令和7年11月 献立表(特食)





┆※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。

炊き込み

11月12日(水) 彩りごはん

11月27日(木) コーンピラフ

TEL0256-63-4624 FAX0256-63-6866

| 1日 (土) | |
|-------------------------|---------------------|
| 南蛮漬け(さば) | $A \cdot C \cdot D$ |
| 水餃子 | $A \cdot D$ |
| 海鮮えび入りオクラ包み | $A \cdot F$ |
| 野菜の含め煮 | $A \cdot D$ |
| 野菜炒め | $A \cdot D$ |
| 煮びたし | $A \cdot D$ |
| 赤かっぱ | Α |
| 昆布豆 | A |
| エネルギー 456kcal 脂質 | 16.5g |
| たんげんほ 207~ 今歩ね火星 | 10~ |

たんぱく質 20.7g 食塩相当量 1.9g 8日(十) 3日(月) 5日 (水) 6日(木) 7日(金) マカロニゾテーハンバーグ 八宝菜 せんキャベツ ハヤシシチュウ 和風パスタ $A \cdot C$ A·C·D イカよせフライ タレかつ $A \cdot D$ かにクリーミーコロッケ A·C·D·G ハムステーキ $A \cdot D$ オムレツ C チキンナゲット $A \cdot D$ ポトフ(ロールキャベツ・人参・大根) たけのこしゅうまい A·D メンチカツ Α $A \cdot D$ おろしポン酢ソース A·D 文化の日 梅わかめドレッシング A·D あらびきウインナー おでん風 厚揚げのすき焼き風 A·C·D $A \cdot D$ もやしとコーンのお 大根のオイスター煮 ひじき煮 中華炒め $A \cdot C$ 金平ごぼう А パンプキンサラダ 手作りあさり佃煮 土佐和え 無限こんにゃく $A \cdot D$ 昆布和え C $A \cdot D$ カレーソテー 青かっぱ Α つぼ漬 はりはり漬 /ンフライ献立 ピリ辛味噌 煮付(扇ふ) 煮付(しいたけ) $A \cdot D$ エネルギー 342kcal 脂質 15.1g エネルギー 330kcal **脂質 12.5**g エネルギー 416kcal **脂質** エネルギー 360kcal 脂質 10.8g エネルギー 419kcal **胎質** 20.9g 20.4g たんぱく質 15.8g 食塩相当量 3.0g たんぱく質 10.7g 食塩相当量 3.2g たんぱく質 15.2g 食塩相当量 2.9g たんぱく質 16.8g 食塩相当量 26g たんぱく質 17.1g 食塩相当量 2.9g 12日 (水) 13日(木) 10日 (月) 11日(火) 14日(金) 15日(十) ホイコーロー スパゲティサラダ チリポテト 麻婆春雨 豚丼風 $A \cdot D$ Α Α えびカツ 白身フライ さばの味噌煮 鶏ムネ唐揚 粒マスタードフライ A·C·D $A \cdot F$ $A \cdot D$ $A \cdot C$ Α 煮付(花さつま) 竹輪の磯辺揚げ ミニ野菜春巻 うずら串フライ $A \cdot C$ 豚キムチ $A \cdot C \cdot D$ $A \cdot C$ $A \cdot F$ オイスターソース炒め 切昆布の煮物 チキンサラダ $A \cdot C$ ハムチーズフライ いかフライのチリソースかけ 休業日 $A \cdot C \cdot D$ $A \cdot C \cdot D$ Α 肉じゃが もやしのナムル 大根の生姜煮 レッドホットもやし 油炒め $A \cdot D$ $A \cdot D$ Α 炒め煮 $A \cdot D$ 利久炒め $A \cdot C$ カレー炒め ごま和え 細切り大根漬け Α Α さくら漬 白大根 (ゆず風味) こんにゃく煮付 Α 青かっぱ Α $A \cdot D$ 彩りごはん 味付ザーサイ タレ付ミートボール A·D さつま揚の煮付 $A \cdot D$ エネルギー 326kcal 脂質 20.9g エネルギー 466kcal 脂質 20.5g エネルギー 348kcal 脂質 16.9g エネルギー 485kcal **脂質 21.4**g エネルギー 479kcal **胎質** 20.7g たんぱく質 13.1g 食塩相当量 2.8g たんぱく質 21.5g 食塩相当量 2.3g たんぱく質 10.4g 食塩相当量 2.7g たんぱく質 11.8g 食塩相当量 2.0g たんぱく質 17.8g 食塩相当量 2.9g 21日(金) 17日 (月) 18日(火) 19日 (水) 20日(木) 22日(十) スパゲティ和え 焼肉 酢豚 ひき肉カレー カラフルチンジャオロース A·D·E Α 紫芋コロッケ 三角春巻 $A \cdot F$ 目玉焼フライ $C \cdot D$ 味醂干あじフィレーごまフライ ハンバーグ $A \cdot D$ Α ささみ磯辺フライ エビフライ 揚げぎょうざ イカフライ ふんわり豆腐ナゲット $A \cdot D$ $A \cdot D$ $A \cdot D$ $A \cdot F$ ブラックサラダ 切干大根煮物 おからの煮物 休業日 С \Box $A \cdot D$ Α デミソース Α ピリ辛煮 しょうゆフレンチサラダ **Δ·D** キャベツとかにかまの酢の物 A·C·F·G ピリ和え れんこん金平 $A \cdot D$ 黒胡椒炒め れんこんサラダ 豆腐の煮物 チョレギ風サラダ 煮びたし $A \cdot D$ さつま芋のそぼろ煮 A·D はりはり漬 しば漬 福神漬 つぼ漬 みかん缶 手作りひじきふりかけ A・D 紅牛姜天 茶花豆 煮付(焼竹輪) $A \cdot C \cdot D$ $A \cdot D$ エネルギー 586kcal **胎質** 20,9g エネルギー 404kcal **脂質 20.3**g エネルギー 477kcal **胎**質 20.8g エネルギー 370kcal **脂質** 16.6g 12.7g たんぱく質 13.0g 食塩相当量 2.8g たんぱく質 14.2g 食塩相当量 3.2g たんぱく質 19.5g 食塩相当量 3.5g たんぱく質 14.9g 食塩相当量 2.7g たんぱく質 14.9g 食塩相当量 3.2g 26日 (水) 27日 (木) 28日(金) 24日 (月) 25日(火) 29日(土) ペンネのトマト煮 ソース焼そば シンジャーマンポテト あじフライ クリーム煮 $A \cdot D$ A·C·D $A \cdot D$ ジューシーメンチかつ A·C·D 白身磯辺フライ ささみチーズフライ A·D ホタテ風味蒲鉾フライ A·C·G ハムカツ $A \cdot D$ Α ビッグ海鮮シューマイ A·D·G 南瓜の天ぷら にら饅頭 Α 手作りタルタルソース С 厚焼き玉子 $A \cdot C$ 振替休日 マリネ 麻婆大根 中華炒め チャプチェ カニカマ入り春雨サラダ A·C·F·G $A \cdot D$ Α Α 山くらげの旨煮 大根とあさりの炒め物 A·D $A \cdot D$ 生姜和え 梅生姜和え 酢の物 Α D $A \cdot C$ ブロッコリーのソテー A·D 大根のかす煮 けんちん煮 翁和え 若竹煮 $A \cdot D$ Α 白大根 (ゆず風味) 絹厚揚げの煮付 $A \cdot D$ 青かっぱ Α 赤かっぱ Α コーンピラフ 細切り大根漬け 鮭フレーク 煮付(がんも) Α $A \cdot D$ エネルギー 383kcal **脂質 21.0**g エネルギー 402kcal 脂質 15.9g エネルギー 440kcal **胎質** エネルギー 338kcal **胎質** エネルギー 511kcal **胎質** 20.8g 12.9g 19,2g たんぱく質 14.3g 食塩相当量 3.5g たんぱく質 15.3g 食塩相当量 19g たんぱく質 17.7g 食塩相当量 2.8g たんぱく質 14.2g 食塩相当量 33g たんぱく質 13.7g 食塩相当量 3.2g

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