

令和7年8月 献立表(一般食)

TEL0256-63-4624 FAX0256-63-6866



※毎日お届けするお弁当は、食品衛生上午後1時までにお召し上がり下さい。
 ※お弁当の置き場所は、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、急遽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、小盛150g・234Kcal、並盛240g・374kcalです。



1日(金)	2日(土)
ハヤシシチュー A・D 白身磯辺フライ A・D 豚肉とキャベツのごま和え A 切り干し大根サラダ A・D 無限こんにやく A・D 青かつば A	<h2>休業日</h2>

エネルギー 380kcal 脂質 20.2g
 たんぱく質 13.9g 食塩相当量 2.6g

4日(月)	5日(火)	6日(水)	7日(木)	8日(金)	9日(土)
八宝菜 味酥干あじフィレーごまフライ A 豚キムチ A・F 大根とツナの炒め物 A いんげんのごま和え A 千切りたくあん漬 A	ホイコーロー A ささみチーズフライ A・D 切昆布の煮物 A・D 梅ザーサイ和え A れんこんの炒め煮 A・D はりはり漬 A	南蛮漬け(さば) A・C・D 水餃子 A・D 大根のオイスター煮 おかか和え 煮びたし A・D 煮付(がんも) A・D	ツナサラダ A 鶏ムネ唐揚 A・C みそ煮 A・D ナムル A 若竹煮 A・D タレ付ミートボール A・D	せんキャベツ タレかつ A・D れんこん金平 A もやしとコーンのおひたし A 大根の生姜煮 A・D さくら漬 A	焼そば A・C・D 三角春巻 A・F 肉じゃが A・D 油炒め A フロッコリーツナごま和え D 白大根(ゆず風味)
エネルギー 254kcal 脂質 16.6g たんぱく質 12.4g 食塩相当量 2.6g	エネルギー 334kcal 脂質 16.4g たんぱく質 12.4g 食塩相当量 2.7g	エネルギー 414kcal 脂質 14.9g たんぱく質 17.3g 食塩相当量 2.1g	エネルギー 358kcal 脂質 20.8g たんぱく質 13.6g 食塩相当量 2.4g	エネルギー 317kcal 脂質 19.2g たんぱく質 10.9g 食塩相当量 1.4g	エネルギー 269kcal 脂質 10.9g たんぱく質 8.9g 食塩相当量 2.5g

11日(月)	12日(火)	13日(水)	14日(木)	15日(金)	16日(土)
<h2>山の日</h2>	カレーシチュー A・D・E シューシーメンチかつ A・C・D カニカマ入り春雨サラダ A・C・F・G マカロニソテー A 磯香煮 A・D 福神漬 A	いつも味彩燕のお弁当をご愛顧いただきありがとうございます。 8月13日(水)~16日(土)はお盆休業 となります。 お弁当は休み明けの8月18日(月)からになります。 お楽しみに(^^)			
	エネルギー 411kcal 脂質 20.1g たんぱく質 12.5g 食塩相当量 3.1g				



18日(月)	19日(火)	20日(水)	21日(木)	22日(金)	23日(土)
カラフルチンジャオロース A かにクリーミーコロッケ A・C・D・G 厚焼き玉子 A・C 麻婆大根 A 中華和え A・C フロッコリーのソテー さくら漬 A	スパゲティ和え A ハンバーグ A・D ケチャップソース 厚揚げのすき焼き風 D ピリ辛煮 A・D 翁和え 他 A・C <div style="border: 1px solid blue; padding: 2px; display: inline-block;">ハンフライ献立</div>	シンジャーマンポテト A・D チキンステーキ 田楽(大根・こんにやく) D 金平ごぼう A 麻婆豆腐 A 赤かつば A	あんかけやきそば A・D ハムステーキ 白身フライ A ひじき煮 A・D ふきの梅和え A 利久炒め A 青かつば A	酢豚 ベーコン粒マスタードフライ A・C・D ピリ辛サラダ A・C マリネ A・D 黒こしょう炒め はりはり漬 A	<h2>休業日</h2>
エネルギー 320kcal 脂質 10.1g たんぱく質 9.0g 食塩相当量 2.4g	エネルギー 263kcal 脂質 11.8g たんぱく質 11.5g 食塩相当量 2.2g	エネルギー 344kcal 脂質 20.7g たんぱく質 16.6g 食塩相当量 3.8g	エネルギー 281kcal 脂質 12.1g たんぱく質 13.6g 食塩相当量 2.8g	エネルギー 337kcal 脂質 20.3g たんぱく質 9.3g 食塩相当量 2.9g	

25日(月)	26日(火)	27日(水)	28日(木)	29日(金)	30日(土)
豚丼風 A お好み風イカカツ A・C・D ミニ野菜春巻 A 中華炒め A 甘酢和え A 煮びたし A・D しば漬	麻婆春雨 A メンチカツ A・D 粗挽きウインナー おでん風 A・C・D チョレギサラダ風 A ごま和え A つぼ漬 A	焼肉風 A コーンフライ A・D 枝豆しゅうまい A・D 切干大根五目煮 A・D キャベツとカニ蒲鉾の酢の物 A・C・G カレー炒め 昆布豆 A	あじフライ A ふっくらオムレツ C 手作りひじきふりかけ A・D なすの生姜炒め A・D 油炒め A 大根のサラダ A・D 細切桜漬 他 A	ジャージャー麺 A ハムカツ A わかめドレッシング A 生姜和え A 甘辛煮 A・D はりはり漬 A	ペンネのトマト煮 A・D 目玉焼きフライ C シンジャーサラダ 山くらげの旨煮 A パンプキンサラダ A・C・D 青かつば A
エネルギー 378kcal 脂質 23.8g たんぱく質 12.2g 食塩相当量 3.2g	エネルギー 270kcal 脂質 12.9g たんぱく質 9.8g 食塩相当量 3.2g	エネルギー 397kcal 脂質 20.8g たんぱく質 13.0g 食塩相当量 2.4g	エネルギー 358kcal 脂質 16.7g たんぱく質 11.9g 食塩相当量 2.2g	エネルギー 321kcal 脂質 17.9g たんぱく質 10.2g 食塩相当量 2.7g	エネルギー 306kcal 脂質 18.3g たんぱく質 14.7g 食塩相当量 1.6g

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