

令和7年12月 一般食献立表



TEL0256-63-4624 FAX0256-63-6866



1日（月）	2日（火）	3日（水）	4日（木）	5日（金）	6日（土）
ハヤシシチュー C・D えびカツ A・F おでん風 A・C・D もやしとコーンのおひたし A れんこんのカレー炒め しば漬	鶏ムネ唐揚げ パンプキンサラダ C ひじき煮 A・D 中華炒め A・C 麻婆豆腐 A 細切り大根漬 A	ジャージャー麺 A 紫芋コロッケ A・C・D 切昆布の煮物 A・D 土佐和え A 利久炒め A 細切り桜漬 A	付) キキャベツ ハンバーグ A・D てりやきソース A プレーンオムレツ C 大根のオイスター煮 もやしのナムル 他 A ハンフライ献立	リヨネーズポテト A・C 味噌干あじフィレーごまフライ A 厚揚げのすき焼き風 D たけのこの油炒め A 黒こしょう炒め はりはり漬 A	休業日
エネルギー 350kcal 脂質 14.3g たんばく質 8.8g 食塩相当量 3.2g	エネルギー 448kcal 脂質 20.7g たんばく質 17.8g 食塩相当量 3.5g	エネルギー 260kcal 脂質 9.9g たんばく質 9.8g 食塩相当量 2.8g	エネルギー 265kcal 脂質 13.0g たんばく質 12.8g 食塩相当量 2.5g	エネルギー 432kcal 脂質 20.5g たんばく質 12.9g 食塩相当量 2.1g	
8日（月）	9日（火）	10日（水）	11日（木）	12日（金）	13日（土）
麻婆春雨 A 粒マスタードフライ A・C・D 大根と鶏肉のさっぱり煮 A・D 梅生姜和え A ブロッコリーのソテー 赤かっぱ A	付) キキャベツ タレかつ A・D おからの煮物 A 切り干し大根サラダ A・D 無限こんにやく A・D 青かっぱ A	チキンカレー A・D・E イカよせフライ A マリネ A・D 山くらげの旨煮 A・D 翁和え A・C 福神漬 A	酢豚 かにクリーミーコロッケ A・C・D・G チキンサラダ A・C 生姜和え A けんちん煮 D 白大根（ゆず風味）	ホイコーロー A ジューシーメンチかつ A・C・D れんこんのきんぴら A 大根の炒め煮 もやしのごま和え A さくら漬 A	休業日
エネルギー 270kcal 脂質 6.8g たんばく質 6.4g 食塩相当量 1.2g	エネルギー 298kcal 脂質 14.1g たんばく質 14.9g 食塩相当量 2.3g	エネルギー 400kcal 脂質 14.1g たんばく質 12.8g 食塩相当量 3.6g	エネルギー 409kcal 脂質 20.5g たんばく質 10.6g 食塩相当量 2.5g	エネルギー 369kcal 脂質 19.8g たんばく質 12.5g 食塩相当量 2.8g	
15日（月）	16日（火）	17日（水）	18日（木）	19日（金）	20日（土）
スパゲティ和え A ハンバーグのケチャップソースかけ A・D オイスターソース炒め キャベツとカニ蒲鉾の酢の物 A・C・G 大根の生姜煮 A・D しば漬 ハンフライ献立	手作りから揚げ さつま芋サラダ 豚キムチ A・F 金平ごぼう A 炒め煮 A・D 細切り桜漬 A	カラフルチンジャオロース A ミニ野菜コロッケ A ミニ野菜春巻 A わかめドレッシング A ザーサイ和え A こんにやくの甘辛煮 A・D つぼ漬 A	あんかけやきそば A・D ハムステーキ ホタテ風味蒲鉾フライ A・C・G 味噌煮 メンマのピリ辛煮 A・D さつま芋のそぼろ煮 A・D 青かっぱ A	八宝菜 白身魚の磯辺フライ A 肉じゃが 酢の物 A 大根のかす煮 A はりはり漬 A	休業日
エネルギー 260kcal 脂質 10.6g たんばく質 12.1g 食塩相当量 2.1g	エネルギー 449kcal 脂質 20.5g たんばく質 15.2g 食塩相当量 2.5g	エネルギー 306kcal 脂質 9.4g たんばく質 6.1g 食塩相当量 3.2g	エネルギー 296kcal 脂質 8.7g たんばく質 14.8g 食塩相当量 3.0g	エネルギー 422kcal 脂質 20.6g たんばく質 21.7g 食塩相当量 3.1g	
22日（月）	23日（火）	24日（水）	25日（木）	26日（金）	27日（土）
豚丼風 A あじフライ A ミニソース ピリ辛サラダ A 厚揚げのオイスター炒め 和え物 白大根（ゆず風味）	ペスカトーレ A・D・F ささみチーズフライ A・D 中華炒め A フレンチサラダ A・C ピリ辛炒め A 赤かっぱ A	ひき肉カレー A・D・E 白身フライ A 春雨サラダ C・F・G 油炒め A おかか和え 福神漬 A	焼うどん A ハムカツ A さつま芋とれんこんの甘酢炒め A 大根の甘酢和え A 若竹煮 A・D 桜漬 A チキンピラフ	チリポテト A・D 三角春巻 A・F 切干大根煮物 D レッドホットもやし A 煮びたし A・D つぼ漬 A	焼肉炒め A 目玉焼きフライ A・C 麻婆大根 A れんこんサラダ 大豆とひじきの磯香煮 A・D 細切り大根漬 A
エネルギー 358kcal 脂質 20.4g たんばく質 16.6g 食塩相当量 3.6g	エネルギー 268kcal 脂質 10.7g たんばく質 17.0g 食塩相当量 2.3g	エネルギー 401kcal 脂質 17.3g たんばく質 11.1g 食塩相当量 2.7g	エネルギー 211kcal 脂質 4.7g たんばく質 7.9g 食塩相当量 2.9g	エネルギー 358kcal 脂質 18.9g たんばく質 7.1g 食塩相当量 2.8g	エネルギー 483kcal 脂質 20.4g たんばく質 18.2g 食塩相当量 2.6g
29日（月）	30日（火）	31日（水）	年越しは是非 味彩燕のおせち・オードフルで！！ 今年1年ご愛顧いただきありがとうございました。 来年もお客様に安全・安心・喜ばれるお弁当をお届けできるよう 職員一丸となり努めていきます(^^)来年も味彩燕をよろしくお願いします！ 今月は29日（月）で最終！年明けは1/5（月）からのお届けになります！ 詳しくはお問い合わせください！		
ブロッコリーと鶏肉のトマト煮 A ミニメンチカツ A・D 厚焼き玉子 A・C チャプチェ A 梅大根サラダ C 豆腐の煮物 A 青かっぱ A エネルギー 277kcal 脂質 13.4g たんばく質 11.1g 食塩相当量 2.2g	※毎日お届けするお弁当は、 食品衛生 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、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150 g ・ 234Kcal、並盛240 g ・ 374kcalです。				

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