442kcal 脂質 16.8g		エネルギー 325kcal 脂質 14.5g									
たんぱく質 18.1g 食塩相当量 3.3g		たんぱく質 13.2g 食塩相当量 2.7g									
6日(月)		7日(火)		8日(水)		9日(木)		10日(金)		11日(土)	
振替休日		レタス		焼魚(しおます)		キャベツソテー		八宝菜	A	すき焼き風煮	A・D
		ホキの薬味ソースかけ	A・C・D	オムレツ	C	ハンバーグの和風きのこソース	A・D	チキン竜田揚げ	A・C	ゆで卵	C
		水餃子	A・D	野菜コロッケ	A・C・D	花かまぼこ	A・C	甘辛煮	A・D	チキンナゲット	A・C
		ひじき煮	A・D	中華炒め	A	さつまいの韓国風炒め	A	生姜和え	A	あさりの含め煮	A・D
		煮付(花さつま)	A・C・D	和え物	A	焼目付き鉄板棒餃子	A	肉じゃが	A・D	青豆サラダ	A・C
		コールスロー	C	煮付(絹厚揚げ)	A・D	フレンチサラダ	A	漬物	A	漬物	A
		鶏肉のカシューナッツ炒め	A	煮付(しいたけ)	A・D	メンマのおかか煮	A・F				
		佃煮		漬物	A	漬物	A				
		エネルギー 405kcal 脂質 20.5g		エネルギー 357kcal 脂質 7.7g		エネルギー 440kcal 脂質 18.5g		エネルギー 363kcal 脂質 14.7g		エネルギー 352kcal 脂質 18.3g	
		たんぱく質 20.7g 食塩相当量 3.2g		たんぱく質 18.7g 食塩相当量 3.3g		たんぱく質 15.7g 食塩相当量 2.1g		たんぱく質 9.2g 食塩相当量 1.2g		たんぱく質 14.4g 食塩相当量 2.2g	
13日(月)		14日(火)		15日(水)		16日(木)		17日(金)		18日(土)	
焼き鳥風	A	スパゲティ和え	A	焼肉風炒め	A	麻婆茄子	A	海鮮炒め	A・F	休業日	
イカフライ	A	鶏肉のチリソースかけ	A	ささみフライ	A・D	ホタテクリームコロッケ	A・D	チーズイン南瓜コロッケ	A・D		
ブロッコリーのマリネ	A・D	パイナップル		ソテー		キャベツとチーズのスクランブルエッグ	C・D	塩バター肉じゃが	A・D		
みかん缶		たけのこの煮物	A・D	佃煮		八幡巻き	A	シャキシャキ肉団子	A・C・D		
ごぼう金平	A	佃煮		ミニグラタン	A・D・F・G	土佐和え	A	春雨サラダ	C		
もやしのごま和え	A	梅と大根のサラダ		ごぼうサラダ	C	煮付(たこ八)	A・C・D	漬物	A		
漬物	A	キャベツの黒胡椒炒め	A	漬物	A	煮付(大根)	A・D				
エネルギー 336kcal 脂質 17.5g		エネルギー 384kcal 脂質 23.6g		エネルギー 309kcal 脂質 17.5g		エネルギー 361kcal 脂質 17.0g		エネルギー 463kcal 脂質 20.3g			
たんぱく質 14.8g 食塩相当量 1.4g		たんぱく質 17.3g 食塩相当量 2.0g		たんぱく質 13.9g 食塩相当量 1.6g		たんぱく質 16.9g 食塩相当量 3.5g		たんぱく質 15.7g 食塩相当量 2.5g			
20日(月)		21日(火)		22日(水)		23日(木)		24日(金)		25日(土)	
さばの塩焼	A	あじ蒲焼風	A	豚丼風	A・D	干キャベツ		白身魚の甘酢あん	A	休業日	
かき揚げ	A・C・D	キャベツソテー		紅生姜	A	カレーから揚げ	A	利久炒め	A		
竹輪の磯辺揚げ	A・C・D	ビッグ海鮮シューマイ	A・D・G	ハムチーズフライ	A・C・D	オレンジ		佃煮			
ポロネーゼ風	A	高野豆腐の南蛮炒め	A・D	ミニトマト		切昆布煮	A・C・D	酢の物	A・D		
長芋の梅肉和え	A	佃煮		和風マカロニサラダ	A・C	煮付(ごぼう天)	A・C・D・F	さつまいサラダ	C		
白菜のお浸し	A	煮付(こんにゃく)	A・D	わさび和え	A	れんこん金平	A	漬物	A		
漬物	A	煮付(結び昆布)	A・D	大根の炒め煮	A・C・D	もやしと小松菜のナムル	A				
エネルギー 442kcal 脂質 20.7g		エネルギー 342kcal 脂質 10.3g		エネルギー 322kcal 脂質 18.3g		エネルギー 375kcal 脂質 20.7g		エネルギー 454kcal 脂質 13.9g			
たんぱく質 19.5g 食塩相当量 2.0g		たんぱく質 16.2g 食塩相当量 2.3g		たんぱく質 12.2g 食塩相当量 2.1g		たんぱく質 16.9g 食塩相当量 2.6g		たんぱく質 15.2g 食塩相当量 2.2g			
27日(月)		28日(火)		29日(水)		30日(木)		31日(金)			
さばの生姜煮	A・D	ハヤシシチュウ		スパゲティ和え	A	クリーム煮	A・D	豆腐ハンバーグ	C		
煮付(ふき)	A・D	エビフライ	A・F	とんかつ	A	ベーコンマトフライ	A・C・D	チキンステーキ			
煮付(花天)	A・C・D	メンチカツ	A・D	ごまソース		ウインナー		おろしソースかけ	A		
佃煮		和風サラダ	A・C	キャベツの炒め物	A	大根のかす煮	A・D	キャベツソテー	D		
ピーマンソテー	A	れんこんの塩昆布炒め		パイン缶		もやしのごま和え	A	バーバーキューソース炒め	A		
ぎょうざ	A	ポトフ(大根・カレーボール)	A・D	大根サラダ	C	キャベツソテー	A	和風サラダ	A		
無限こんにゃく	A・D	漬物	A	菜の花和え	A	漬物	A	煮付(南瓜)	A・D		
磯香和え 他	A			漬物	A			煮付(がんも) 他	A・D		
エネルギー 400kcal 脂質 20.4g		エネルギー 484kcal 脂質 20.6g		エネルギー 337kcal 脂質 18.4g		エネルギー 308kcal 脂質 19.1g		エネルギー 343kcal 脂質 18.4g			
たんぱく質 18.2g 食塩相当量 3.3g		たんぱく質 12.3g 食塩相当量 4.0g		たんぱく質 12.6g 食塩相当量 1.9g		たんぱく質 8.8g 食塩相当量 2.6g		たんぱく質 19.2g 食塩相当量 3.2g			

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