## 令和7年11月 夕飯献立表





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、高温にならない所にお願い致します。

※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(土)

かに玉・豆腐ハンバーグ A·C·F·G 中華ソース  $A \cdot D$ 佃煮  $A \cdot F \cdot G$ 切昆布の煮物  $A \cdot C \cdot D$ 煮付(こんにゃく)  $A \cdot D$ 中華炒め Α キャベツの和え物 Α 漬物

エネルギー 214kcal **脂質** たんぱく質 **10.3**g 食塩相当量 90 (+)

3日 (月)	4日 (火)	5日 (水)	6日 (木)	7日(金)	たんはく質 10.3g 良温相当量 3.7g 8日 (土)
文化の日	みそ豚丼風 A 粒マスタードフライ A·C·D 海鮮しゅうまい A·D·F 黒胡椒炒め 佃煮 A·F·G 和風サラダ A 白菜のお浸し 漬物	新和え A·C キャベツのナムル A 漬物	みぞれきのこあんかけA揚げ出し豆腐・揚げナスA・C鶏天・花かまぼこA・C大根の煮物煮付(揚げボール)A・D生姜和えAれんこんの炒め物A・C漬物	キャベツと豚肉の韓国風炒めAサーモンフライA肉じゃがA·D佃煮A·F·G大根ドレッシングもやしの土佐和えもやしの土佐和えA漬物	チンジャオロース海老カツA·FチキンサラダA·Cパイン缶白菜の煮びたしA·D大根の炒め煮漬物
	エネルギー 304kcal 脂質 20.2g たんぱく質 12.5g 食塩相当量 2.8g	エネルギー 323kcal 脂質 16.2g たんぱく質 16.6g 食塩相当量 3.5g	エネルギー 271kcal 脂質 11.7g たんぱく質 11.8g 食塩相当量 2.9g	エネルギー 271kcal 脂質 13.7g たんぱく質 13.0g 食塩相当量 2.3g	エネルギー 290kcal 脂質 14.0g たんぱく質 9.7g 食塩相当量 2.9g
10日 (月)	11日 (火)	12日 (水)	13日(木)	14日(金)	15日 (土)
チャプチェAハムカツAおでん風A·C·D煮付(結び昆布)A·DフレンチサラダAキャベツののり和えA漬物	れんこんサラダ みかん缶 野菜ソテー メンマのピリ辛煮 A·D 漬物	豚肉の生姜焼き磯辺ささみフライA·Dふんわり豆腐ナゲットA·D切干大根煮物D煮付(扇ふ)A·F·Gブロッコリーツナ和え漬物	シーフードカレーA·D·E·Fピーマン肉詰めフライA·C中華炒めA佃煮A·F·Gもやしの和え物AコロコロサラダA福神漬A	キャベツ とんかつごまソースかけAソテー 甘辛煮 煮付(絹厚揚げ) 八幡巻き 白菜の甘酢和え 漬物A · D A 資物	休業日
エネルギー 286kcal <b>脂質 12.9</b> g たんぱく質 <b>9.3</b> g 食塩相当量 <b>3.2</b> g	エネルギー 321kcal 脂質 15.3g たんぱく質 15.9g 食塩相当量 2.6g	エネルギー 549kcal 脂質 31.1g たんぱく質 30.2g 食塩相当量 3.5g	エネルギー 296kcal 脂質 13.7g たんぱく質 18.8g 食塩相当量 4.4g	エネルギー 195kcal 脂質 11.1g たんぱく質 5.8g 食塩相当量 2.2g	
17日 (月)	18日(火)	19日 (水)	20日 (木)	21日(金)	22日 (土)
スパゲティーナポリタン A·D ミニグラタン A·D·F オムレツ C 厚揚げのすき焼き風 D 佃煮 A·F·G れんこんの塩昆布炒め 磯香和え A 漬物	煮物 A·C 佃煮 A·F·G ザーサイ和え A 青豆サラダ A·C 漬物	豚肉と白菜のごま味噌炒め A·D   煮付(焼き豆腐) A   煮付(ししとう) さつま芋の韓国風炒め A   焼目付き餃子 A   彩り和え A·C·D   ポトフ 漬物	ギキャベツ   A·D     ボタテ風味フライ   A·C·G     ミニソース   切昆布の煮物     ガス付(しいたけ)   A·D     大根サラダ   C     金平ごぼう   他	海鮮炒め A A・C・D A・C・D チキンナゲット A・D ボロネーゼ風 A・D 表付(花がんも) A・D 煮物	休業日
エネルギー 254kcal 脂質 8.6g たんぱく質 11.6g 食塩相当量 2.8g	エネルギー 395kcal 脂質 19.3g たんぱく質 14.0g 食塩相当量 3.4g	エネルギー 399kcal 脂質 19.3g たんぱく質 16.7g 食塩相当量 3.1g	エネルギー 315kcal 脂質 18.0g たんぱく質 11.6g 食塩相当量 2.8g	エネルギー 422kcal 脂質 19.8g たんぱく質 17.7g 食塩相当量 2.6g	
24日 (月)	25日 (火)	26日 (水)	27日 (木)	28日(金)	29日 (土)
振替休日	さばの味噌煮A·D花かまぼこA·C煮付(大根)A·D佃煮A·F·GビーフンソテーAあっさり漬A	酢鶏   A     イカよせフライ   A     三角春巻   A·F     含め煮   A·D     煮付(丸揚げ)   A·C·D     黒酢肉団子   A·C·D	キャベツ   A     タレかつ   A     粉ふき芋   豚キムチ   A·F     個煮   A·F·G     梅大根サラダ   C	ひき肉カレーA·D·E紫芋コロッケA中華サラダA·C·D佃煮A·F·G無限こんにゃくA·D鶏肉のカシューナッツ炒め	ひじき煮 A·D 煮付(ごぼう巻) A·C·D·F れんこん金平 A
	メンマのおかか煮 A·D 漬物 エネルギー 392kcal 脂質 18.7g	バンバンジー C 漬物 エネルギー 454kcal 脂質 21.4g たんぱく質 21.5g 食塩相当量 3.8g	白菜のごま和え A·C 漬物 エネルギー 296kcal 脂質 10.5g	漬物 エネルギー 335kcal 脂質 17.6g	麻婆豆腐 A 漬物 エネルギー 429kcal 脂質 18.9g

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